

Подписной индекс:

77397 - Журнал "НАКР"

77442 - Журнал "НАКР" + CD

Подписка по телефонам:

(312) 64-26-50, 64-26-51

Еженедельный журнал

для руководителей, бухгалтеров и юристов

Подписка и приобретение книг через интернет:

www.academy.kg

Амгыз Республикасынын
КИТЕП ПАЛАТАСЫ

14
апрель

НАКР

НОРМАТИВНЫЕ АКТЫ
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

В НОМЕРЕ:

- Технический регламент
"О безопасности продуктов
детского питания"

ISSN 1694-5123



4 700060 010099

08.04.13

№ 14

2013

www.academy.kg



НОРМАТИВНЫЕ АКТЫ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

Журнал издается с 1993 года

Выходит еженедельно №14 (655)

СОДЕРЖАНИЕ

ПРАВИТЕЛЬСТВО КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

Об утверждении Технического регламента
"О безопасности продуктов детского питания"

Постановление Правительства КР от 23 ноября 2012 года № 792

Технический регламент "О безопасности продуктов детского питания"

Глава 1. Общие требования	2
Глава 2. Идентификация продуктов детского питания	5
Глава 3. Требования к размещению, планировке	5
Глава 4. Требования к производственным помещениям	6
Глава 5. Требования к водоснабжению и канализации	6
Глава 6. Требования к вентиляции, кондиционированию, отоплению и освещению помещений	6
Глава 7. Требования к технологическим процессам производства, оборудованию и инвентарю	7
Глава 8. Требования к безопасности сырья и ингредиентов, используемых при изготовлении продуктов детского питания	7
Глава 9. Требования к безопасности пищевых добавок	8
Глава 10. Требования к упаковке, маркировке продуктов для детского питания и средств для искусственного питания	8
Глава 11. Требования к процессам хранения, транспортировки, реализации и утилизации продуктов детского питания	9
Глава 12. Требования к пищевой ценности и безопасности продуктов детского питания	9
Глава 13. Требования безопасности продуктов детского питания	9
Глава 14. Оценка соответствия	10
Глава 15. Ответственность за несоответствие продуктов детского питания положениям настоящего Технического регламента	14
Глава 16. Заключительные положения	14
Приложения	14 - 64



Уважаемые читатели!

Сообщаем вам, что продолжается подписка на 1-ое полугодие 2013 года. Вы можете оформить подписку на еженедельный журнал "Нормативные акты Кыргызской Республики" в любом почтовом отделении или непосредственно в редакции. В офисе редакции вы можете приобрести отдельные номера журнала за текущий и прошлые годы.

Ваши заявки можно направлять по факсу: (0312) 64-26-50, по e-mail: info@academy.kg или написать нам письмо по адресу: г.Бишкек, пр.Чуй 265а, к.322а, Редакция журнала "Нормативные акты Кыргызской Республики".

ПРАВИТЕЛЬСТВО КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ПРАВИТЕЛЬСТВА КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

Об утверждении Технического регламента

"О безопасности продуктов детского питания"

В соответствии с Законом Кыргызской Республики "Об основах технического регулирования в Кыргызской Республике" Правительство Кыргызской Республики постановляет:

1. Утвердить Технический регламент "О безопасности продуктов детского питания" согласно

приложению.

2. Настоящее постановление вступает в силу по истечении шести месяцев со дня официального опубликования. (газета "Эркин Тоо" от 30 ноября 2012 года № 106)

Премьер-министр Кыргызской Республики
Ж.Сатыбалдиев

г.Бишкек
от 23 ноября 2012 года № 792

Приложение

Утвержден
постановлением Правительства
Кыргызской Республики
от 23 ноября 2012 года № 792

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ

"О безопасности продуктов детского питания"

Глава 1.

Общие требования

1. Целью настоящего Технического регламента "О безопасности продуктов детского питания" (далее - Технический регламент) является обеспечение защиты жизни и здоровья детей от воздействия опасных и вредных факторов в пищевых продуктах, возникающих в процессах производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов детского питания, и предупреждение действий, вводящих в заблуждение потребителей.

2. Настоящий Технический регламент устанавливает обязательные требования безопасности к продуктам детского питания, процессам их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации и регулирует отношения, возникающие:

- 1) при идентификации продуктов детского питания;
- 2) при оценке соответствия пищевых продуктов требованиям настоящего Технического регламента;
- 3) при упаковке и маркировке продуктов детского питания.

3. К объектам настоящего Технического регламента относятся продукты детского питания промышленного изготовления, в том числе импортные; продукты, изготовленные на молочных кухнях и научно-производственных отделах, для

детей младенческого, раннего, дошкольного и школьного возрастов (далее - продукты детского питания), указанные в приложении 1 к настоящему Техническому регламенту, а также процессы их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

Настоящим Техническим регламентом не регулируются следующие объекты:

1) пищевые продукты домашнего приготовления, обработки и хранения, предназначенные для домашнего использования;

2) готовые к употреблению пищевые продукты и блюда, изготовленные в столовых дошкольных, школьных образовательных учреждений и организациях здравоохранения, за исключением молочных кухонь и научно-производственных отделов.

4. В настоящем Техническом регламенте используются следующие термины и определения:

ароматизатор - вкусоароматическое природное вещество с характерным запахом, предназначенное для производства пищевых ароматизаторов;

безглютеновые продукты - продукты из натуральных ингредиентов, изначально не содержащих глютен, уровень глютена в которых не превышает 20 мг/кг продукта, или продукт, из которого глютен удален в ходе промышленной об-

работки, содержание глютена в котором не превышает 200 мг на 1 кг продукта;

безлактозные пищевые продукты и смеси - продукт, в котором содержание лактозы не превышает 0,1 г на 1 л готового к употреблению продукта;

безопасность продуктов детского питания - отсутствие недопустимого риска во всех процессах (на стадиях) разработки (создания), производства (изготовления), оборота и утилизации продуктов детского питания;

биологически активные пищевые добавки - продукты, содержащие витамины, минеральные и другие вещества природного происхождения, способствующие поддержанию здоровья и профилактике заболеваний;

дети младенческого возраста (младенец) - дети от рождения до двенадцати месяцев;

дети раннего (младшего) возраста - дети от двенадцати месяцев до двух лет;

дети дошкольного возраста - дети в возрасте от трех до семи лет;

дети первого полугодия жизни - дети от рождения до шести месяцев;

дети школьного возраста - дети в возрасте от семи до семнадцати лет;

детские травяные чаи - продукт, изготовленный на основе трав и экстрактов трав;

генетически модифицированные продукты - пищевые продукты, произведенные из генно-инженерно-модифицированных (трансгенных) растений и животных, продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу, полученные из генно-инженерно-модифицированных растений или животных, или из сырья, произведенного с использованием технологий генной инженерии;

генетически модифицированные организмы - организм или несколько организмов, любые неклеточные, одноклеточные или многоклеточные образования, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов генной инженерии или содержащие генно-инженерный материал, в том числе гены, их фрагменты или комбинацию генов;

краситель - пищевая добавка, предназначенная для придания, усиления, восстановления окраски продуктов детского питания;

краситель натуральный - смесь органических красящих и сопутствующих веществ, полученная из сырья растительного или животного происхождения;

краситель синтетический - органические красящие вещества или их смесь, полученная химическим путем;

краситель неорганический - неорганические вещества или их смесь природного происхожде-

ния и (или) полученные химическим путем;

консервант - пищевая добавка, предназначенная для увеличения сроков годности (хранения) продуктов детского питания, защиты их от микробиологической порчи;

маркировка - текст, товарные знаки, условное обозначение и рисунки, несущие информацию для потребителя и нанесенные на пищевую продукцию, документы, памятки (листы-вкладыши), этикетки, контр-этикетки, кольеретки, ярлыки, наклейки (стикеры), потребительскую тару (упаковку);

маркировка пищевых характеристик - это описание, предназначенное для того, чтобы информировать потребителя о пищевых свойствах пищевого продукта;

пищевая добавка - природное или искусственное вещество и их соединения, специально вводимое в продукты детского питания в целях придания им определенных свойств и (или) сохранения их качества;

пищевая ценность продуктов для детского питания - совокупность свойств продуктов детского питания, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности детского организма в необходимых пищевых веществах и энергии;

пребиотики - пищевые вещества, избирательно стимулирующие рост и (или) биологическую активность представителей защитной микрофлоры кишечника, способствующей тем самым поддержанию ее нормального состава и биологической активности;

пробиотики (зубиотики) - биологически активные добавки к пище, в состав которых входят живые микроорганизмы и (или) их метаболиты, оказывающие нормализующее воздействие на состав и биологическую активность микрофлоры пищеварительного тракта;

пробиотические микроорганизмы - живые непатогенные и нетоксигенные микроорганизмы, представители защитных групп нормального кишечного микробиоценоза человека и природных симбиотических ассоциаций, благотворно влияющих на организм человека путем поддержания нормального состава и биологической активности микрофлоры пищеварительного тракта, преимущественно родов: *Bifidobacterium*, *Lactobacillus*, *Lactococcus*, *Propionibacterium* и другие;

пробиотические продукты - пищевой продукт, изготовленный с добавлением живых культур пробиотических микроорганизмов и пребиотиков;

продукты детского питания - пищевые продукты, предназначенные для питания детей, которые отвечают возрастным физиологическим потребностям детского организма, обеспечивают эффективную усвояемость и не причиняют вред здоровью ребенка. Продукты детского питания

включают также специализированные продукты для питания детей (включая функциональное питание), химический состав которых соответствует особенностям метаболизма при соответствующей патологии у ребенка, и относятся к диетическим продуктам питания для детей.

Продукты детского питания подразделяются на:

адаптированные молочные смеси (детские питательные смеси) - продукт в жидкой или порошкообразной форме, изготовленный на основе коровьего молока, молока других сельскохозяйственных животных, белков сои, предназначенный для использования в качестве продуктов питания младенцев и детей младшего возраста с целью удовлетворения их физиологических потребностей;

адаптированные кисломолочные смеси - продукт в жидкой, пастообразной или порошкообразной форме, изготовленный на основе коровьего молока, молока других сельскохозяйственных животных, с добавлением лизоцима, пробиотических микроорганизмов или без них, предназначенный для использования в качестве продуктов питания младенцев и детей младшего возраста с целью удовлетворения их физиологических потребностей. Кислотность адаптированных кисломолочных смесей не превышает 70 градусов Тернера;

антирефлюксные продукты - продукт, содержащий загуститель для предотвращения срыгивания у детей;

зерновые продукты - продукт, изготовленный из различных видов муки и крупы, в том числе с добавлением незерновых ингредиентов;

зерно-молочные продукты - продукт, изготовленный из различных видов муки и крупы с добавлением молока в количестве не менее 25% от массы продукта, в том числе с добавлением незерновых ингредиентов;

кисломолочные смеси - продукт в жидкой или порошкообразной форме, изготовленный на основе коровьего молока, молока других сельскохозяйственных животных с добавлением бифидо- и лактобактерии, ацидофильных палочек и др;

молочные продукты - продукт, изготовленный из коровьего молока и молока других сельскохозяйственных животных, в том числе с добавлением немолочных ингредиентов не более 20% от общей массы продукта;

мясные продукты - продукт, изготовленный из различных видов мяса животных и птиц, содержащий не менее 40% мясного компонента от общей массы продукта;

мясорастительные и рыба-растительные продукты - продукт, изготовленный из различного вида мяса или рыбы с добавлением растительных компонентов (плодов, овощей, круп, муки), содержащий не менее 20% мясного или рыбного компонента от общей массы продукта;

неадаптированные кисломолочные смеси - продукт в жидкой, пастообразной или порошкообразной форме, изготовленный на основе цельного коровьего молока, молока других сельскохозяйственных животных с добавлением лизоцима, пробиотических микроорганизмов или без них, предназначенный для кормления детей раннего возраста, кислотность неадаптированных кисломолочных смесей превышает 70 градусов Тернера;

низколактозные пищевые продукты и смеси - продукт, в котором содержание лактозы не превышает 10 г на 1 л готового к употреблению продукта;

обогащенные продукты - продукт, в который для повышения пищевой ценности и профилактики заболеваний добавлены один или более необходимых ингредиентов (витаминов, минералов, белков, аминокислот, жирных кислот) и других веществ, не присутствующих в ней изначально, либо присутствующих в недостаточном количестве или утраченных в процессе (на стадии) производства (изготовления);

последующие молочные смеси - адаптированные или частично адаптированные смеси на основе коровьего молока, молока других сельскохозяйственных животных, белков сои, предназначенные для вскармливания детей старше 6 месяцев жизни, в сочетании с продуктами прикорма;

продукты прикорма - пищевые продукты, вводимые в рацион детям первого года жизни в качестве дополнения к женскому молоку, детским питательным смесям или последующим смесям, изготовленные на основе продуктов животного и (или) растительного происхождения, с учетом возрастных физиологических особенностей;

растительно-мясные и растительно-рыбные продукты - продукт, изготовленный из растительных компонентов (плодов, овощей, круп, муки), с добавлением мяса или рыбы, содержащий не менее 8% мясного или рыбного компонента от общей массы продукта;

фруктовые и овощные продукты - продукты, изготовленные из фруктов, овощей, ягод, в том числе с добавлением иных ингредиентов, не более 20% от массы продукта;

фруктово-зерновые продукты - продукты, изготовленные из фруктовых, ягодных и фруктово-овощных пюре, с добавлением различных видов муки, круп и хлопьев в количестве не более 25% от массы продукта;

фруктово-молочные продукты - продукты, изготовленные из фруктовых, ягодных и фруктово-овощных пюре с добавлением молочных продуктов в количестве не более 25% от массы продукта;

продукты детского питания для младенческого (младенца) возраста - продукты детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте от рождения до двенадцати месяцев;

продукты детского питания для детей ран-

него (младшего) возраста - продукты детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте от двенадцати месяцев до двух лет;

продукты питания для детей дошкольного и школьного возраста - продукты, предназначенные для питания детей указанных возрастных групп, которые отвечают повышенным требованиям по показателям безопасности;

продукты и смеси на основе полного или частичного гидролиза (гидролизата) белка, изготовленные из белков молока коровьего, сои, подвергнутых полному или частичному гидролизу;

продукты и смеси со сниженным содержанием фенилаланина - продукты из гидролизатов белков, освобожденных от фенилаланина или из смеси аминокислот, без фенилаланина;

продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла - пищевой продукт, изготовленный из рыбы и нерыбных объектов промысла, содержащие не менее 40% компонента от общей массы продукта;

производитель продуктов детского питания - физическое или юридическое лицо, занимающееся производством продуктов питания для детей, указанных в настоящем Техническом регламенте, осуществляющее сбыт продуктов непосредственно или через распространителей, а также через контролируемые или сотрудничающие с ним лица;

сахар - это низкомолекулярные углеводы, состоящие из моно- и олигосахаридов. К моносахаридам относятся глюкоза и фруктоза, к олигосахидам - сахароза, мальтоза и лактоза;

стабилизатор (гелеобразователь, уплотнитель, влагоудерживающий агент, стабилизатор

пены) - пищевая добавка, предназначенная для обеспечения стабильности дисперсных систем за счет формирования на границе раздела двух несмешивающихся фаз структурно-механического барьера и представляющая собой индивидуальные химические или природные соединения и (или) их смеси;

стабилизатор (фиксатор) окраски - пищевая добавка, предназначенная для сохранения окраски пищевых продуктов;

стабилизатор пены - многофункциональная пищевая добавка, предназначенная для повышения стойкости пены;

упаковка - любая тара для пищевых продуктов для доставки в качестве отдельного предмета, закрывающая пищевой продукт полностью или частично и включающая обертку. Тара может вмещать несколько единиц или типов упаковок, когда продукт в таком виде предлагается потребителю;

эмульгатор - пищевая добавка, предназначенная для сохранения однородной смеси двух или более несмешивающихся компонентов при производстве пищевых продуктов и представляющая собой индивидуальные химические и натуральные вещества или их смеси, имеющая дифильную природу и обладающая специфическими поверхностно-активными свойствами на границе раздела двух несмешивающихся фаз;

этикетка - любая описательная характеристика продукта и его изготовителя, представленная в виде трафарета, штампа, надписи, рельефа на единице потребительской тары, а также листовки, вкладыши или ярлыки, прилагаемые или прикрепляемые к каждой единице товара.

Глава 2.

Идентификация продуктов детского питания

5. Идентификация продуктов детского питания проводится заинтересованными лицами посредством установления пищевого назначения продукта и предназначения его для питания детей, без проведения инструментальных исследова-

ний, на основании информации, представленной на потребительской упаковке и (или) документов изготовителя, декларирующих пищевую цель его использования для питания детей.

Глава 3.

Требования к размещению, планировке и устройству предприятий по производству продуктов детского питания

6. Размещение объектов по производству продуктов детского питания, а также установление санитарно-защитных зон осуществляется в соответствии с законодательством Кыргызской Республики с учетом требований настоящего Технического регламента.

7. Не допускается размещение предприятий и цехов по производству продуктов детского питания:

1) в жилых, административных зданиях, встроенно-пристроенных помещениях, а также в подвальных и полуподвальных этажах зданий;

2) в экологически неблагоприятных зонах и территориях.

8. Выпуск продуктов детского питания для младенческого и раннего возрастов должен осуществляться только в специализированных цехах (или на специализированных технологических линиях), изолированных от других видов производства.

9. Допускается размещение объектов по производству специализированных продуктов питания детей с другими объектами пищевой промышленности в отдельном блоке.

Глава 4.

Требования к производственным помещениям

10. При проектировании, строительстве и реконструкции предприятий по производству продуктов питания для детей необходимо соблюдать поточность технологических процессов, исключая встречные и перекрестные потоки сырья и готовой продукции, загрязненный и чистый инвентарь, в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

11. Цеха по производству специализированных продуктов питания для детей на основе пробиотических микроорганизмов должны иметь герметизированные окна. Все соединения стен, потолка, пола должны быть герметизированы. Поверхности не должны иметь трещин и других

дефектов, должны быть пригодными для мытья и дезинфекции.

12. Для работы с живыми микроорганизмами должны быть выделены отдельные помещения (боксы).

13. В помещениях, требующих особого технологического и санитарно-противоэпидемического режима (заквасочная, расфасовка продуктов детского питания, производство пробиотических продуктов в лабораторных боксах), следует предусматривать установку бактерицидных облучателей для обеззараживания воздуха из расчета 1,5-2,2 Ватт на 1 м³ (кубического) воздуха, в соответствии с требованиями по их эксплуатации.

Глава 5.

Требования к водоснабжению и канализации

14. Предприятия, независимо от форм собственности, мощности и места расположения, должны быть оборудованы системами внутреннего водопровода и канализации:

1) водоснабжение осуществляется путем присоединения к централизованной системе водоснабжения. Требования к системе водоснабжения регулируются Законом Кыргызской Республики "Технический регламент "Безопасность зданий и сооружений". При ее отсутствии оборудуется внутренний водопровод с водозабором из артезианской скважины;

2) в системе водоснабжения предприятий (в том числе молочных кухнях, научно-производственных отделах) по производству продуктов детского питания следует предусмотреть аварийный запас чистой воды для непрерывного обеспечения водой в аварийных ситуациях, а также для обеспечения достаточного времени контакта при хлорировании или постоянной скорости потока при обеззараживании ультрафиолетовым излучением;

3) запас воды должен обеспечивать завершение производственного цикла и проведение необходимых санитарных мероприятий в случае приостановки работы производства по причине отсутствия подачи воды из централизованной системы;

Глава 6.

Требования к вентиляции, кондиционированию, отоплению и освещению помещений

15. Требования к вентиляции, кондиционированию, отоплению и освещению помещений должны отвечать положениям Закона Кыргызской Республики "Технический регламент "Безопасность зданий и сооружений".

16. На предприятиях по производству продуктов детского питания в производственных и бытовых помещениях, моечных, лабораториях и других помещениях следует предусмотреть при-

точно-вытяжную общеобменную механическую вентиляцию (или кондиционирование) в сочетании, при необходимости с местной вытяжной вентиляцией.

17. Во всех производственных цехах и вспомогательных помещениях основного производства в качестве нагревательных приборов должны применяться радиаторы, конструкция которых обеспечивает доступную очистку их от пыли.

18. Для отопления зданий, удаленных от тепловых сетей предприятий или за пределами промышленной площадки (насосные системы канализации, водонапорные башни и т.п.), допускается в качестве источника тепла использовать электроэнергию.

19. В неотапливаемых складах отопление следует устанавливать лишь в подсобных помещениях для длительного пребывания обслуживающего персонала (в течение рабочего дня). Отопление складов следует предусматривать при необходимости, для поддержания в них определенной температуры, необходимой для режима хранения продуктов или материалов.

20. Светильники в помещениях для хранения и реализации пищевых продуктов детского питания должны иметь защитные плафоны для предохранения их от повреждения и попадания стекла на продукт.

21. Искусственное освещение должно быть представлено общим во всех производственных цехах и помещениях, а при необходимости - местным или комбинированным освещением.

22. При выполнении производственных операций, требующих особого зрительного напряжения, следует использовать комбинированное или местное освещение в зависимости от объема и характера работ.

Глава 7.

Требования к технологическим процессам производства, оборудованию и инвентарю

23. Производитель обязан осуществлять процесс производства таким образом, чтобы продукты детского питания соответствовали требованиям настоящего Технического регламента.

24. Требования к технологическому оборудованию и инвентарю должны отвечать положениям Закона Кыргызской Республики "Общий Технический регламент "О безопасной эксплуатации и утилизации машин и оборудования".

25. Технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с продуктами детского питания, должны:

1) подвергаться тщательной мойке и (или) очищению и при необходимости - дезинфекции, частота проведения которых должна быть достаточной для предотвращения риска загрязнения продукции;

2) быть произведены из материалов, пригод-

ных для контакта с пищевыми продуктами;

3) иметь конструктивные характеристики, обеспечивающие возможность их мойки и (или) очищения, и при необходимости - проведения дезинфекции.

26. Выпуск продуктов питания для детей дошкольного и школьного возраста должен осуществляться на действующих технологических линиях (в начале смены или в отдельную смену, после мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря).

27. Резервуары для изготовления и хранения сырья, компонентов и готовых продуктов детского питания должны быть снабжены плотно закрывающимися крышками.

28. При производстве не допускается использование ртутных контрольно-измерительных приборов. Стекланные измерительные приборы должны иметь металлические футляры.

Глава 8.

Требования к безопасности сырья и ингредиентов, используемых при изготовлении продуктов детского питания

29. Сырье и материалы, используемые в производстве продуктов детского питания, должны соответствовать законодательству Кыргызской Республики, требованиям настоящего Технического регламента (приложения 2, 3, 8), и иметь товарно-сопроводительные документы, подтверждающие его происхождение и безопасность.

30. При производстве продуктов детского питания не допускается использование сырья, выращенного в экологически неблагоприятных районах.

Предприятия, выпускающие продукты детского питания, не должны быть размещены вблизи техногенных промышленных объектов (заводов, ТЭЦ, автозаправочных станций, производственных предприятий, занимающихся добычей золота или других редкоземельных металлов, а также выпускающих химические, токсические и радиоактивные вещества, антибиотики, вакцины), которые оказывают отрицательное влияние не только на состояние здоровья человека, но и на состоя-

ние окружающей атмосферы, водоемов и почвы.

31. Для культурно-возделываемого сырья необходимо предоставление информации об использовании генетически модифицированной продукции, о пестицидах, применяемых при возделывании сельскохозяйственных культур.

32. Юридические и физические лица, индивидуальные предприниматели, изготавливающие диетические продукты из животноводческого сырья, должны обеспечить его безопасность от возбудителей инфекционных болезней, потенциально опасных для человека.

33. Виды сырья, которые не должны использоваться при производстве продуктов детского питания для детей:

1) младенческого и раннего возрастов - представлены в приложении 2 к настоящему Техническому регламенту;

2) дошкольного и школьного возрастов - представлены в приложении 3 к настоящему Техническому регламенту.

34. При производстве продуктов детского питания не допускается использовать искусственные пищевые добавки и продовольственное сырье, изготовленные с использованием кормов и кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов, генетически модифицированных организмов, биологически активных добавок к пище.

35. При производстве детских травяных чаев должно использоваться лекарственное растительное сырье, зарегистрированное в порядке, установленном Правительством Кыргызской Республики (приложение 10 к настоящему Техническому регламенту).

36. Все сыпучие вспомогательные материалы перед использованием должны пропускаться че-

рез магнитоуловителя.

37. Питиевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать требованиям Закона Кыргызской Республики "Технический регламент "О безопасности питьевой воды".

38. При использовании растительного сырья необходимо обязательное наличие информации о применении пестицидов при выращивании растительного сырья, фумигации производственных помещений и тары для хранения этого сырья в целях защиты его от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений.

39. Хранение сырья и материалов должно осуществляться в условиях, обеспечивающих защиту от их вредителей и загрязняющих веществ.

Глава 9.

Требования к безопасности пищевых добавок

40. Пищевые добавки, используемые в производстве продуктов детского питания, должны соответствовать законодательству Кыргызской Республики и требованиям настоящего Технического регламента (приложение 7 к настоящему Техническому регламенту).

41. Для придания специфического аромата и вкуса в производстве продуктов питания для детей раннего возраста допускается использование натуральных пищевых ароматизаторов.

Глава 10.

Требования к упаковке, маркировке продуктов для детского питания и средств для искусственного питания

44. Упаковка должна быть изготовлена из материалов, обеспечивающих безопасность продуктов детского питания и ее сохранность в течение срока годности, при условии соблюдения правил хранения, установленных изготовителем.

45. Продукты питания для детей раннего возраста должны выпускаться в герметичной упаковке, не превышающей следующие объемы:

- 1) консервированные соки, нектары и сокодержательные напитки из фруктов и (или) овощей - 0,35 л;
- 2) консервированные пюре из фруктов и (или) овощей на молочной и фруктово-зерновой основе - 0,25 кг;
- 3) сухие продукты (детские питательные смеси, последующие смеси; продукты прикорма на зерновой и зерно-молочной основе) - 0,5-1 кг;
- 4) жидкие адаптированные и частично адаптированные детские питательные смеси и последующие смеси - 0,2-0,4 л;
- 5) питьевое молоко, сливки, кисломолочные продукты - 0,25-0,5 л;
- 6) пастообразные молочные продукты - 0,1 кг;
- 7) консервированные мясные и рыбные пюре - 0,13 кг;
- 8) консервированные мясо- (рыбо-) расти-

42. При производстве продуктов питания для детей младенческого и раннего возрастов допускается использование только натуральных красителей растительного происхождения.

43. Не допускается использование искусственных, синтетических подсластителей в производстве продуктов детского питания, за исключением специализированных продуктов для детей, страдающих сахарным диабетом.

тельные и растительно-мясные (рыбные) продукты - 0,25 кг;

9) продукты прикорма на комбинированной основе - 0,25 кг.

46. Продукты питания для детей дошкольного и школьного возраста должны выпускаться в герметичной упаковке, не превышающей следующие объемы:

- 1) жидкие молочные и кисломолочные продукты - 0,5-1,0 л;
- 2) пастообразные молочные продукты - 0,2 кг;
- 3) консервированные мясные и мясорастительные продукты - 0,35 кг;
- 4) соки и нектары фруктовые, овощные и плодовоовощные - 2,0 л.

47. Маркировка продуктов детского питания осуществляется в соответствии с законодательством Кыргызской Республики с учетом требований настоящего Технического регламента и включает дополнительно следующую информацию:

- 1) в маркировке пищевых продуктов детского питания должна быть указана надпись (шрифтом, размером, не менее основного) "Для детского питания";
- 2) в маркировке пищевых продуктов, предназначенных для питания детей младенческого и

раннего возрастов, должны быть приведены возрастные рекомендации.

48. Маркировка на специализированные продукты детского питания должна содержать четкие указания о целевом назначении продукта, особенностях его состава и рекомендации по использованию в питании детей.

49. Этикетка на средствах для искусственного питания (бутылки, соски, кружки и т.д.) должна содержать следующую информацию:

- 1) наличие слов "важное замечание", "предупреждение";
- 2) наличие информации по чистке и стерилизации в виде словесного описания и графического изображения;
- 3) наличие информации, объясняющей пре-

Глава 11.

Требования к процессам хранения, транспортировки, реализации и утилизации продуктов детского питания

52. Условия хранения, транспортировки, реализации продуктов детского питания устанавливаются производителем.

53. Сроки годности, условия хранения, режимы транспортировки и реализации продуктов детского питания до и после вскрытия потребительской упаковки устанавливаются производителем.

54. Транспортные средства для перевозки продукции должны быть исправными и чистыми и обеспечивать температурно-влажностный режим, установленный производителем.

55. Продукты детского питания для детей младенческого возраста должны реализовываться только через организации торговли или специализированные отделы магазинов, аптеки (за исключением аптек при организациях здравоохра-

имущества кормления из чашки, для формирования у ребенка правильного прикуса и правильного развития челюстно-лицевого аппарата.

50. Нормативными правовыми актами Кыргызской Республики, разработанными на основании вступивших в установленном законом порядке силу международных договоров, участницей которых является Кыргызская Республика, могут устанавливаться дополнительные требования к упаковке и маркировке продуктов детского питания.

51. Любой продукт детского питания подлежит распространению только в случае если информация на его упаковке или этикетке соответствует требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом и иными нормативными правовыми актами.

Глава 12.

Требования к пищевой ценности и безопасности продуктов детского питания

58. Пищевая ценность и безопасность продуктов детского питания для детей:

- младенческого и раннего возраста должны соответствовать требованиям, изложенным в приложении 4 к настоящему Техническому регламенту;
 - дошкольного и школьного возрастов должны соответствовать требованиям, изложенным в приложении 5 к настоящему Техническому регламенту.
59. Пищевая ценность и безопасность специализированных продуктов детского питания должны соответствовать требованиям, изложен-

ным в приложении 6 к настоящему Техническому регламенту.

60. Безопасность сырья и компонентов, используемых при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать требованиям, изложенным в приложении 8 к настоящему Техническому регламенту.

61. Пищевая ценность и безопасность консервированных продуктов для детского питания должны соответствовать требованиям, изложенным в приложениях 4, 5, 6, 7 к настоящему Техническому регламенту.

Глава 13.

Требования безопасности продуктов детского питания

62. Настоящим Техническим регламентом устанавливаются следующие требования безопасности продуктов детского питания:

- 1) применение мер по обеспечению безопасно-

сти продуктов детского питания должно основываться на анализе риска. При оценке риска безопасности продуктов для детского питания, диетического питания детей должны быть использованы

имеющиеся научные данные, соответствующие методы обработки и производства (изготовления), методы инспектирования, выборочного контроля, лабораторных исследований, учтены степень распространенности конкретных заболеваний, наличие зон свободных от заболеваний;

2) оценка безопасности продуктов детского питания осуществляется путем:

а) выявления характеристик пищевой продукции, которые могут вызвать вредное воздействие на жизнь и здоровье детей;

б) анализа воздействия каждой из выявленных потенциальных опасностей на жизнь и здоровье детей и их последствий;

в) определения мер ограничения выявленных рисков.

63. Оценка безопасности продуктов детского питания осуществляется как комплексная оценка рисков в ходе лабораторного исследования продуктов детского питания.

64. Сведения об оценке риска и мерах по его ограничению во всех процессах (на стадиях) разработки (создания), производства (изготовления), оборота, утилизации продуктов детского питания должны содержаться в национальных стандартах, технологической документации.

65. Управление риском должно основываться на результатах оценки риска, а также на принципе предупреждения возможного вредного воздействия на жизнь и здоровье детей.

66. Определение органолептических и физико-химических и микробиологических показателей осуществляются по национальным и международным стандартам. При этом должны использоваться методики, аттестованные в установленном порядке, и средства измерений, внесенные в государственный реестр и поверенные в установленном порядке.

67. В продуктах детского питания не допускается наличие патогенных микроорганизмов, вызывающих инфекционные заболевания и представляющих опасность для здоровья детей.

68. Готовые продукты детского питания для детей младенческого и раннего возрастов не должны содержать:

1) искусственные и идентичные натуральным ароматизаторы, красители, стабилизаторы, консерванты, пищевые добавки, за исключением разрешенных для производства продуктов детского питания настоящим Техническим регламентом;

2) искусственные подслащающие вещества (сахарозаменители), за исключением случаев, предусмотренных настоящим Техническим рег-

ламентом;

3) поваренные соли в продуктах прикорма свыше 0,4%;

4) пряности, за исключением укропа, петрушки; сельдерея, лука, чеснока, тмина, базилика, сладкого, белого и душистого перца, орегано, корицы, кориандра, гвоздики, лаврового листа;

5) сахара (низкомолекулярных углеводов) выше значения, установленного настоящим Техническим регламентом, в зависимости от возраста детей (приложения 4, 5, 6 к настоящему Техническому регламенту);

6) транзизомеры в детских питательных смесях не более 4% от общего содержания жирных кислот;

7) добавленных фосфатов в мясных и рыбных полуфабрикатах и колбасных изделиях;

8) кофе и алкоголь.

69. Перечень витаминов и минеральных солей, разрешенных для использования при производстве продуктов детского питания для детей младенческого и раннего возрастов, установлен настоящим Техническим регламентом (приложение 9 к настоящему Техническому регламенту).

70. Готовые продукты детского питания промышленного производства для детей дошкольного и школьного возрастов не должны содержать:

1) соли пищевой поваренной свыше 0,8% в рыбных полуфабрикатах, свыше 0,9% - в мясных полуфабрикатах, свыше 1,2% - в мясных и рыбных консервах, свыше 1,8% - в колбасных изделиях;

2) нитритов свыше 0,003% - в колбасных изделиях;

3) жгучих специй в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях;

4) добавленных фосфатов в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях;

5) алкоголя;

6) кофе натурального;

7) ядер абрикосовой косточки;

8) кулинарных и кондитерских жиров;

9) пиросульфата натрия;

10) сахара выше значений, установленных настоящим Техническим регламентом.

71. При изготовлении продуктов питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование бензойной кислоты, сорбиновой кислоты, сорбата калия, натрия.

72. Для кондиционирования питьевой воды допускается использование минеральных компонентов в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

Глава 14.

Оценка соответствия

73. Оценка соответствия продуктов детского питания проводится в следующих формах:

1) производственный контроль;

2) государственный надзор;

3) подтверждение соответствия.

74. Физические или юридические лица, осуществляющие производство продуктов детского питания, организуют производственный контроль за

соблюдением требований настоящего Технического регламента на каждом этапе производственно-технологического процесса на основе системы анализа опасных рисков и критических контрольных точек или системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, который должен быть сертифицирован в установленном порядке.

Производственный контроль осуществляется в соответствии с программой, утвержденной руководителем организации, индивидуальным предпринимателем или его уполномоченным лицом.

Программа производственного контроля должна содержать:

1) контролируемые параметры технологических процессов;

2) установленную периодичность контроля основного сырья, вспомогательных материалов, других компонентов, используемых при изготовлении соков, нектаров и сокодержавных напитков из фруктов и (или) овощей, и готовой продукции на соответствие требованиям безопасности, установленным в настоящем Техническом регламенте;

3) графики и режимы мойки, санитарной обработки, уборки и дезинфекции производственных помещений, складов, технологического оборудования, трубопроводов, инвентаря;

4) перечень мероприятий по предупреждению и выявлению нарушений в организации и проведении производственного процесса;

5) перечень критических контрольных точек, влияющих на безопасность продукции;

6) способы отзыва, доработки и переработки сырья и готовой продукции;

7) перечень мероприятий по обеспечению гигиены производства и персонала;

8) процедуры отзыва продукции из обращения;

9) перечень мероприятий по предотвращению причинения вреда жизни и здоровью людей, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений;

10) список должностных лиц, несущих персональную ответственность за выполнение программы производственного контроля;

11) перечень других мероприятий, влияющих на обеспечение безопасности продукции.

75. Порядок и периодичность производственного контроля, анализа рисков и критических контрольных точек при проведении собственного производственного лабораторного контроля устанавливаются предприятиями в зависимости от профиля производства и вида вырабатываемой продукции.

76. На всех предприятиях, независимо от форм собственности, организуется производственный контроль на базе собственных производственных лабораторий, либо с привлечением на договорных началах иных лабораторий. Привлеченные на договорных началах лаборатории для

проведения производственного контроля лаборатории должны быть аккредитованы в установленном законодательством Кыргызской Республики порядке.

77. Записи, отражающие контрольные исследования или испытания, хранятся на предприятии в течение одного года после окончания срока годности продукта для детского питания, а удостоверения безопасности в течение тридцати дней.

78. Не допускается проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы и выдача санитарно-эпидемиологических заключений на производимую, ввозимую и реализуемую в Кыргызской Республике продукцию, подлежащую обязательной сертификации, за исключением новой продукции.

79. Для обеспечения безопасности продукции изготовителем соблюдаются следующие принципы:

1) определение контролируемых этапов производственных процессов (критические стадии и контрольные точки) при разработке технологий и рецептур изготовления продукции осуществляется на основании анализа рисков в целях выявления нарушений технологии, которые могут оказать негативное воздействие на безопасность продукции;

2) проведение контроля за безопасностью продукции средствами и мероприятиями, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля;

3) ведение и хранение документации всех технологических операций по производству и контролю;

4) проведение необходимого контроля технологических средств, вспомогательных материалов и продукции на промежуточных стадиях технологического процесса и готовой продукции;

5) обеспечение прослеживаемости продукции;

6) определение ответственности и полномочий персонала, участвующего в производстве и его управлении, в рамках должностных инструкций;

7) обучение и аттестация персонала;

8) осуществление комплексных мероприятий, обеспечивающих безопасность продукции в течение всего срока годности при ее распространении и обращении, согласно условиям изготовителя;

9) использование системы самоинспекции и (или) аудита;

10) проведение надлежащей утилизации продукции, тары, промышленной упаковки;

11) документирование результатов контроля в форме протоколов, журналов, актов, а также с помощью технических средств контроля.

80. Государственный надзор за соответствием продуктов детского питания, процессами производства, хранения, перевозки и реализации требованиям настоящего Технического регламента осуществляется в соответствии с законодатель-

ством Кыргызской Республики.

Государственный надзор за продуктами детского питания осуществляется на следующих стадиях обращения продуктов детского питания:

1) хранение (кроме складов готовой продукции изготовителя продукции);

2) перевозка (транспортирование), кроме территории предприятия-изготовителя;

3) реализация сторонним потребителям (включая реализацию работникам предприятия для их личных нужд);

4) при ввозе на территорию Кыргызской Республики.

81. Продукты детского питания, выпускаемые в обращение на территории Кыргызской Республики, подлежат обязательному подтверждению соответствия требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом, в форме обязательной сертификации.

82. Заявитель вправе выбрать схему подтверждения соответствия, предусмотренную для продуктов детского питания настоящим Техническим регламентом.

83. Заявитель обязан обеспечить соответствие продуктов детского питания требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом.

84. Заявителем при подтверждении соответствия продуктов детского питания может быть юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, зарегистрированные в соответствии с законодательством Кыргызской Республики, являющиеся изготовителем или продавцом, либо выполняющие функции иностранного изготовителя, на основании договора с ним в части обеспечения соответствия продуктов детского питания и средств для искусственного питания требованиям настоящего Технического регламента.

85. Обязательная сертификация продуктов детского питания осуществляется органом по сертификации, область аккредитации которого распространяется на продукты детского питания, на основании договора между заявителем и органом по сертификации.

86. Для подтверждения соответствия продуктов детского питания требованиям настоящего Технического регламента устанавливаются следующие схемы обязательной сертификации продукции:

схема 2 - для импортной продукции при долгосрочных (более одного года) контрактах или постоянных поставках серийной продукции по отдельным контрактам, с выдачей сертификата соответствия на срок до трех лет и выполнением инспекционного контроля на образцах продукции, взятых у продавца. Поставки продукции должны осуществляться напрямую производителем, либо официальным представителем производителя;

схема 3 - для серийно выпускаемой продукции, предназначенной для неопределенного круга потребителей. Изготовитель должен представ-

ить доказательства систематического контроля процессов продукции, проведения приемосдаточных испытаний каждой партии продукции и выдачи документов (паспортов или сертификатов качества), подтверждающих безопасность каждой партии продукции. Сертификат соответствия выдается на срок до трех лет с учетом эффективности действия системы организации контроля готовой продукции, результатов предыдущих сертификационных испытаний и инспекционного контроля, отсутствия рекламаций от потребителей;

схема 4 - при тех же условиях, что и при схеме 3, но при необходимости всестороннего и жесткого инспекционного контроля продукции серийного производства, выпускаемой для неопределенного круга потребителей, если безопасность продукции зависит от условий транспортировки и хранения, и у изготовителя отсутствует собственная испытательная лаборатория. Сертификат соответствия выдается на срок до двух лет;

схема 5 - при сертификации продукции на предприятии, имеющем систему качества, с выдачей сертификата соответствия на продукцию на три года;

схема 6 - когда производство, поставка или реализация данной продукции носят разовый характер (партия, единичная продукция), при этом производятся испытания образцов (образца), взятых от партии. Сертификат соответствия по схеме 6 выдается сроком до одного года с учетом сроков годности, условий хранения, использования и возможности реализации данной продукции.

Схемы 2а, 3а и 4а рекомендуется применять вместо соответствующих схем 2, 3 и 4, если заявитель не может представить органу по сертификации информацию об уровне и состоянии производства продукции, обеспечивающих стабильность параметров безопасности, в результате чего для проведения сертификации необходимо осуществить анализ состояния производства. Для серийно выпускаемой сертифицируемой продукции, имеющей ограниченный срок годности или хранения, требующей для сохранения безопасности строгого соблюдения условий транспортирования и хранения (скоропортящаяся пищевая продукция и т.д.), должна применяться только схема 4а.

87. При выборе любой схемы обязательной сертификации продуктов детского питания заявитель формирует комплект документов, который должен содержать:

1) регистрационные документы (свидетельство о государственной регистрации, устав и т.д.) и реквизиты заявителя;

2) наименование, общее описание, назначение продукта;

3) национальный стандарт или международный стандарт, либо подробное описание этого продукта с указанием основных показателей, условий хранения, сроков годности (для иностранных изготовителей);

4) сертификат соответствия системы управления качеством изготовителя (при наличии такой системы);

5) товарно-сопроводительные документы, оформленные в установленном законодательством Кыргызской Республики порядке, договор (контракт) поставки этого продукта, сертификат происхождения этого продукта (для подтверждения ее соответствия требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом, при сертификации партии этого продукта).

88. При выборе любой схемы обязательной сертификации продуктов детского питания заявитель может подать заявку на сертификацию продукта и одновременно представляет установленный пунктом 87 настоящего Технического регламента комплект документов в орган по сертификации.

89. Орган по сертификации рассматривает представленные заявителем комплект документов и заявку и принимает решение относительно заявки. При положительном решении относительно заявки орган по сертификации осуществляет отбор образцов продуктов детского питания, проводит их идентификацию, определяет программу их исследований (испытаний) и направляет образцы этого продукта на исследования (испытания) в аккредитованную испытательную лабораторию (центр).

90. Для подтверждения соответствия продуктов детского питания требованиям настоящего Технического регламента применяются только метрологически аттестованные методики, соответствующие требованиям Закона Кыргызской Республики "Об обеспечении единства измерений".

91. Орган по сертификации на основании результатов анализа представленного комплекта документов, идентификации сертифицируемой продукции, результатов исследований (испытаний) образцов продукции в аккредитованной испытательной лаборатории (центре) и результатов анализа состояния производства продукции (в случае его проведения) выдает заявителю сертификат соответствия на продукцию.

92. Сроки проведения сертификации продуктов "детского питания" устанавливаются договором между заявителем и органом по сертификации и не должны превышать:

1) трех дней - при сертификации такой продукции по схемам, не предусматривающим анализа состояния производства этой продукции;

2) пять дней - при сертификации такой продукции по схеме, предусматривающей анализ состояния производства этой продукции.

93. Заявитель, получив сертификат соответствия на продукты детского питания, вправе маркировать ее знаком соответствия техническому регламенту. Заявитель принимает необходимые меры по обеспечению соответствия продуктов детского питания требованиям, установленным

настоящим Техническим регламентом.

94. Сертификат соответствия продукта детского питания хранится у заявителя, копия этого сертификата соответствия и комплект документов хранятся в органе по сертификации, выдавшем сертификат соответствия, в течение не менее чем двух лет по истечении срока его действия.

95. В течение срока действия сертификата соответствия на продукты детского питания орган по сертификации осуществляет инспекционный контроль за сертифицированной продукцией в соответствии с графиком его осуществления, установленным договором между заявителем и органом по сертификации, в зависимости от выбранной схемы ее сертификации, путем проведения периодических исследований (испытаний) образцов продукции, отбор которых осуществляется на складе готовой продукции изготовителя или продавца, и, при необходимости, проводит повторный анализ состояния производства продукции.

96. Органом по сертификации при выявлении несоответствий требованиям настоящего Технического регламента по результатам проведенного им инспекционного контроля принимается одно из следующих решений:

1) подтверждение действия сертификата соответствия;

2) приостановление действия сертификата соответствия;

3) прекращение действия сертификата соответствия.

Решение о подтверждении действия сертификата соответствия принимается при соответствии продуктов детского питания требованиям настоящего Технического регламента.

Решение о приостановке действия сертификата соответствия принимается при выявлении незначительных несоответствий, например, таких, как отсутствие подписи эксперта (хозяйствующего субъекта) при оформлении заявок на сертификацию, актов отбора образцов продукции для испытаний или неправильное заполнение указанных документов, которые не повлияют на принятие решения органа по сертификации на соответствие (несоответствие) продукции установленным требованиям настоящего Технического регламента.

Решение о прекращении действия сертификата соответствия принимается при выявлении грубых нарушений (отсутствие результатов испытаний, проведение испытаний продукции не в полном объеме, отрицательный результат испытаний).

97. Продукты детского питания, соответствие которых требованиям настоящего Технического регламента подтверждено в порядке, предусмотренном настоящим Техническим регламентом, маркируется знаком обращения на рынке.

Изображение знака обращения на рынке наносится в информационных целях на сопроводительную документацию и (или) на потребительскую упаковку, и на транспортную упаковку.

Глава 15.

Ответственность за несоответствие продуктов детского питания
положениям настоящего Технического регламента

98. Лица, виновные в нарушении требований настоящего Технического регламента, привлекаются к ответственности в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

Глава 16.

Заключительные положения

99. Документы, подтверждающие соответствие продуктов детского питания, полученные до вступления в силу настоящего Технического регламента, считаются действительными до окончания их срока действия.

100. Продукты детского питания, производимые на территории Кыргызской Республики и импортируемые в Кыргызскую Республику до вступления в силу настоящего Технического регламента, должны соответствовать требованиям норма-

тивных правовых актов в данной области.

101. Со дня вступления в силу настоящего Технического регламента решения Правительства Кыргызской Республики, действующие на территории Кыргызской Республики, в сфере безопасности продуктов детского питания, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации применяются, если они не противоречат настоящему Техническому регламенту.

Министр - Руководитель Аппарата Правительства Кыргызской Республики
Н.Момуналиев

Приложение 1
к Техническому регламенту "О безопасности
продуктов детского питания"

ОБЪЕКТЫ технического регулирования

1. Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные).
2. Частично адаптированные молочные смеси, в том числе последующие смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные).
3. Молоко стерилизованное (в том числе витаминизированное).
4. Жидкие кисломолочные продукты (в том числе с плодовоовощными наполнителями).
5. Творог и творожные изделия (в том числе с фруктовыми или овощными наполнителями).
6. Молоко сухое для детского питания.
7. Сухие и жидкие молочные напитки (для детей от 6 месяцев до 2 лет).
8. Продукты прикорма на зерновой основе:
 - 1) мука и крупа, требующая варки;
 - 2) каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления);
 - 3) каши сухие молочные, требующие варки;
 - 4) каши сухие молочные быстрорастворимые (инстантного приготовления).
9. Растворимое печенье.
10. Продукты прикорма на плодовоовощной основе, плодовоовощные консервы (фруктовые, овощные и фруктово-овощные соки, нектары и напитки; пюре; фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре).
11. Продукты прикорма на мясной основе:
 - 1) консервы из мяса (говядина, свинина, баранина, птицы и др.), в том числе с добавлением субпродуктов;
 - 2) пастеризованные колбаски на мясной основе (с 1,5 лет жизни и старше);
 - 3) мясорастительные консервы.
12. Продукты прикорма на рыбной основе:
 - 1) рыбно-зерновые консервы;
 - 2) рыба растительные консервы.
13. Детские травяные инстантные чаи.

14. Молочные продукты детского питания, изготовленные на молочных кухнях системы здравоохранения:
 - 1) продукты стерилизованные (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное, сливки стерилизованные и т.п.) неаппетитического разлива;
 - 2) смеси восстановленные пастеризованные;
 - 3) все кисломолочные продукты;
 - 4) бифилин;
 - 5) биолакт 4 видов;
 - 6) творожные изделия (творог детский, ацидофильная паста, биопаста, низколактозная, творог кальцинированный);
 - 7) готовые молочные каши (из муки и круп всех наименований);
 - 8) настои (из шиповника, черной смородины и т.п.);
 - 9) закваски (жидкие).
15. Продукты детского питания для детей дошкольного и школьного возраста:
 - 1) молоко и молочные продукты. Молоко, сливки, кисломолочные продукты, в том числе йогурт, напитки на молочной основе (сухие и жидкие молоко и сливки, термически обработанные);
 - 2) творог и творожные изделия (в том числе с фруктовыми или овощными наполнителями);
 - 3) сыры;
 - 4) продукты на мясной основе;
 - 5) консервы мясные (в том числе из мяса птицы);
 - 6) колбасные изделия;
 - 7) мясные полуфабрикаты;
 - 8) паштеты и кулинарные изделия;
 - 9) хлебобулочные и мучно-крупяные изделия.
16. Специализированные продукты для лечебного питания детей:
 - 1) низколактозные и безлактозные продукты;
 - 2) продукты на основе изолята соевого белка;
 - 3) сухой молочный высокобелковый продукт;

- 4) низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные изделия);
- 5) продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка;
- 6) продукты без фенилаланина или с низким его содержанием для детей 1-го года жизни.
17. Сублимированные продукты:
 - 1) на молочной основе (творог и др.);
 - 2) на мясной основе;
 - 3) на растительной основе.
18. Продукты для недоношенных детей.
19. Пищевые добавки разрешенные:
 - 1) для производства адаптированных смесей для детей первого полугодия жизни;
 - 2) для производства последующих смесей для детей старше пяти месяцев и до 1 года;
 - 3) к применению в пищевых продуктах и продуктах детского питания для здоровых детей раннего возраста (1-2 года);
 - 4) для производства продуктов диетического (лечебного) питания для детей младенческого и раннего возраста с различными заболеваниями.
20. Сырье и компоненты, используемые при производстве продуктов для детского питания:
 - 1) молоко коровье сырое;
 - 2) молоко сухое с массовой долей жира 25%, сухое обезжиренное;
 - 3) концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом электродиализа, ультрафильтрации и электродиализа;
 - 4) углеводно-белковый концентрат;
 - 5) молочно-белковый концентрат;
 - 6) сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки;
 - 7) сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки;
 - 8) концентрат параказеиновый жидкий;
 - 9) концентрат параказеиновый сухой;
 - 10) казецит сухой;
 - 11) компонент сухой молочный нежирный для сухих детских продуктов;
 - 12) компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для жидких детских продуктов); сухой молочный нежирный (для производства БАД);
 - 13) компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом для жидких детских продуктов;
 - 14) компонент сухой молочный нежирный без химической обработки для сухих детских продуктов;
 - 15) крупы - рисовая, гречневая, овсяная, пшеничная, ячменная необработанные;
 - 16) мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная, пше-

- ничная, ячменная, необработанная;
- 17) мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная обработанная;
- 18) крупа манная;
- 19) толокно овсяное, крупа манная.
21. Мясо убойных животных (в тушах и отрубях):
 - 1) парное;
 - 2) охлажденное;
 - 3) замороженное;
 - 4) замороженное, в блоках и кусках;
 - 5) субпродукты;
 - 6) кровь пищевая сухая.
22. Тушки и мясо птицы (отбор проб из глубоких слоев):
 - 1) птица охлажденная, замороженная;
 - 2) мясо цыплят, цыплят-бройлеров охлажденное, замороженное;
 - 3) мясо бескостное кусковое; кусковое на костях, в том числе окорочка и грудки;
 - 4) мясо механической обвалки;
 - 5) субпродукты птицы охлажденные.
23. Рыба свежая, охлажденная, замороженная.
24. Масла и жиры:
 - 1) кукурузное рафинированное дезодорированное;
 - 2) подсолнечное рафинированное дезодорированное;
 - 3) соевое;
 - 4) коровье, высший сорт;
 - 5) жир птичий топленый.
25. Сахарный песок.
26. Сахар молочный рафинированный.
27. Патока:
 - 1) патока кукурузная;
 - 2) патока кукурузная сухая, получаемая по импорту;
 - 3) патока низкосахаренная, порошкообразная.
28. Экстракт солодовый для детского питания.
29. Крахмал:
 - 1) кукурузный высшего сорта;
 - 2) углеводный компонент, полученный путем ферментативного гидролиза крахмала;
 - 3) картофельный высшего сорта.
30. Лактоза:
 - 1) лактоза пищевая распылительной сушки;
 - 2) концентрат лактозы.
31. Витаминный премикс.
32. Минеральный премикс.
33. Изолированный соевый белок.
34. Пектин.
35. Бутылочки для кормления, соски (рожки), соски-пустышки и любые другие средства для искусственного питания детей.

Приложение 2
к Техническому регламенту "О безопасности
продуктов детского питания"

ВИДЫ СЫРЬЯ,

которые не должны использоваться при производстве продуктов детского питания
для детей младенческого и раннего возрастов

1. Творог с кислотностью более 150 градусов Тернера.
2. Соевая мука, зерно и зерновые продукты, загрязненные посторонними примесями и вредителями хлебных запасов.
3. Мясо-сырье убойных животных и птицы, сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутые повторному замораживанию.
4. Субпродукты убойных животных и птицы, за исключением печени, языка и сердца.
5. Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани выше 12%.
6. Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани более 32%.
7. Баранина жилованная с массовой долей жировой ткани выше 9%.

8. Тушки цыплят и цыплят-бройлеров 3 категории.
 9. Блоки, замороженные из различных видов животного мяса животных и птицы, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев.
 10. Мясо быков, хряков и тощих животных.
 11. Условно-годное мясо и субпродукты.
 12. Продукция аквакультуры.

13. Масло сливочное, изготовленное с добавлением растительного сырья с содержанием молочного жира менее 82%.
 14. Масло сливочное соевое.
 15. Растительные масла - высокоолеиновое рапсовое, хлопковое.
 16. Соки концентрированные, полученные диффузионным способом.

Приложение 3
к Техническому регламенту "О безопасности продуктов детского питания"

ВИДЫ СЫРЬЯ,

которые не должны использоваться при производстве продуктов детского питания для детей дошкольного и школьного возрастов

1. Мясо-сырье убойных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию.
 2. Блоки, замороженные из различных видов животного мяса животных и птицы, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев.
 3. Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20%.
 4. Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 70%.
 5. Баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9%.
 6. Мясо быков, хряков и тощих животных.
 7. Условно-годное мясо и субпродукты.
 8. Субпродукты, за исключением печени, языка, сердца.

Приложение 4
к Техническому регламенту "О безопасности продуктов детского питания"

ПОКАЗАТЕЛИ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ
продуктов детского питания для детей младенческого и раннего возрастов

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

1.1. Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте):

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		Нормируемые	Маркируемые	
1	2	3	4	5
Для детей от 0 до 5 месяцев жизни				
Белок	г/л	14-17	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка	50-60	+	
Казеин	То же	40-50	+	
Таурин	мг/л	40-50	+	
Биологическая ценность	%, не менее	80	-	По отношению к белку женского молока
Жир	г/л	30-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
То же	мг/л, не менее	4000	-	
Отношение витамина Е/ПНЖК	-	1-2	-	
Углеводы (лактоза, глюкоза, декстринмальтоза)	г/л	65-80	+	
Лактоза	% от общего количества углеводов, не менее	70	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640-720	+	
Минеральные вещества:				
Кальций	мг/л	300-700	+	
Фосфор	То же	200-400	+	

Кальций/фосфор	-	1,2-2,0	-	
Калий	мг/л	500-800	+	
Натрий	То же	150-300	+	
Калий/натрий	-	2-3	-	
Магний	То же	40-60	+	
Медь	мкг/л	300-600	+	
Марганец	То же	20-100	+	
Железо	мг/л	3-8	+	
Цинк	То же	3-10	+	
Хлориды	То же	400-700	-	
Йод	мкг/л	50-100	+	
Зола	г/л	3-4	+	
Витамины:				
Ретинол (А)	мкг/л	500-800	+	
Токоферол (Е)	мг/л	4-12	+	
Кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	+	
Витамин К	То же	25-50	+	
Тиамин (В1)	То же	350-700	+	
Рибофлавин (В2)	То же	500-700	+	
Пантотеновая кислота	То же	2500-3500	+	
Пиридоксин (В6)	То же	300-500	+	
Ниацин (РР)	То же	3000-8000	+	
Фолиевая кислота (Вс)	То же	50-100	+	
Цианкобаламин (В12)	То же	1,5-3,0	+	
Аскорбиновая кислота (С)	мг/л	40-100	+	
Инозит	То же	20-30	+	
Холин	То же	50-100	+	
Биотин	мкг/л	10-20	+	
Карнитин	мг/л	10-20	+	
Осмолярность	мОсм/кг	290-320	-	
Потенциальная водно-солевая нагрузка на почки	мэкв/л	100-125	-	
Для детей от 5 до 12 месяцев жизни				
Белок	г/л	15-18	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка	40-60	+	
Казеин	То же	60-40	+	
Биологическая ценность	%, не менее	80	+	По отношению к белку женского молока
Жир	г/л	30-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	4000	-	
Углеводы (лактоза, глюкоза, декстринмальтоза)	г/л	70-80	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640-720		
Минеральные вещества:				
Кальций	мг/л	400-700		
Фосфор	То же	300-500		
Кальций/фосфор	-	1,2-2,0		
Калий	мг/л	500-900		



Натрий	То же	150-300	+	
Калий/натрий	-	2-3	-	
Магний	мг/л	50-70	+	
Медь	мкг/л	400-1000	+	
Марганец	То же	30-80	+	
Железо	мг/л	7-14	+	
Цинк	То же	4-10	+	
Хлориды	То же	600-800	-	
Йод	мкг/л	50-100	-	
Зола	г/л	3-5	+	
Витамины:				
Ретинол (А)	мкг/л	600-800	+	
Токоферол (Е)	мг/л	6-12	+	
Кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	+	
Витамин К	То же	25-60	+	
Тиамин (В1)	То же	400-700	+	
Рибофлавин (В2)	То же	600-1000	+	
Пантотеновая кислота	То же	2500-3500	+	
Пиридоксин (В6)	То же	500-700	+	
Ниацин (РР)	То же	3000-8000	+	
Фолиевая кислота (Вс)	То же	50-100	+	
Цианкобаламин (В12)	То же	1,5-2,5	+	
Аскорбиновая кислота (С)	мг/л	50-100	+	
Холин	То же	50-80	+	
Биотин	мкг/л	10-20	+	
Инозит	мг/л	20-30	+	
Карнитин	мг/л	10-15	-	
Осмолярность	мОсм/кг	300-320	-	
Потенциальная водно-солевая нагрузка на почки	мэкв/л	115-180	-	

1.2. Показатели безопасности:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Показатели окислительной порчи:		
Перекисное число	4,0	Ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
Свинец	0,05	
Мышьяк	0,05	
Кадмий	0,02	
Ртуть	0,005	
Антибиотики*:		
Левомецетин	Не допускается	<0,01
Тетрациклиновой группы	Не допускается	<0,01 ед./г
Пенициллин	Не допускается	<0,01 ед./г
Стрептомицин	Не допускается	<0,5 ед./г
Микотоксины:		
Афлатоксин М1	Не допускается	<0,00002
Пестициды**:		

Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		
Цезий-137	40	Бк/л
Стронций-90	25	То же
Микробиологические показатели:		
Сухие молочные смеси инстантного приготовления (пресные, кисломолочные)		
КМАФАМ	2x10 ³	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37-50 град. С; не нормируется для кисломолочных
	3x10 ³	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70-85 град. 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.monoecytogenes	100	Масса (г), в которой не допускаются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	То же
Ацидофильные микроорганизмы	1x10 ⁷	КОЕ/г, не менее в кисломолочных (при изготовлении с их использованием)
Бифидобактерии	1x10 ⁶	То же
Молочнокислые микроорганизмы	1x10 ⁷	КОЕ/г, не менее в кисломолочных
Жидкие молочные смеси пресные стерилизованные		
Вырабатываемые в промышленных условиях с УВТ-обработкой и асептическим разливом Должны соответствовать требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока (приложение 8)		
Жидкие кисломолочные смеси		
БГКП (колиформы)	3	Объем (см), в котором не допускаются
E.coli	10	То же
S.aureus	10	То же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	То же
Ацидофильные микроорганизмы	1x10 ⁷	КОЕ/см ³ , не менее (при изготовлении с их использованием)
Бифидобактерии	1x10 ⁶	То же
Молочнокислые микроорганизмы	1x10 ⁷	КОЕ/см ³ , не менее в кисломолочных
Плесени	10	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	То же

2. Частично адаптированные молочные смеси, в том числе последующие смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные)

2.1. Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте):

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		Нормируемые	Маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г/л	18-22	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка	20-50	-	
Казеин	То же	50-80	-	
Жир	г/л	25-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	

	мг/л, не менее	14	+	
Углеводы (лактоза, глюкоза, декстринмальтоза)	г/л	70-90	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	640-800	+	
Минеральные вещества:				
Кальций	мг/л	600-900	+	
Фосфор	То же	300-500	+	
Калий	мг/л	600-900	+	
Натрий	То же	550-350	+	
Магний	мг/л	50-100	+	
Медь	мкг/л	400-1000	+	
Марганец	То же	30-80	+	
Железо	мг/л	5-14	+	
Цинк	То же	4-10	+	
Зола	г/л	4-5	+	
Витамины:				
Ретинол (А)	мкг/л	600-800	+	
Токоферол (Е)	мг/л	5-12	+	
Кальциферол (Д)	мкг/л	10-12	+	
Тиамин (В1)	То же	400-800	+	
Рибофлавин (В2)	То же	600-1000	+	
Пантотеновая кислота	То же	2500-3500	+	
Пиридоксин (В6)	То же	500-700	+	
Ниацин (РР)	То же	4000-8000	+	
Фолиевая кислота (Вс)	То же	50-150	+	
Цианкобаламин (В12)	То же	1,5-3,0	+	
Аскорбиновая кислота (С)	мг/л	50-100	+	
Осмолярность	мОсм/кг	320-360	-	

2.2. Показатели безопасности:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Показатели окислительной порчи:		
Перекисное число	4,0	Ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	По п.1.2	
Микробиологические показатели:		
Смеси инстантного приготовления		
КМАФАМ	2x10 ³	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37-50 град. С
	3x10 ³	КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70-85 град. С
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

Смеси, требующие термической обработки

КМАФАМ	2,5x10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	Масса (г), в которой не допускаются
S.aureus	1,0	То же
B.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

3. Молоко стерилизованное (в том числе витаминизированное)

3.1. Пищевая ценность (в 100 г продукта):

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		Нормируемые	Маркируемые	
Белок	г	2,8-3,2	+	
Жир	г	3,2-3,5-2,0	+	
Энергетическая ценность	ккал	55-65	+	
Зола	г	0,6-0,8	-	Для профилактического питания
Минеральные вещества:				
Кальций	мг	115-140	+	
Фосфор	То же	90-120	+	
Калий	То же	140-180	-	
Натрий	мг, не более	60	-	
Витамины:				
Ретинол (А)	мг - эквивалент	100-200	+	Для витаминизированных продуктов
Каротин	То же	0,05-0,1		То же
Тиамин (В1)	То же	0,1-0,2	-	То же
Рибофлавин (В2)	То же	0,1-0,2	-	То же
Аскорбиновая кислота (С)	То же	2-8	+	То же

3.2. Показатели безопасности:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	Смотри подпункт 1.2 настоящего приложения	
Микробиологические показатели	Должны соответствовать требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока	

4. Жидкие кисломолочные продукты (в том числе с плодовоовощными наполнителями)

4.1. Пищевая ценность (в 100 г продукта):

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		Нормируемые	Маркируемые	
Белок	г	2,0-3,2	+	
	г, не более	4,0	+	Для профилактического питания
Жир	г	2,5-7,0		
	г, не более	1,5	+	Для профилактического питания
Углеводы	То же	4-12	-	
Энергетическая ценность	ккал	40-125	+	
Зола	г	0,5-0,8	-	
Минеральные вещества:				
Кальций	мг	60-140	+	
Фосфор	То же	30-120	-	

Калий	То же	140-180	-	
Натрий	мг, не более	60	-	
Витамины:				
Тиамин (B1)	То же	0,05-0,1	-	Для витаминизированных продуктов
Рибофлавин (B2)	То же	0,1-0,2	+	То же
Аскорбиновая кислота (C)	То же	2-8	+	То же
Кислотность	Град. Т, не более	100	-	

4.2. Показатели безопасности:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	Смотри подпункт 1.2 настоящего приложения	
Микробиологические показатели:		
БГКП (колиформы)	3,0	Объем (см ³), в котором не допускаются
E.coli	10,0	То же для продуктов со сроками годности более 72 ч.
S.aureus	10,0	Объем (см ³), в котором не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	То же
Дрожжи	10	КОЕ/см ³ , не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч.
	10 ⁴	Для кефира
Плесени, КОЕ/см ³ , не более	10	КОЕ/см ³ , не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч.
Молочнокислые микроорганизмы	10 ⁷	КОЕ/см ³ , не менее
Бифидобактерии	10 ⁶	КОЕ/см ³ , не менее, при изготовлении с их использованием
Ацидофильные микроорганизмы	10 ⁷	То же
Микроскопический препарат	Микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта, отсутствие клеток посторонней микрофлоры	

5. Творог и творожные изделия (в т.ч. с фруктовыми или овощными наполнителями)

5.1. Пищевая ценность (в 100 г продукта):

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		Нормируемые	Маркируемые	
Белок	г	7-17	+	
Жир	То же	3,5-15	+	
Углеводы	г, не более	12	-	
Энергетическая ценность	ккал	105-250	+	
Зола	г	3-4	-	
Минеральные вещества:				
Кальций	мг	150-200	+	
Натрий	мг, не более	50	+	
Кислотность	Град. Т, не более	150	+	

5.2. Показатели безопасности:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
Перекисное число	4,0	Ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		

Свинец	0,15	
Мышьяк	0,15	
Кадмий	0,06	
Ртуть	0,015	
Антибиотики, микотоксины и радионуклиды	Смотри подпункт 1.2 настоящего приложения	
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма - изомеры)	0,25-0,55	В пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,15-0,33	То же
Микробиологические показатели:		
БГКП (колиформы)	0,3	Масса (г), в которой не допускаются
E.coli	1,0	То же, для продуктов со сроками годности более 72 ч.
S.aureus	1,0	Масса (г), в которой не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	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
Молочнокислые микроорганизмы	1x10 ⁶	КОЕ/ см ³ , не менее
Микроскопический препарат	Микрофлора, характерная для закваски данного вида продукта; отсутствие клеток посторонней микрофлоры	

6. Молоко сухое для детского питания

6.1. Пищевая ценность (в 100 г готового к употреблению продукта):

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		Нормируемые	Маркируемые	
Белок	г	2,8-3,2	+	
Жир	То же	3,2-3,5	+	
Энергетическая ценность	ккал	56-65	+	
Минеральные вещества:				
Кальций	мг	115-140	-	
Фосфор	То же	90-120	-	
Калий	То же	140-180	-	
Натрий	мг, не более	60	-	

6.2. Показатели безопасности:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	Смотри подпункт 1.2 настоящего приложения	
Микробиологические показатели:		
Для молока instantного приготовления	Смотри подпункт 2.2 настоящего приложения	
Для молока, требующего кипячения после восстановления:		
КМАФАнМ	2,5x10 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	25	То же
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	То же

7. Сухие и жидкие молочные напитки (для детей от 6 месяцев до 2 лет)

7.1. Пищевая ценность (в 100 г готового к употреблению продукта):

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		Нормируемые	Маркируемые	
Белок	г	2,0-5,0	+	
Жир	То же	1,0-4,0	+	
Углеводы	То же	7,0-12,0	-	
Энергетическая ценность	ккал	45-105		
Минеральные вещества:				
Кальций	мг	105-240	+	
Фосфор	То же	65-180	-	
Калий	То же	105-180	-	
Железо	То же	1-2	-	
Витамины:				
Ретинол (А)	Мкг-экв.	80-120		Для витаминизированных продуктов
Токоферол (Е)	То же	0,7-1,2	+	То же
Аскорбиновая кислота (С)	То же	5-15	+	То же
Тиамин (В1)	То же	0,2-0,5	+	То же
Рибофлавин (В2)	То же	0,2-0,5	+	То же

7.2. Показатели безопасности:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды и радионуклиды	Смотри подпункт 1.2 настоящего приложения	Для сухих напитков - в пересчете на восстановленный продукт
Микробиологические показатели:		
Жидкие напитки:		
КМАФАнМ	$1,5 \times 10^4$	КОЕ/см ³ , не более
БГКП (колиформы)	0,1	Объем (см ³), в котором не допускаются
E.coli	1,0	То же, для продуктов со сроками годности более 72 ч.
S.aureus	1,0	Объем (см ³), в котором не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	50	То же
Дрожжи	50	КОЕ/см ³ , не более, для продуктов со сроками годности более 72 часа
Плесени	50	То же
Сухие напитки:		
КМАФАнМ	$2,5 \times 10^4$	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	25	То же
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	То же

8. Продукты прикорма на зерновой основе

8.1. Мука и крупа, требующая варки

8.1.1. Пищевая ценность (в 100 г продукта):

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		Нормируемые	Маркируемые	
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	-	
Минеральные вещества:				
Натрий	мг, не более	25	-	
Железо	мг	1-8	-	

8.1.2. Показатели безопасности:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
Свинец	0,3	
Мышьяк	0,2	
Кадмий	0,06	
Ртуть	0,02	
Микотоксины:		
Афлатоксин В1	Не допускается	<0,00015
Дезоксиниваленол	Не допускается	<0,05 для пшеничной, ячменной муки
Зеараленон	Не допускается	<0,05 для кукурузной, ячменной, пшеничной муки
Т-2 токсин	Не допускается	<0,05
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-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 допускаются	<0,2 мкг/кг
Радионуклиды:		
Цезий-137	40	Бк/кг
Стронций-90	25	То же
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	Не допускается	
Металлические примеси	3×10^4	%: размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5×10^4	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	Масса (г), в которой не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25	Масса (г), в которой не допускаются
Плесени	200	КОЕ/г, не более
Дрожжи	100	То же

8.2. Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)

8.2.1. 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	То же	70-85	+	
Энергетическая ценность	ккал	315-460	+	
Зола	г	0,5-3,5	-	
Минеральные вещества:				
Натрий	мг, не более	30	-	
Кальций	мг	300-600	+	Для обогащенных продуктов
Железо	То же	5-12	+	То же
Витамины:				
Тиамин (B1)	мг	0,2-0,6	+	Для витаминизированных продуктов
Рибофлавин (B2)	То же	0,3-0,8	+	То же
Ниацин (PP)	То же	3-8	+	То же
Аскорбиновая кислота (C)	То же	30-100	+	То же
Ретинол (A)	мкг-экв.	300-500	+	То же
Токоферол (E)	мг	5-10	+	То же

8.2.2. Показатели безопасности:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, микотоксины, пестициды бензапирен, радионуклиды и вредные примеси	Смотри подпункт 8.1.2 настоящего приложения	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1x10 ⁴	KOE/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	Масса (г), в которой не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	То же
B.cereus	200	KOE/г, не более
Плесени	100	То же
Дрожжи	50	То же

8.3. Каши сухие молочные, требующие варки

8.3.1. Пищевая ценность (в 100 г продукта):

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		Нормируемые	Маркируемые	
Влага	г, не более	8	+	
Белок	г	18-20	+	
Жир	То же	10-18	+	
Углеводы	То же	60-70	+	
Энергетическая ценность	ккал	380-520	+	
Зола	г	2,5-3,5	-	
Минеральные вещества:				
Натрий	мг, не более	500	+	
Кальций	мг	400-600	+	Для обогащенных продуктов
Железо	То же	6-10	+	То же
Витамины:				
Тиамин (B1)	мг	0,2-0,6	+	Для витаминизированных продуктов
Рибофлавин (B2)	То же	0,4-0,8	+	То же
Ниацин (PP)	То же	4-8	+	То же
Ретинол (A)	мкг-экв.	300-500	+	То же
Токоферол (E)	мг	5-10	+	То же
Аскорбиновая кислота (C)	То же	30-100	+	То же

8.3.2. Показатели безопасности:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды бенз(а)пирен	Смотри подпункт 8.1.2 настоящего приложения	
Радионуклиды и вредные примеси	Смотри подпункт 8.1.2 настоящего приложения	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5x10 ⁴	KOE/г, не более
БГКП (колиформы)	0,1	Масса (г), в которой не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	50	То же
Плесени	2x10 ²	KOE/г, не более
Дрожжи	100	То же

8.4. Каши сухие молочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)

8.4.1. 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	5,0	+	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	То же	60-70	+	
Энергетическая ценность	ккал	380-520	+	
Минеральные вещества	Смотри подпункт 8.3.1 настоящего приложения			
Витамины	То же			

8.4.2. Показатели безопасности:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды бензапирен	Смотри подпункт 8.3.2 настоящего приложения	
Радионуклиды и вредные примеси	Смотри подпункт 8.1.2 настоящего приложения	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1x10 ⁴	KOE/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	Масса (г), в которой не допускаются
S.aureus	1,0	То же
B.cereus	2x10 ²	KOE/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	50	То же
Плесени	100	KOE/г, не более
Дрожжи	50	То же

9. Растворимое печенье

9.1. 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	+	
Минеральные вещества:				
Натрий	мг	300-500	+	
Кальций	То же	300-600	+	Для обогащенных продуктов
Железо	То же	10-18	+	То же
Витамины:				
Тиамин (B1)	мг	0,3-0,6	+	Для витаминизированных продуктов
Рибофлавин (B2)	То же	0,3-0,8	+	То же
Ниацин (PP)	То же	4-9	+	То же
Аскорбиновая кислота (C)	То же	20-50	+	То же

9.2. Показатели безопасности:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды бензапирен	Смотри подпункт 8.3.2 настоящего приложения	
Радионуклиды и вредные примеси	Смотри подпункт 8.1.2 настоящего приложения	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1x10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	Масса (г), в которой не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	50	То же
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	То же

10. Продукты прикорма на плодовоовощной основе, плодовоовощные консервы (фруктовые, овощные и фруктово-овощные соки, нектары и напитки; пюре; фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре)

10.1. Пищевая ценность (в 100 г продукта):

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		Нормируемые	Маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г	5-20	+	
	г, не менее	11	+	Для соков и пюре
Общая кислотность	%, не более	0,8	-	
Углеводы	г	5-25	+	
В т.ч. моно- и дисахариды	То же	5-25	-	
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
Минеральные вещества:				
Калий	мг	70-300	+	
Натрий	мг, не более	200	-	

Железо	мг	1,0-3,0	+	Для обогащенных продуктов
Витамины:				
Аскорбиновая кислота (C)	мг	15,0-50,0	+	Для витаминизированных продуктов
Бета-каротин	То же	1-4	+	То же

10.2. Показатели безопасности:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
Свинец	0,3	
Мышьяк	0,2	
Кадмий	0,02	
Ртуть	0,01	
Микотоксины:		
Патулин	Не допускается	<0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху
Дезоксиниваленон	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 М1	Не допускается	<0,00002 для фруктово-молочных пюре
Афлатоксин В1	Не допускается	<0,00015 для фруктово-молочных пюре
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма - изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Нитраты	50	На фруктовой основе
	200	На овощной и фруктово-овощной основе, а также для содержащих бананы
Радионуклиды:		
Цезий-137	60	Бк/кг
Стронций-90	25	То же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов	

11. Продукты прикорма на мясной основе

11.1. Консервы из мяса (говядина, свинина, баранина, птицы и др.), в том числе с добавлением субпродуктов

11.1.1. Пищевая ценность (в 100 г продукта):

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		Нормируемые	Маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г, не менее	20	-	
	То же	17	-	Консервы из мяса птицы
Белок	г	8,5-15	+	
	г, не менее	7	+	Консервы из мяса птицы
Жир	То же	3-12	+	
Энергетическая ценность	ккал	80-180	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Железо	мг	1-5	+	В консервах, обогащенных железом
Витамины	По п.11.3.1			
Крахмал	г, не более	3	-	Как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	То же

11.1.2. Показатели безопасности:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
Свинец	0,2	
Мышьяк	0,1	
Кадмий	0,03	
Ртуть	0,02	
Олово	100	Для консервов в сборной жестяной таре
Антибиотики*:		
Левомецетин	Не допускается	<0,01
Тетрациклиновой группы	Не допускается	<0,01 ед./г
Гризин	Не допускается	<0,5 ед./г
Бацитрацин	Не допускается	<0,02 ед./г
Афлатоксин В1	Не допускается	<0,00015
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,02	
Нитриты	Не допускается	<0,5
Нитрозамины:		
Сумма НДМА и НДЭА	Не допускается	<0,001
Радионуклиды:		
Цезий-137	70	Бк/кг
Стронций-90	30	То же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" (приложение 8 к настоящему Техническому регламенту)	

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

11.2.1. 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	+	

11.2.2. Показатели безопасности:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды нитраты, нитрозамины	Смотри подпункт 11.1.2 настоящего приложения	
Радионуклиды	Смотри подпункт 11.1.2 настоящего приложения	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	2x10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	Масса (г), в которой не допускаются
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и	50	То же
Сульфитредуцирующие клостридии	1,0	То же
B.cereus	1,0	То же

11.3. Мясо-растительные консервы

11.3.1. Пищевая ценность (в 100 г продукта):

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		Нормируемые	Маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г	17-26	-	
Белок	г	1,5-6	+	
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 железом
Витамины:				
Бета-каротин	мг	1-3	-	Для витаминизированных продуктов
Тиамин (В1)	мг	0,1-0,2	-	То же
Рибофлавин (В2)	То же	0,1-0,3	-	То же
Ниацин (РР)	То же	1-4	-	То же
Крахмал	г, не более	3	-	Как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	То же

11.3.2. Показатели безопасности:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
Свинец	0,3	
Мышьяк	0,2	
Кадмий	0,03	
Ртуть	0,02	
Олово	100	Для консервов в сборной жестяной таре
Антибиотики*:		
Левомецетин	Не допускается	<0,01
Тетрациклиновой группы	Не допускается	<0,01 ед./г
Гризин	Не допускается	<0,5 ед./г
Бацитрацин	Не допускается	<0,02 ед./г
Микотоксины:		
Патулин	Не допускается	<0,02, для содержащих томаты
Афлатоксин В1	Не допускается	<0,00015 для содержащих крупу
Дезоксиниваленол	Не допускается	<0,05 для консервов, содержащих пшеничную, ячменную муку
Зеараленон	Не допускается	<0,005 для содержащих пшеничную, ячменную, кукурузную, муку
Т-2 токсин	Не допускается	<0,05 для содержащих крупу
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,02	
Нитраты	150	Для консервов, содержащих овощи
Нитриты	Не допускается	<0,5
Нитрозамины:		
Сумма НДМА и НДЭА	Не допускается	<0,001
Радионуклиды:		

Цезий-137	70	Бк/кг
Стронций-90	30	То же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" (приложение 8)	

12. Продукты прикорма на рыбной основе

12.1. 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	+	
Минеральные вещества:				
Железо	мг	0,4-3,0	+	Для обогащенных продуктов
Витамины:				
Тиамин (В1)	мг	0,1-0,2	+	Для обогащенных продуктов
Рибофлавин (В2)	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

12.2. Показатели безопасности:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
Свинец	0,5	
Мышьяк	0,5	
Кадмий	0,1	
Ртуть	0,15	
Олово	100	Для консервов в сборной жестяной таре
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,02	
Полихлорированные бифенилы	0,5	
Гистамин	100	
Нитрозамины	Не допускается	<0,001
Радионуклиды:		
Цезий-137	100	Бк/кг
Стронций-90	60	То же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	

13. Рыбо-растительные консервы

13.1. Пищевая ценность (в 100 г продукта):

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		Нормируемые	Маркируемые	
Массовая доля сухих веществ	г	17-18	-	

Белок	г	1,5-6	+	
Жир	То же	1-6	+	
Энергетическая ценность	ккал	35-120	+	
Поваренная соль	г, не более	0,4	+	
Минеральные вещества:				
Железо	То же	По п.12.1.1	-	
Витамины		По п.12.1.1		
Крахмал	г, не более	3	-	Вносимый как загуститель
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	То же

13.2. Показатели безопасности:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
Свинец	0,4	
Мышьяк	0,2	
Кадмий	0,04	
Ртуть	0,05	
Олово	100	Для консервов в сборной жестяной таре
Микотоксины	Смотри подпункт 11.3.2 настоящего приложения	
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,02	
Полихлорированные бифенилы	0,2	
Гистамин	40	
Нитраты	150	Для консервов, содержащих овощи
Нитрозамины	Не допускается	<0,001
Радионуклиды:		
Цезий-137	100	Бк/кг
Стронций-90	60	То же
Микробиологические показатели	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"	

14. Детские травяные инстантные чаи

14.1. 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	+	

14.2. Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте):

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
Свинец	0,05	
Мышьяк	0,05	
Кадмий	0,02	
Ртуть	0,005	

Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		
Цезий-137	40	Бк/кг
Стронций-90	25	То же
Микробиологические показатели:		
КМАФАМ	5×10^3	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	Масса (г), в которой не допускаются
B.cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в том числе сальмонеллы	25	То же
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	То же

15. Микробиологические показатели для молочных продуктов детского питания, изготовленных на молочных кухнях системы здравоохранения

Индекс, группа продуктов	КМА-ФАМ, КОЕ/л, не более	Масса продуктов (см ³ , г), в которой не допускаются				Примечание
		БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы и L.Monocytogenes	
Продукты стерилизованные (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное, сливки стерилизованные и т.п.) неасептического разлива	100	10,0	10,0	10,0	100*	* Только сальмонеллы
Смеси восстановленные пастеризованные	500	10,0	10,0	10,0	100	B.cereus 20 КОЕ/г, не более
Кисломолочные продукты:						
Все продукты, кроме бифилина и биоакта		3,0	10,0	10,0	50	Бифидобактерии 1×10^6 КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием; ацидофильные бактерии 1×10^7 КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием
Бифилин		10,0	10,0	10,0	50	Бифидобактерии 1×10^7 КОЕ/л, не менее
Биолакт традиционный	1×10^7	3,0	10,0	10,0	50	Ацидофильные бактерии 1×10^7 КОЕ/л
Биолакт адаптированный и диетический, обогащенный бифидобактериями	1×10^7	3,0	10,0	10,0	50	Бифидобактерии 1×10^6 КОЕ/л, ацидофильные бактерии 1×10^7 КОЕ/л, микроскопический препарат (смотри подпункт 4.2)
Творожные изделия:						
Творог детский, ацидофильная паста, низколактозная белковая паста, биопаства и т.п.	-	1,0	-	1,0	50	Микроскопический препарат (смотри подпункт 5.2)
Творог кальцинированный	100	1,0	-	1,0	50	
Готовые молочные каши (из муки и круп всех наименований)	1×10^3	1,0	-	1,0	50	
Настои (из шиповника, черной смородины и т.п.)	5×10^3	1,0	10,0	-	50*	* Только сальмонеллы
Закваски (жидкие)	-	10,0	-	10,0	100	Микроорганизмы, заквасочной микрофлоры 1×10^8 КОЕ/г, не менее; микроскопический препарат (смотри подпункт 4.2)

Приложение 5
к Техническому регламенту "О безопасности
продуктов детского питания"

**ПОКАЗАТЕЛИ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ и безопасности продуктов детского питания
для детей дошкольного и школьного возраста**

1. Молоко и молочные продукты

**1.1. Молоко, сливки, кисломолочные продукты, в том числе йогурт, напитки на молочной основе
(сухие и жидкие/молоко и сливки, термически обработанные)**

1.1.1. Пищевая ценность (в 100 г готового к употреблению продукта):

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
Белок	г	2,0-5,0	
Жир	То же	1,0-4,0	
Углеводы	То же	7,0-12,0	
Энергетическая ценность	ккал	45-105	
Минеральные вещества:			
Кальций	мг	105-240	Для обогащенных продуктов

1.1.2. Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте):

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
Переокисное число	4,0	Ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
Свинец	0,02	
Мышьяк	0,05	
Кадмий	0,02	
Ртуть	0,005	
Антибиотики*:		
Левомецетин	Не допускается	<0,01
Тетрациклиновой группы	Не допускается	<0,01 ед./г
Пенициллин	Не допускается	<0,01 ед./г
Стрептомицин	Не допускается	<0,5 ед./г
Микотоксины:		
Афлатоксин М1	Не допускается	<0,00002
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Радионуклиды:		
Цезий-137	40	Бк/л
Стронций-90	25	То же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/см ³ , (г), не более	Масса продуктов (г, см ³), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
Молоко пастеризованное				
В потребительской таре	1х10 ⁵	0,01	25	S.aureus в 1 см ³ не допускается; L.monocytogenes в 25 см ³ не допускается

Сливки пастеризованные				
В потребительской таре	1x10 ⁵	0,01	25	S.aureus в 1 см ³ не допускается; L.monocytogenes в 25 см ³ не допускается
Молоко топленое	2,5x10 ³	1,0	25	
Молоко и сливки стерилизованные	Должны соответствовать требованиям промышленной стерильности для стерилизованных молока и сливок в потребительской таре			

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	Количество молочно-кислых микроорганизмов, КОЕ/см ³ (г)	Масса продуктов (г, см ³), в которой не допускаются			Дрожжи, плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	S.aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности не более 72 часов	Не менее 1x10 ^{7**}	0,01	1,0	25	-	
Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, со сроками годности более 72 часов	Не менее 1x10 ^{7**}	0,01	1,0	25	Дрожжи 50*, плесени - 50	* Кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи, ** для термически обработанных продуктов не нормируется
Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями со сроками годности более 72 часов	Не менее 1x10 ^{7*} , бифидобактерии не менее 1x10 ⁶	0,1	1,0	25	Дрожжи 50*, плесени - 50	* Кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи
Ряженка	-	1,0	1,0	25	-	
Сметана и продукты на ее основе	-	0,001*	1,0	25	Дрожжи 50*, плесени - 50	* Для термически обработанных продуктов - 0,01; ** для продуктов со сроком годности более 72 часов

2. Творог и творожные изделия (в том числе с фруктовыми или овощными наполнителями)

2.1. Пищевая ценность (в 100 г продукта):

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
Белок	г	7-17	
Жир	То же	3,5-15	
Углеводы	г, не более	12	
Энергетическая ценность	ккал	105-250	
Зола	г	3-4	
Минеральные вещества:			
Кальций	мг	150-200	
Кислотность	Град. Т, не более	150	

2.2. Показатели безопасности:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
Перекисное число	4,0	Ммоль активного кислорода/кг жира, для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами

Токсичные элементы:

Свинец	0,15	
Мышьяк	0,15	
Кадмий	0,06	
Ртуть	0,015	
Антибиотики, микотоксины и радионуклиды	По п.5.2	
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма - изомеры)	0,25	В пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	0,15	

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	Масса продуктов (г, см ³), в которой не допускаются			Дрожжи, плесени, КОЕ/см ³ (г), не более	Примечание
	БГКП (колиформы)	S.aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы		
Творог и творожные изделия со сроками годности не более 72 часов	0,001	0,1	25		
Творог и творожные изделия со сроками годности более 72 часов, в т.ч. замороженные	0,01	0,1	25	Дрожжи и плесени 50	
Творожные изделия, термически обработанные	0,01	1,0	25	Дрожжи и плесени 50	

3. Сыры

3.1. Пищевая ценность (в 100 г продукта):

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
Массовая доля влаги	%, не более	60	
Массовая доля жира в сухом веществе	То же	50	
Поваренная соль	г, не более	2	

3.2. Показатели безопасности:

Индекс, группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг (л), не более	Примечание
Сыры (твердые, полутвердые; мягкие, рассольные и плавленые)	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,5	
	Мышьяк	0,3	
	Кадмий	0,2	
	Ртуть	0,03	
	Микотоксины:		
	Афлатоксин М1	0,0005	
	Антибиотики*:		
	Левомецитин	Не допускается	0,01
	Тетрациклиновая группа	Не допускается	0,01 ед./г
	Стрептомицин	Не допускается	0,5 ед./г
	Пенициллин	Не допускается	0,01 ед./г
	Пестициды**:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма - изомеры)	0,6	В пересчете на жир
	ДДТ и его метаболиты	0,6	То же
	Радионуклиды:		
	Цезий-137	50	Бк/кг
	Стронций-90	100	То же

Микробиологические показатели:

Индекс, группа продуктов	КМАФАМ, КОЕ/г, не более	Масса продуктов (г), в которой не допускаются		Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы	
Сыры (твердые, полутвердые, рассольные, мягкие)		0,001	25	S.aureus не более 500 КОЕ/г; L.monocytogenes в 25 г не допускается
Сыры плавленые				
Без наполнителей	5x10 ³	0,1	25	Плесени не более 50 КОЕ/г, дрожжи не более 50 КОЕ/г
С наполнителями	1x10 ⁴	0,1	25	Плесени не более 100 КОЕ/г, дрожжи не более 100 КОЕ/г

4. Продукты на мясной основе

4.1. Консервы мясные (в том числе из мяса птицы)

4.1.1. Пищевая ценность (в 100 г продукта):

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		Нормируемые	Маркируемые	
Белок	г	12-14	+	
Жир	То же	10-18	+	
Энергетическая ценность	ккал	130-220	+	
Поваренная соль	г, не более	1,2	+	
Железо	мг	1-5	+	Для обогащенных продуктов
Крахмал	г, не более	3	-	
Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	-	

4.1.2. Показатели безопасности:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
Свинец	0,3	
Мышьяк	0,1	
Кадмий	0,03	
Ртуть	0,02	
Олово	100	Для консервов в сборной жестяной таре
Антибиотики*:		
Левомецетин	Не допускается	<0,01
Тетрациклиновой группы	Не допускается	<0,01 ед./г
Гризин	Не допускается	<0,5 ед./г
Бацитрацин	Не допускается	<0,02 ед./г
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	Не допускается	<0,5
Нитрозамины:		
Сумма НДМА и НДЭА	Не допускается	<0,001
Радионуклиды:		
Цезий-137	70	Бк/кг

Стронций-90	30	То же
Микробиологические показатели		
Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"		

4.2. Колбасные изделия

4.2.1. Пищевая ценность (в 100 г продукта):

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		Нормируемые	Маркируемые	
Белок	г, не менее	12	+	
Жир	г, не более	22	+	
Энергетическая ценность	ккал	230-250	+	
Поваренная соль	г, не более	1,8	+	
Крахмал	г, не более	5	-	

4.2.2. Показатели безопасности:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
Свинец	0,3	
Мышьяк	0,1	
Кадмий	0,03	
Ртуть	0,02	
Антибиотики*	По п.3.2.1.1	
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Нитриты	30	
Нитрозамины:		
Сумма НДМА и НДЭА	0,002	
Радионуклиды	По п.4.1.2	
Микробиологические показатели:		
КМАФАМ	1x10 ³	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	Масса (г), в которой не допускаются
E.coli	1,0	То же, для продуктов со сроками годности более 5 суток
S.aureus	1,0	Масса (г), в которой не допускаются
Сульфитредуцирующие клостридии	0,1	То же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы*	25	То же; * для сосисок и сарделек дополнительно L.monocytogenes
Дрожжи	100	КОЕ/г, не более, для продуктов со сроками годности более 5 суток
Плесени	100	То же

4.3. Мясные полуфабрикаты

4.3.1. Пищевая ценность (в 100 г продукта):

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		Нормируемые	Маркируемые	
Белок	г, не менее	10	+	
Жир	г	14-22	+	

Энергетическая ценность	ккал	165-220	+	
Поваренная соль	г, не более	0,9	+	

4.3.2. Показатели безопасности:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, нитриты, нитрозамины	По п.4.1.2	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	5x10 ⁵	КОЕ/г, не более, рубленные сырые
	1x10 ⁵	КОЕ/г, не более, натуральные сырые
БГКП (колиформы)	0,001	Масса (г), в которой не допускаются
S.aureus	0,1	То же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	25	То же
Плесени	250	КОЕ/г, не более, для полуфабрикатов в панировке

4.4. Паштеты и кулинарные изделия

4.4.1. Пищевая ценность (в 100 г продукта):

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		Нормируемые	Маркируемые	
Белок	г, не менее	12	+	
Жир	г, не более	16	+	
Энергетическая ценность	ккал	140-180	+	
Поваренная соль	г, не более	1,2	+	

4.4.2. Показатели безопасности:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, нитриты, нитраты	Смотри подпункт 4.1.2 настоящего приложения	
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	1x10 ³	КОЕ/г, не более,
БГКП (колиформы)	1,0	Масса (г), в которой не допускаются
E.coli	1,0	То же, для продуктов со сроками годности более 72 часа
S.aureus	1,0	Масса (г), в которой не допускаются
Сульфитредуцирующие клостридии	0,1	То же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L.monocytogenes	25	То же
Дрожжи	100	КОЕ/л, не более, для продуктов со сроками годности более 72 часа
Плесени	100	То же

5. Хлебобулочные и мукомольно-крупяные изделия

5.1. Пищевая ценность (в 100 г продукта):

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		Нормируемые	Маркируемые	
Макаронные изделия:				
Белки	г	10-13	+	

Жиры	То же	1-3	+	
Углеводы	То же	60-70	+	
Энергетическая ценность	ккал	300-360	+	
Железо	мг	1,0-2,0	+	Для обогащенных продуктов
Витамины:				
Тиамин (B1)	мг	0,15-0,25	+	Для витаминизированных продуктов
Рибофлавин (B2)	То же	0,1-0,15	+	То же
Ниацин (PP)	То же	1,0-3,0	+	То же
Хлебобулочные изделия:				
Белки	г	8,0-13,0	+	
Жиры	То же	1,0-8,0	+	
Углеводы	То же	45-55	+	
Энергетическая ценность	ккал	210-340	+	
Железо	мг	1,8-3,0	+	Для обогащенных продуктов
Витамины:				
Тиамин (B1)	мг	0,15-0,40	+	Для витаминизированных продуктов
Рибофлавин (B2)	То же	0,1-0,15	+	То же
Ниацин (PP)	То же	1,5-3,0	+	То же

5.2. Показатели безопасности:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
Свинец	0,5	Мукомольно-крупяные
	0,35	Хлебобулочные
Мышьяк	0,2	Мукомольно-крупяные
	0,15	Хлебобулочные
Кадмий	0,1	Мукомольно-крупяные
	0,07	Хлебобулочные
Ртуть	0,03	Мукомольно-крупяные
	0,015	Хлебобулочные
Микотоксины:		
Афлатоксин В1	Не допускается	<0,00015
Дезоксиниваленол	Не допускается	<0,05 из пшеницы, ячменя
Зеараленон	Не допускается	<0,05 из пшеницы, ячменя, кукурузы
Т-2 токсин	Не допускается	<0,05
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма - изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бензапирен	Не допускается	0,0002
Радионуклиды:		
Цезий-137	40	Бк/кг
Стронций-90	20	То же
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	Не допускается	

Примечания:

* При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина, антибиотиков тетрациклиновой группы, пенициллина, стрептомицина пересчет их фактического содержания в ед./г производится по ак-

тивности стандарта.

** Необходимо контролировать остаточные количества и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья.

Приложение 6
к Техническому регламенту "О безопасности
продуктов детского питания"

ПОКАЗАТЕЛИ
пищевой ценности и безопасности специализированных продуктов детского питания

1. Низколактозные и безлактозные продукты

1.1. Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте):

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		Нормируемые	Маркируемые	
1	2	3	4	5
Низколактозные и безлактозные продукты для детей 1 года жизни:				
Белок	г/л	14-20	+	
Таурин	мг/л	40-55	+	
L-карнитин	То же	10-15		
Жир	г/л	30-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	4000	+	
Углеводы	г/л	65-80	+	
Декстрин-мальтоза	То же	50-60		
Лактоза	г/л, не более	10	+	В низколактозных продуктах
	То же	0,1		В безлактозных продуктах
Энергетическая ценность	ккал/л	570-720	+	
Минеральные вещества:				
Кальций	мг/л	300-700	+	
Фосфор	То же	300-500	+	
Калий	То же	500-800	+	
Натрий	То же	150-300	+	
Магний	То же	40-60	+	
Медь	То же	0,3-1,0	+	
Марганец	То же	20-100	+	
Железо	То же	3-14	+	
Цинк	То же	4-10	+	
Хлориды	То же	400-800	-	
Йод	мкг/л	50-100		
Зола	г/л	3-5	+	
Витамины:				
Ретинол (А)	мкг/л	500-800	+	
Токоферол (Е)	мг/л	4-12	+	
Кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	+	
Витамин К	То же	25-50	-	
Тиамин (В1)	То же	350-700	+	
Рибофлавин (В2)	то лее	500-1000	+	
Пиридоксин (В6)	То же	300-700	+	
Пантотеновая кислота	То же	2500-3500	+	
Фолиевая кислота (Вс)	То же	50-100	+	
Цианкобаламин (В12)	То же	1,5-3,0	+	
Ниацин (РР)	То же	3-8	+	

Аскорбиновая кислота (С)	мг/л	40-100	+	
Биотин	мкг/л	10-20	-	
Карнитин	мг/л	10-20	-	
Инозит	То же	20-30	-	
Холин	То же	50-100	-	
Осмолярность	мОсм/кг, не более	310		
Низколактозное молоко:				
Белок	г/л	40-47	+	
Казеин/сывороточные белки	-	80:20	-	
Жир	г/л	20-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	15	+	
	мг/л, не менее	5000-6000	-	
Углеводы	г/л	60-65	+	
Глюкоза	То же	25-28	+	
Галактоза	То же	6-7		
Лактоза	г/л, не более	16	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	600-680	+	

1.2. Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте):

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
Перекисное число	4,0	Ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
Свинец	0,05	
Мышьяк	0,05	
Кадмий	0,02	
Ртуть	0,005	
Микотоксины:		
Афлатоксин М1	Не допускается	<0,00002
Антибиотики*:		
Левомецитин	Не допускается	<0,01
Тетрациклиновой группы	Не допускается	<0,01 ед./г
Пенициллин	Не допускается	<0,01 ед./г
Стрептомицин	Не допускается	<0,5 ед./г
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма - изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		
Цезий-137	40	Бк/л
Стронций-90	25	То же
Микробиологические показатели:		
КМАФАМ	2,5x10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	Масса (г), в которой не допускаются
S.aureus	1,0	То же
B.cereus	200	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы и	100	Масса (г), в которой не допус-

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
<i>L.monocytogenes</i>		каются
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	То же

2. Продукты на основе изолята соевого белка

2.1. Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте):

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		Нормируемые	Маркируемые	
1	2	3	4	5
Низколактозные и безлактозные продукты для детей 1 года жизни:				
Белок	г/л	15-20	+	
Метионин	То же	0,25-0,35	+	
Жир	г/л	30-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	4000		
Углеводы (декстринмальтоза)	г/л	65-80	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	650-720	+	
Минеральные вещества:				
Кальций	мг/л	450-750	+	
Фосфор	То же	250-500	+	
Калий	То же	500-800	+	
Натрий	То же	200-320	+	
Магний	То же	40-80	+	
Медь	То же	0,4-1,0	+	
Железо	мг/л	6-14	+	
Цинк	То же	4-10	+	
Зола	г/л	3-5	+	
Витамины:				
Ретинол (А)	мкг/л	500-800	+	
Токоферол (Е)	мг/л	5-15	+	
Кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	+	
Витамин К	То же	25-100	-	
Тиамин (В1)	То же	300-600	+	
Рибофлавин (В2)	То же	600-1000	+	
Пиридоксин (В6)	То же	300-700	+	
Фолиевая кислота (Вс)	То же	50-150	+	
Цианкобаламин (В12)	То же	1,5-3	+	
Ниацин (РР)	То же	4-8	+	
Аскорбиновая кислота (С)	мг/л	40-110	+	
Таурин	мкг/л	45-55	+	
Л-карнитин	То же	10-20	-	
Осмолярность	мОсм/кг, не более	280-300	-	

2.2. Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте):

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
Перекисное число	4,0	Ммоль активного кислорода/кг жира

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
Свинец	0,05	
Мышьяк	0,05	
Кадмий	0,02	
Ртуть	0,005	
Микотоксины:		
Афлатоксин М1	Не допускается	<0,00015
Пестициды**:		
Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,02	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		
Цезий-137	50	Бк/л
Стронций-90	30	То же
Микробиологические показатели: на сухой продукт		
КМАФАнМ	2x10 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	100	Масса (г), в которой не допускаются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	То же

3. Сухой молочный высокобелковый продукт

3.1. Пищевая ценность (в 100 г готового к употреблению продукта):

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		Нормируемые	Маркируемые	
1	2	3	4	5
Белок	г	40-90	+	
Жир	То же	20	+	
Углеводы	То же	42	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	628	+	
Минеральные вещества:				
Кальций	мг	1130	+	
Калий	То же	1450	+	
Натрий	То же	900	+	
Магний	То же	210	+	
Железо	То же	110	+	
Зола	г	4-5	+	
Витамины:				
Ретинол (А)	мг	0,18	+	
Токоферол (Е)	мг	3,3	+	
Кальциферол (Д)	мк	12	+	
Тиамин (В1)	То же	1,6	+	
Рибофлавин (В2)	То же	3,6	+	
Пиридоксин (В6)	То же	1,6	+	
Ниацин (РР)	То же	14	+	
Аскорбиновая кислота (С)	То же	66	+	

3.2. Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте):

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Показатели окислительной порчи:		
Перекисное число	4,0	Ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
Свинец	0,05	
Мышьяк	0,05	
Кадмий	0,02	
Ртуть	0,005	
Микотоксины:		
Афлатоксин М1	Не допускается	<0,00002
Антибиотики*:		
Левомецитин	Не допускается	<0,01
Тетрациклиновой группы	Не допускается	<0,01 ед./г
Пенициллин	Не допускается	<0,01 ед./г
Стрептомицин	Не допускается	<0,5 ед./г
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма – изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды: смотри подпункт 1.2 настоящего приложения		
Микробиологические показатели: на сухой продукт		
КМАФАнМ	2,5x10 ⁴	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	0,3	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

4. Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы и макаронные изделия)

4.1. Пищевая ценность (в 100 г продукта):

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		Нормируемые	Маркируемые	
Крахмалы:				
Белок	г, не более	1,0	+	
Углеводы	г	75-85	+	
Энергетическая ценность	ккал	300-350	+	
Крупы:				
Белок	г, не более	1,0	+	
Жир	То же	0,5-1,0	+	
Углеводы	То же	80-90	+	
Энергетическая ценность	ккал	350-400	+	
Макаронные изделия:				
Белок	г, не более	1,0	+	
Жир	То же	1,0	+	
Углеводы	г	80-90	+	
Энергетическая ценность	ккал	330-380	+	

Минеральные вещества:

Натрий	мг, не более	50		
--------	--------------	----	--	--

4.2. Показатели безопасности:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
Свинец	0,3	
Мышьяк	0,2	
Кадмий	0,03	
Ртуть	0,03	
Микотоксины:		
Афлатоксин М1	Не допускается	<0,00015
Зеараленон	Не допускается	<0,005 из пшеницы, кукурузы, ячменя
Т-2 токсин	Не допускается	<0,05
Дезоксиниваленон	Не допускается	<0,05 из пшеницы, ячменя
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма – изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Бензапирен	Не допускается	<0,2 мкг/кг
Радионуклиды: в готовом к употреблению продукте		
Цезий-137	50	Бк/л
Стронций-90	30	То же
Зараженность и загрязненность хлебных запасов (насекомые, клещи)	Не допускается	
Металлические примеси	3x10 ⁴	%, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ	3x10 ³	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	Масса (г), в которой не допускаются
S.aureus	1,0	То же
B.cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	Масса (г), в которой не допускаются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	То же

5. Продукты на основе полных или частичных гидролизатов белка

5.1. Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте):

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		Нормируемые	Маркируемые	
Белок (экв.)	г/л	15-22	+	
Таурин	мкг/л	40-55		
L-карнитин	То же	10-25		
Жир	г/л	25-35	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	4000	-	
Углеводы (декстрин-мальтоза)	г/л	70-95	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	650-720	+	
Минеральные вещества:				
Кальций	мг/л	500-1000	+	

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		Нормируемые	Маркируемые	
Фосфор	То же	300-600	+	
Калий	То же	650-1000	+	
Натрий	То же	200-400	+	
Магний	То же	50-100	+	
Медь	То же	0,3-1,0		
Железо	мг/л	(6-14)	+	
Цинк	То же	3-10		
Зола	г/л	4-5	+	
Кальциферол (Д)	мкг/л	5-15	+	
Тиамин (В1)	То же	400-600	+	
Рибофлавин (В2)	То же	600-1000	+	
Пиридоксин (В6)	То же	500-700	+	
Фолиевая кислота (Вс)	То же	50-100		
Цианкобаламин (В12)	То же	1,5-3,0		
Ниацин (РР)	То же	3-8	+	
Аскорбиновая кислота (С)	мг/л	50-150	+	
Осмолярность	мОсм/кг, не более	300-320	+	

5.2. Показатели безопасности:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
1	2	3
Показатели окислительной порчи:		
Перекисное число	4,0	Ммоль активного кислорода/кг жира
Токсичные элементы:		
Свинец	0,05	
Мышьяк	0,05	
Кадмий	0,02	
Ртуть	0,005	
Микотоксины:		
Афлатоксин М1	Не допускается	<0,00015
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	То же
Радионуклиды:		
Цезий-137	50	Бк/л
Стронций-90	40	То же
Микробиологические показатели: на сухой продукт		
КМАФАнМ	2x10 ³	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	Масса (г), в которой не допускаются
S.aureus	1,0	То же
B.cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	100	Масса (г), в которой не допускаются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	То же

6. Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием для детей 1-го года жизни***

6.1. Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте):

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		Нормируемые	Маркируемые	
Белок (экв.)	г/л	20-80	+	
Фенилаланин	мг/л, не более	500	+	В продуктах на основе смеси аминокислот отсутствие
Таурин	мкг/л	40-55		
L-карнитин	То же	10-20		
Жир	г/л	30-38	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
	мг/л, не менее	5000	-	
Углеводы (декстрин-мальтоза)	г/л	65-80	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	570-720	+	
Минеральные вещества:				
Кальций	мг/л	300-700	+	
Фосфор	То же	300-500	+	
Калий	То же	500-800	+	
Натрий	То же	150-300	+	
Магний	То же	40-60	+	
Медь	То же	0,3-1,0		
Железо	мг/л	3-14	+	
Цинк	То же	4-10		
Зола	г/л	4-5	+	
Витамины:				
Ретинол (А)	мкг/л экв.	500-800	+	
Токоферол (Е)	мг/л	4-12	+	
Кальциферол (Д)	мкг/л	8-12	+	
Тиамин (В1)	То же	350-700	+	
Рибофлавин (В2)	То же	500-1000	+	
Пиридоксин (В6)	То же	300-700	+	
Фолиевая кислота (Вс)	То же	50-100		
Цианкобаламин (В12)	То же	1,5-3,0		
Ниацин (РР)	мг/л	3-8	+	
Аскорбиновая кислота (С)	мг/л	20-100	+	
Осмолярность	мОсм/кг, не более	300-320	+	

6.2. Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте):

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
Свинец	0,05	
Мышьяк	0,05	
Кадмий	0,02	
Ртуть	0,005	
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	То же

Радионуклиды: смотри подпункт 1.2 настоящего приложения		
Микробиологические показатели: на сухой продукт		
КМАФАнМ	2×10^3	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	Масса (г), в которой не допускаются
S.aureus	1,0	То же
B.cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	100	Масса (г), в которой не допускаются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	10	То же

7. Сублимированные продукты

7.1. Сублимированные продукты на молочной основе (творог и др.)

7.1.1. Пищевая ценность (в 100 г продукта):

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		Нормируемые	Маркируемые	
Белок	г	60-65	+	
Жир	То же	20-25		
Углеводы	То же	9-11	+	
Энергетическая ценность	ккал	330-380	+	
Витамины				
Ретинол (А)	мкг/экв.	100	+	
Рибофлавин	(В2) мг	0,3	+	
Кислотность восстановленного продукта	град. Т, не более	150	+	

7.1.2. Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте):

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
Свинец	0,15	
Мышьяк	0,15	
Кадмий	0,06	
Ртуть	0,015	
Микотоксины:		
Афлатоксин М1	Не допускается	<0,00002
Антибиотики*: смотри подпункт 3.2 настоящего приложения		
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма - изомеры)	0,05	
ДДТ и его метаболиты	0,03	
Радионуклиды: смотри подпункт 1.2 настоящего приложения		
Микробиологические показатели: на сухой продукт		
БГКП (колиформы)	0,3	Масса (г), в которой не допускаются
S.aureus	1,0	То же
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	Масса (г), в которой не допускаются
Плесени	100	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	То же

7.2. Сублимированные продукты на мясной основе

7.2.1. Пищевая ценность (в 100 г продукта):

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		Нормируемые	Маркируемые	
Белок	г	35-50	+	
Жир	То же	15-30	+	
Энергетическая ценность	ккал/л	280-500	+	
Зола	г	3,5-4,5	+	

7.2.2. Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте):

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
Свинец	0,2	
Мышьяк	0,1	
Кадмий	0,03	
Ртуть	0,02	
Антибиотики*:		
Левомецетин	Не допускается	<0,01
Тетрациклиновой группы	Не допускается	<0,01 ед./г
Гризин	Не допускается	<0,5 ед./г
Бацитрацин	Не допускается	<0,02 ед./г
Пестициды**:		
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма - изомеры)	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,01	
Радионуклиды:		
Цезий-137	70	Бк/кг
Стронций-90	30	То же
Микробиологические показатели: на сухой продукт		
Для детей до 2-х лет:		
КМАФАнМ	1×10^4	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	Масса (г), в которой не допускаются
S.aureus	1,0	То же
Сульфитредуцирующие клостридии	0,1	То же
B.cereus	100	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	Масса (г), в которой не допускаются
Плесени	50	КОЕ/г, не более
Дрожжи	50	То же
Для детей старше 2-х лет:		
КМАФАнМ	$1,5 \times 10^4$	КОЕ/г, не более
БГКП (колиформы)	1,0	Масса (г), в которой не допускаются
S.aureus	1,0	То же
Сульфитредуцирующие клостридии	0,1	То же
B.cereus	200	КОЕ/г, не более
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	50	Масса (г), в которой не допускаются
Плесени	100	КОЕ/г, не более

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Дрожжи	50	То же

7.3. Сублимированные продукты на растительной основе

7.3.1. Показатели безопасности:

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
Свинец	1,0	
Мышьяк	0,2	
Кадмий	0,1	
Ртуть	0,03	
Пестициды**:		
Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма - изомеры)	0,1	
ДДТ и его метаболиты	0,1	
Гептахлор	Не допускается	<0,002
Алдрин	Не допускается	<0,002
Микотоксины:		
Патулин	Не допускается	<0,02 для содержащих яблоки, томаты, облепиху
Радионуклиды:		
Цезий-137	200	Бк/кг
Стронций-90	100	То же

8. Продукты для недоношенных детей

8.1. Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте):

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		Нормируемые	Маркируемые	
Белок	г/л	18-24	+	
Белки молочной сыворотки	% от общего количества белка	60	+	
Казеин	То же	40	-	
Таурин	мг/л	45-60	+	
Жир	г/л	38-45	+	
Линолевая кислота	% от суммы жирных кислот, не менее	14	+	
Углеводы, в т.ч.	мг/л	65-90	+	
Лактоза	То же	35-50		
Энергетическая ценность	ккал/л	700-800	+	
Минеральные вещества:				
Кальций	мг/л	800-1200	+	
Фосфор	То же	400-700	+	
Калий	То же	650-1000	+	
Натрий	То же	260-350	+	
Магний	То же	70-100	+	
Медь	То же	0,4-1,4	+	
Железо	мг/л	1,5-9	+	
Цинк	То же	5-12	+	
Хлориды	То же	450-700	-	
Марганец	мкг/л	30-60	+	
Йод	То же	70-220		

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечание
		Нормируемые	Маркируемые	
Витамины:				
Ретинол (А)	мкг/л	600-1200	+	
Токоферол (Е)	мг/л	8-20	+	
Кальциферол (Д)	мкг/л	10-30	+	
Витамин К	То же	30-100	-	
Тиамин (В1)	То же	400-2000	+	
Рибофлавин (В2)	То же	600-2000	+	
Пантотеновая кислота	мг/л	2-5	+	
Пиридоксин (В6)	мкг/л	400-2000	+	
Фолиевая кислота (Вс)	То же	400-500	+	
Цианкобаламин (В12)	То же	1,5-3	+	
Ниацин (РР)	То же	4-10	+	
Аскорбиновая кислота (С)	мг/л	50-300	+	
Инозит	То же	30-50	-	
Биотин	мкг/л	20-30	-	
Карнитин	мг/л	10-20	-	
Холин	То же	53-96	-	
Осмолярность	мОсм/кг	290-320	-	

8.2. Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте):

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		
Свинец	0,05	
Мышьяк	0,05	
Кадмий	0,02	
Ртуть	0,005	
Микотоксины:		
Афлатоксин М1	Не допускается	<0,00002
Антибиотики*:		
Левомецитин	Не допускается	<0,01
Тетрациклиновой группы	Не допускается	<0,01 ед./г
Пенициллин	Не допускается	<0,01 ед./г
Стрептомицин	Не допускается	<0,5 ед./г
Пестициды**:		
Гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма - изомеры)	0,005	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Радионуклиды: смотри подпункт 1.2 настоящего приложения		
Микробиологические показатели: на сухой продукт		
КМАФАнМ	2x10 ³	КОЕ/г, не более, смеси, восстанавливаемые при 37-50 град. С
	3x10 ³	КОЕ/г, не более, смеси, восстанавливаемые при 70-85 град. С
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	100	Масса (г), в которой не допускаются

Listeria monocytogenes	100	То же
Плесени	50	KOE/г, не более
Дрожжи	10	То же

Примечания:

* При использовании химических методов определения гризина, бацитрацина, антибиотиков тетрациклиновой группы, пенициллина, стрептомицина пересчет их физического содержания в ед./г производится по активности стандарта.

** Необходимо контролировать остаточные количе-

ства и тех пестицидов, которые были использованы при производстве продовольственного сырья.

*** Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием, предназначенные для питания детей старше года, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям.

Приложение 7
к Техническому регламенту "О безопасности
продуктов детского питания"

ТРЕБОВАНИЯ

безопасности пищевых добавок, разрешенных для использования
при производстве продуктов детского питания

1. Пищевые добавки, разрешенные для производства адаптированных смесей для детей первого полугодия жизни

Наименование	Е №	Форма	Максимальный уровень
Кислоты, соли, регуляторы pH	E 270	Молочная кислота (только L(+)-форма)	по потребности;
	E 330	Лимонная кислота	по потребности;
	E 338	Орто-Фосфорная кислота	в соответствии с ограничениями, установленными в Директиве 91/321/ЕЕС;
	E 332	Цитраты калия	по отдельности или в комбинации
	E 331	Цитраты натрия	
	E 339	Фосфаты натрия	
	E 340	Фосфаты калия	
Антиокислители	E 304	L-Аскорбилпальмитат	10 мг/л отдельно, или в комбинации
	E 306	Токоферолы	
	E 307	Концентрат смеси Альфа-Токоферол	
	E 308	Гамма-Токоферол	
	E 309	Дельта-Токоферол	
Эмульгаторы	E 322	Лецитины	1 г/л, 4 г/л
	E 471	Моно- и диглицериды жирных кислот	
	E 473	Сахарозы и жирных кислот эфиры	
Ароматизаторы		Натуральные ароматизаторы (экстракты плодов)	
Стабилизаторы	E 412	Гуаровая камедь	
Газы	E 941	Азот	
	E 938	Аргон	
	E 939	Гелий	
	E 290	Диоксид углерода	

2. Пищевые добавки, разрешенные для производства последующих смесей для детей старше пяти месяцев и до 1 года

Наименование	Е №	Форма	Максимальный уровень
Кислоты, соли, регуляторы pH	E 270	Молочная кислота (только L(+)-форма)	По потребности
	E 330	Лимонная кислота	
	E 338	Орто-Фосфорная кислота	

Наименование	Е №	Форма	Максимальный уровень
	E 332	Цитраты калия	
	E 331	Цитраты натрия	
	E 339	Фосфаты натрия	
	E 340	Фосфаты калия	
Антиокислители	E 304	L-Аскорбилпальмитат	10 мг/л отдельно, или в комбинации
	E 306	Токоферолы	
	E 307	Концентрат смеси Альфа-Токоферол	
	E 308	Гамма-Токоферол	
	E 309	Дельта-Токоферол	
Эмульгаторы	E 322	Лецитины	1 г/л, 4 г/л
	E 471	Моно- и диглицериды жирных кислот	
	E 472	Эфиры	
	E 473	Сахарозы и жирных кислот эфиры	
Ароматизаторы		Натуральные ароматизаторы	
		Ванилин	
		Этилванилин	
		Экстракт ванилина	
Стабилизаторы	E 412	Гуаровая камедь	
	E 410	Камедь рожкового дерева	
	E 407	Каррагинан	
	E 440	Пектины	
Газы	E 941	Азот	
	E 938	Аргон	
	E 939	Гелий	
	E 290	Диоксид углерода	

3. Пищевые добавки, разрешенные к применению в пищевых продуктах и продуктах детского питания для здоровых детей раннего возраста (1-2 года)

Е №	Наименование	Пищевой продукт	Максимальный уровень
E 170	Карбонаты кальция	Основанные на переработанных крупах пищевые продукты и продукты детского питания	По потребности (только для регулирования pH)
E 260	Уксусная кислота		
E 261	Ацетат калия		
E 262	Ацетат натрия		
E 263	Ацетат кальция		
E 270	Молочная кислота		
E 296	Яблочная кислота		
E 325	Лактат натрия		
E 326	Лактат калия		
E 327	Лактат кальция		
E 330	Лимонная кислота		
E 331	Цитраты натрия		
E 332	Цитраты калия		
E 333	Цитраты кальция		
E 507	Соляная кислота		
E 524	Гидроксид натрия		
E 525	Гидроксид калия		
E 526	Гидроксид кальция		
E 500	Карбонаты натрия	Основанные на переработанных крупах пищевые продукты и продукты детского питания	По потребности (только как закваски)
E 501	Карбонаты калия		
E 503	Карбонаты аммония		
E 300	Аскорбиновая кислота	Напитки, соки и детское питание	0,3 г/кг

Е №	Наименование	Пищевой продукт	Максимальный уровень
E 301	L-Аскорбат натрия	на основе фруктов и овощей.	
E 302	Аскорбат кальция	Жиросодержащие продукты на основе круп, включая сухое печенье	0,2 г/кг
E 304	L-аскорбилпальмитат		
E 306	Токоферолы, концентрат смеси	Жиросодержащие блюда из круп.	
E 307	Альфа-токоферол	Сухое печенье, сухарики и детское питание	0,1 г/кг отдельно, или в соединении
E 308	Гамма-токоферол		
E 309	Дельта-токоферол		
E 338	Орто-Фосфорная кислота	Основанные на переработанных крупах пищевые продукты и продукты датского питания	1 г/кг как Р 203 (только для регулирования pH)
E 339	Фосфаты натрия	Крупяные продукты	1 г/кг отдельно или в соединении, выраженном как Р 203
E 340	Фосфаты калия		
E 341	Фосфаты кальция		
E 322	Лецитины	Сухое печенье и сухарики. Продукты на основе круп. Детское питание	10 г/кг
E 471	Моно- и диглицериды жирных кислот		
E 472a	Глицерина и уксусной и жирных кислот эфиры	Сухое печенье и сухарики. Продукты на основе круп. Детское питание	
E 472b	Глицерина и молочной кислоты и жирных кислот эфиры		5 г/кг отдельно, или в соединении
E 472c	Глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот эфиры		
E 400	Альгиновая кислота		
E 401	Альгинат натрия	Десерты	
E 402	Альгинат калия	Пудинги	0,5 г/кг отдельно или в соединении
E 404	Альгинат кальция		
E 410	Камедь рожкового дерева	Основанные на переработанных крупах пищевые продукты и продукты детского питания.	10 г/кг отдельно, или в соединении
E 412	Гуаровая камедь		
E 414	Гуммиарабик		
E 415	Ксантановая камедь	Продукты на основе круп без клейковины	20 г/кг отдельно, или в соединении
E 440	Пектины		
E 551	Диоксид кремния	Сухие продукты на основе круп	2 г/кг
E 334	Винная кислота	Сухое печенье и сухарики	
E 335	Тартрат натрия		
E 336	Тартрат калия		
E 354	Тартрат кальция		
E 450a	Дигидропирофосфат натрия		
E 575	Глюконо-дельта лактон		5 г/кг как остаточное количество
E 1404	Крахмал окисленный	Основанные на переработанных крупах пищевые продукты и продукты детского питания	
E 1410	Монокрахмалфосфат		50 г/кг
E 1412	Дикрахмалфосфат		
E 1413	Фосфатированный "сшитый" дикрахмалфосфат		
E 1414	Дикрахмал фосфат ацетилированный "сшитый"		
E 1420	Крахмал ацетатный		
E 1422	Дикрахмаладипат ацетилированный		
E 1450	Крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты эфир		

4. Пищевые добавки, разрешенные для производства продуктов диетического (лечебного) питания для детей младенческого и раннего возраста, с различными заболеваниями

Е №	Наименование	Максимальный уровень	Особые условия применения
E 401	Альгинат натрия	1 г/л	С четырех месяцев и позднее в специальных пищевых продуктах с адаптированным составом при нарушении обмена веществ и для интубированного питания
E 405	Пропиленгликольальгинат	200 мг/л	С двенадцати месяцев и позднее, при непереносимости коровьего молока (лактазной недостаточности), врожденных нарушениях обмена веществ
E 410	Камедь рожкового дерева	10 г/л	С рождения и позднее в составе антирефлюксных продуктов, предназначенных для предотвращения срыгивания у детей
E 412	Гуаровая камедь	10 г/л	С рождения и позднее в продуктах и жидких смесях, содержащих гидролизованные белки, пептиды или аминокислоты
E 415	Ксантановая камедь	1,2 г/л	Для использования с момента рождения и позднее в продуктах, основанных на аминокислотах или пептидах, а также для использования у пациентов, страдающих нарушениями желудочно-кишечного тракта, плохим усвоением белка или врожденными нарушениями обмена веществ
E 440	Пектины	10 г/л	С рождения и позднее в продуктах, используемых в случае желудочно-кишечных нарушений
E 466	Карбоксиметил целлюлоза натриевая соль	10 г/л или кг	С рождения и позднее в продуктах для диетического контроля нарушений обмена веществ
E 471	Моно- и диглицериды жирных кислот	5 г/л	С рождения и позднее в специализированных диетах, особенно в диетах, не содержащих белков
E 472c	Эфиры лимонной кислоты моно- и диглицеридов жирных кислот	7,5 г/л, для продаваемых в порошке 9 г/л, для продаваемых в жидком виде	С рождения и позднее в составе специализированных безбелковых продуктов
E 473	Сахарозы и жирных кислот эфиры	120 мг/л	Продукты, содержащие гидролизованные белки, пептиды или аминокислоты
E 1450	Крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты эфир	20 г/л	В смесях для младенцев и переходных смесях

Приложение 8
к Техническому регламенту "О безопасности продуктов детского питания"

ПОКАЗАТЕЛИ

безопасности сырья и компонентов, используемых при производстве продуктов детского питания

1. Микробиологические показатели:

Продукты	КМА- ФАМ, КОЕ/г, не более	Масса продуктов (см ³ , г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (коли- фор- мы)	S.aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
Молоко коровье сырое				25			
Высший сорт	3x10 ⁵			25			Соматические клетки не более 5x10 ⁵ в 1 см ³
Первый сорт	5x10 ⁵						
Молоко сухое с массовой до- лей жира 25%, сухое обезжи-	2,5x10 ⁴	1,0	1,0	25	100	50	

Продукты	КМА- ФАНМ, КОЕ/г, не более	Масса продуктов (см ³ , г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (коли- фор- мы)	S.aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
Концентрат сыровоточных белков молока, получаемый методом электродиализа, ультрафильтрации и электродиализа	1x10 ⁴	1,0	1,0	25	50	10	
Углеводно-белковый концентрат	1x10 ⁴	1,0	1,0	50	50	10	
Молочно-белковый концентрат	1x10 ⁴	1,0	1,0	50	50	10	
Сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки	2,5x10 ⁴	1,0	1,0	25	50	10	
Сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки	2,5x10 ⁴	1,0	1,0	25	50	10	
Концентрат параказеиновый жидкий	-	3,0	1,0	25	50	50	Микроскопический препарат
Концентрат параказеиновый сухой	-	1,0	1,0	25	50	50	То же
Казецит сухой	1x10 ⁴	1,0	1,0	25	50	10	
Компонент сухой молочный нежирный для сухих детских продуктов	1,5x10 ⁴	0,3	1,0	25	50	10	
Компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для жидких детских продуктов); сухой молочный нежирный (для производства БАД)	1,5x10 ⁴	1,0	1,0	25	50	10	
Компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом для жидких детских продуктов	2,5x10 ⁴	1,0	1,0	25	50	50	
Компонент сухой молочный нежирный без химической обработки для сухих детских продуктов	2,5x10 ⁴	1,0	1,0	25	50	50	
Крупы - рисовая, гречневая, овсяная, пшеничная, ячменная необработанные	2,5x10 ⁴	1,0	-	25	100	100	
Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная, пшеничная, ячменная, необработанная	2,5x10 ⁴	0,1	-	25	200	100	
Мука рисовая, гречневая, овсяная, ржаная обработанная	1x10 ⁴	1,0	1,0	25	50	10	
Крупа манная	1x10 ⁴	1,0	1,0	25	50	50	
Толокно овсяное, крупа манная	1x10 ⁴	1,0	1,0	25	50	10	
Мясо убойных животных (в тушах и отрубях)							
Парное	10	1,0	-	25	-	-	Дополнительно L.monocytogenes
Охлажденное	1x10 ³	0,1	-	25	-	-	
Замороженное	1x10 ⁴	0,01	-	25	-	-	
Замороженное в блоках и кусках	1x10 ⁵	0,001	-	25	-	-	
Субпродукты	-	-	-	25	-	-	
Кровь пищевая сухая	2,5x10 ⁴	1,0	1,0	25	-	-	

Продукты	КМА- ФАНМ, КОЕ/г, не более	Масса продуктов (см ³ , г), в которой не допускаются			Плесени, КОЕ/г, не более	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (коли- фор- мы)	S.aureus	Патогенные, в том числе сальмонеллы			
Тушки и мясо птицы (отбор из проб из глубоких слоев)							
Птица охлажденная, заморо- женная	1x10 ⁵	-	-	25	-	-	
Мясо цыплят, цыплят- бройлеров охлажденное, за- мороженное	1x10 ⁵	-	-	25	-	-	
Мясо бескостное кусковое; кус- ковое на костях, в т.ч. окорочка и грудки	2x10 ⁵	-	-	25	-	-	
Мясо механической обвалки	1x10 ⁶	-	-	25	-	-	
Субпродукты птицы охлажден- ные	2x10 ⁵	-	-	25	-	-	
Рыба свежая, охлажденная, замороженная	5x10 ⁴	0,01	0,01	25	-	-	
Масло кукурузное рафиниро- ванное дезодорированное	100	1,0	1,0	25	20	1,0	
Масло подсолнечное рафини- рованное дезодорированное	500	1,0	1,0	25	100	1,0	
Масло соевое	100	1,0	-	25	20	1,0	
Масло коровье, высший сорт	1x10 ⁴	0,1	1,0	25	100	-	Дополнительно L.monocytogenes
Жир птичий топленый	1x10 ²	1,0	1,0	25	-	-	
Сахарный песок, сахар молоч- ный рафинированный	1x10 ⁷	1,0	-	25	10	10	
Патока кукурузная	1x10 ³	1,0	1,0	100	50	10	
Экстракт солодовый для дет- ского питания	1x10 ⁴	1,0	-	25	50	50	
Крахмал кукурузный высшего сорта	1x10 ⁴	1,0	-	25	50	10	
Аспартам	2,5x10 ²	1,0	-	10	-	-	
Патока кукурузная сухая, полу- чаемая по импорту	5x10 ³	1,0	1,0	100	50	10	
Патока низкосахаренная, по- рошкообразная	1x10 ⁴	1,0	1,0	25	100	50	
Углеводный компонент, полу- ченный путем ферментативно- го гидролиза крахмала	1x10 ⁴	1,0	-	25	100	50	
Крахмал картофельный выс- шего сорта	1x10 ⁴	1,0	-	25	50	10	
Сахар молочный рафиниро- ванный	1x10 ³	1,0	-	25	10	10	
Лактоза пищевая распыли- тельной сушки	-	1,0	1,0	25	100	50	
Концентрат лактозы	5x10 ³	1,0	-	50	100	50	
Витаминный премикс	100	1,0	1,0	25	20	Не допус- каются	
Минеральный премикс	1x10 ⁴	1,0	1,0	25	50	50	
Изолированный соевый белок	5x10 ³	0,1	1,0	25	-	-	
Пектин	1x10 ⁴	0,1	-	25	100	100	

2. Показатели безопасности:

Продукты	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Молоко, сливки и молочные компоненты сырые, термически обработанные, сухие	Показатели окислительной порчи:		
	Перекисное число	4,0	Ммоль активного кислорода/кг жира
	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,05	
	Мышьяк	0,05	
	Кадмий	0,02	
	Ртуть	0,005	
	Антибиотики:		
	Левомецетин	Не допускается	<0,01
	Тетрациклиновой группы	Не допускается	<0,01 ед./г
	Пенициллин	Не допускается	<0,01 ед./г
	Стрептомицин	Не допускается	<0,5 ед./г
	Микотоксины:		
	Афлатоксин М1	Не допускается	<0,00002
	Пестициды:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма - изомеры)	0,02	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	То же
	Радионуклиды:		
	Цезий-137	50	Бк/л
	Стронций-90	40	То же
Зерно и зерновые продукты (мука, крупа)	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,3	
	Мышьяк	0,2	
	Кадмий	0,06	
	Ртуть	0,02	
Фрукты, овощи свежие	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,3	
	Мышьяк	0,2	
	Кадмий	0,02	
	Ртуть	0,01	
	Пестициды:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма - изомеры)	0,01	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	
	Нитраты:		
	Свекла	600	
	Капуста	400	
	Овощи, бананы	200	
	Фрукты	50	
Соки фруктовые концентрированные асептического консервирования или быстрозамороженные	Токсичные элементы:		
	Свинец	3,0	
	Мышьяк	2,0	
	Кадмий	0,2	
	Ртуть	0,1	
	Микотоксины:		

Продукты	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	Патулин	Не допускается	0,02 для яблочных, облепиховых
	Пестициды:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,005	
	Нитраты:	100	Фрукты
	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,1	Для детей до 3 лет
		0,2	Для детей старше 3 лет
	Мышьяк	0,1	
	Кадмий	0,03	
Мясо убойных животных (говядина, свинина, конина и др.)	Ртуть	0,01	Для детей до 3 лет
		0,02	Для детей старше 3 лет
	Антибиотики:		
	Левомецетин	Не допускается	<0,01
	Тетрациклиновой группы	Не допускается	<0,01 ед./г
	Гризин	Не допускается	<0,5 ед./г
	Бациллация	Не допускается	<0,02 ед./г
	Пестициды:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма - изомеры)	0,01	Для детей до 3 лет
		0,015	Для детей старше 3 лет
	ДДТ и его метаболиты	0,01	Для детей до 3 лет
		0,015	Для детей старше 3 лет
Субпродукты убойных животных (печень, сердце, язык)	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,5	
	Мышьяк	1,0	
	Кадмий	0,3	
	Ртуть	0,1	
	Антибиотики:		
	Левомецетин	Не допускается	
	Тетрациклиновой группы	Не допускается	
	Гризин	Не допускается	
	Бациллация	Не допускается	
	Пестициды:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма - изомеры)	0,015	
	ДДТ и его метаболиты	0,015	
Мясо птицы	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,2	
	Мышьяк	0,1	
	Кадмий	0,03	
	Ртуть	0,02	
	Антибиотики:		
	Левомецетин	Не допускается	<0,01
	Тетрациклиновой группы	Не допускается	<0,01 ед./г

Продукты	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	Гризин	Не допускается	<0,5 ед./г
	Бацитрацин	Не допускается	<0,02 ед./г
	Пестициды:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма - изомеры)	0,02	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
Рыба	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,5	
	Мышьяк	0,5	
	Кадмий	0,1	
	Ртуть	0,15	
	Пестициды:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма - изомеры)	0,02	
	ДДТ и его метаболиты	0,01	
	Нитрозамины:		
	Сумма НДМА и НДЭА	Не допускается	<0,001
Масло растительное рафинированное и дезодорированное	Гистамин	100	
	Полихлорированные бифенилы	2,0	
	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,1	
	Мышьяк	0,1	
	Кадмий	0,05	
	Ртуть	0,03	
	Пестициды:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма - изомеры)	0,01	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
Масло коровье, высший сорт	Показатели окислительной порчи		
	Перекисное число:	2	Ммоль активного кислорода/кг
	Кислотное число:	0,6	мгКОН/г
	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,1	
	Мышьяк	0,1	
	Кадмий	0,03	
	Ртуть	0,03	
	Антибиотики:		
	Левомецетин	Не допускается	<0,01
Сахарный песок	Тетрациклиновой группы	Не допускается	<0,01 ед./г
	Пенициллин	Не допускается	<0,01 ед./г
	Стрептомицин	Не допускается	<0,5 ед./г
	Микотоксины:		
	Афлатоксин М1	Не допускается	<0,00002
	Пестициды:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма - изомеры)	0,2	
	Токсичные элементы:		

Продукты	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
	Свинец	1,0	
	Мышьяк	0,5	
	Кадмий	0,05	
	Ртуть	0,01	
	Пестициды:		
	Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма - изомеры)	Не допускается	<0,005
	ДДТ и его метаболиты	Не допускается	<0,005

Приложение 9
к Техническому регламенту "О безопасности
продуктов детского питания"

ФОРМЫ
витаминов и минеральных солей, разрешенных для использования
при производстве продуктов детского питания для детей раннего возраста

Наименование	Форма
Витамины:	
Витамин А	Ретинолацетат; ретинолпальмитат; бета-каротин
Витамин Д	Д2 эргокальциферол; Д3-холекальциферол
Витамин Е	Д-токоферол; ДТ-альфа-токоферол; Д-альфа-токоферола ацетат
Витамин В1	Тиамин гидрохлорид; тиамин бромид; тиамин мононитрат; тиамин хлорид
Витамин В2	Рибофлавин; рибофлавин-5-фосфат, натрий
Витамин РР (ниацин)	Никотинамид; никотиновая кислота
Витамин В6	Пиридоксин гидрохлорид; пиридоксин-5-фосфат; пиридоксин дипальмитат
Пантотеновая кислота	Д-пантотенат кальция; Д-пантотенат натрия; декспантенол
Витамин В12	Цианкобаламин; гидроксокобапамин
Фолиевая кислота	Фолиевая кислота
Витамин С	Л-аскорбиновая кислота; Л-аскорбат натрия; Л-аскорба кальция; 6-пальмитил-Л-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат); аскорбат калия
Витамин К	Филлохинон (фитоменадион)
Биотин	Д-биотин
Холин	Холина хлорид, холина цитрат; холина битартрат
Инозит	Препарат инозита
Карнитин	Л-карнитин; L-карнитина хлоргидрат
Минеральные соли:	
Кальций	Кальций углекислый (Е 170); кальций лимоннокислый трехзамещенный (Е 333); кальций лимоннокислый двухзамещенный (Е 345); глюконат кальция (Е 578); глицерофосфат кальция (Е 383); лактат кальция (Е 327); кальциевая соль ортофосфорной кислоты (Е 341)
Натрий	Цитрат натрия, хлорид натрия (Е 331)
Магний	Карбонат магния (Е 504); хлорид магния (Е 511); глюконат магния (Е 580); магниевые соли ортофосфорной кислоты (Е 343); сульфат магния (Е 518); лактат магния (Е 329)
Калий	Цитрат калия (Е 332); лактат калия (Е 326); калий фосфорнокислый двухзамещенный ГОСТ 2493
Железо	Глюконат железа (II) (Е 579); железо (II) сернокислое 7-водное ГОСТ 4148; лактат железа (II) (Е 585); фумарат железа (II) дифосфат (пирофосфат) железа (II); элементарное железо
Медь	Карбонат меди; цитрат меди; глюконат меди; сульфат меди (Е 519)
Цинк	Ацетат цинка; сульфат цинка; хлорид цинка
Марганец	Карбонат марганца; хлорид марганца; цитрат марганца; глюконат марганца; сульфат марганца
Йод	Йодат калия

Приложение 10
к Техническому регламенту "О безопасности
продуктов детского питания"

ВИДЫ
лекарственного сырья, допущенного для использования
при производстве детских травяных чаев для детей раннего возраста

Русское название лекарственного растения	Латинское название лекарственного растения	Вид сырья
Анис обыкновенный	Anisum vulgare Gaerth Umbelliferae	Плоды аниса (Anisi fructus)
Алтей лекарственный	Althaea officinalis Malvaceae	Корни алтея (Althaeae radix)
Береза бородавчатая	Betula verrucosa Ehrh. Betulaceae	Листья березы (Betula folium)
Береза повислая	Betula pendula	То же
Гибискус	Hibiscus sabdariffa L.Malvaceae	Цветки Гибискуса (Hibisci flos)
Красная мальва	Hibiscus sabdariffa L.Malvaceae	То же
Душица обыкновенная	Origanum vulgare Lamiaceae	Трава душицы (Origanum herba)
Земляника	Fragariae Rosaceae	Листья земляники (Fragariae folium)
Ноготки аптечные	Calendula officinalis L.Composite	Цветки календулы (Calendulae flos)
Крапива двудомная	Urtica dioica L.Urticaceae	Листья крапивы (Urticae folium)
Лаванда узколистная	Lavandula angustifolia mill. Lemnaceae	Цветки лаванды (Lavandulae flos)
Липа сердцевидная	Tilia cordata Mill.	Цветки липы (Tilia flos)
Малина обыкновенная	Rubus idaeus L.Rosaceae	Листья малины (Rubi idaei folium)
Просвирник лесной	Malva sylvestris L. (syn. Malva Mauritiana) Malvaceae	Цветки мальвы (Malvae flos)
Мальва лесная	Malva sylvestris L. (syn. Malva Mauritiana) Malvaceae	То же
Мелисса	Melissa officinalis Lamiaceae	Листья мелиссы (Melissae folium)
Мята лимонная	Melissa officinalis Lamiaceae	То же
Мята перечная	Mentha piperita Lamiaceae	Листья мяты перечной (Mentha piperitae folium)
Облепиха	Hippophae rhamnoides L.Elaeagnaceae	Листья облепихи (Hippophaes folium)
Подорожник большой	Plantago major L.Plantaginaceae	Листья подорожника (Plantaginis herba)
Подорожник средний	Plantago media L.Plantaginaceae	То же
Подорожник ланцетовидный	Plantago lanceolata L.Plantaginaceae	То же
Померанец горький	Citrus aurantium Rutaceae	Померанца корка
Ромашка аптечная	Matricaria recutita L.Compositae (syn. Chamomilla L.)	Цветки ромашки (Chamomillae flos)
Черная смородина	Ribes nigrum L.сем. Saxifragaceae	Листья смородины (Ribis nigri)
Тимьян душистый	Thymus vulgaris L. (Thymus marschallianus) Lamiaceae	Трава тимьяна (Thymi herba)
Чабрец	Thymus serpyllum Lamiaceae	То же
Тимьян ползучий	То же	То же
Тмин обыкновенный	Carum carvi, Umbelliferae	Плоды тмина (Cari carvi fructus)
Фенхель обыкновенный	Foeniculum vulgare Mill Umbelliferae	Плоды фенхеля (Foeniculi fructus)
Укроп аптечный	Foeniculum vulgare Mill сем. Umbelliferae	То же
Черёда трехраздельная	Bidens tripartita L.Composite	Трава череды (Bidentis herba)
Черника	Vaccinium myrtillus L.Vacciniaceae	Плоды черники (Myrtilli fructus)
Шиповник	Rosa Rosaceae	Шиповника плоды (Rosae fructus)
Брусника	Vaccinium vitis idaea L.Vacciniaceae	Плоды брусники (Vaccini fructus)

ИЗДАТЕЛЬСТВО «АКАДЕМИЯ» БАСМАСЫ

КИТЕП СЕРИЯСЫН СУНУШ КЫЛАТ:

Гражданский кодекс
Жарандык процесстик кодекси
Кылмыш-жаза кодекси
Жазык-процесстик кодекси
Жазык-аткаруу кодекси
Администрациялык жоопкерчилик жөнүндө кодекс
Салык кодекси
Бажы кодекси
Шайлоо жөнүндө кодекс
Эмгек кодекси
Турак жай кодекси
Үйбүлө кодекси
Балдар жөнүндө кодекс
Жер кодекси
Токой кодекси
Суу кодекси
Аба кодекси

Ошондой эле китеп серияны:
«Кыргыз Республикасынын
Мыйзамдары»

По вопросам приобретения
изданий, просим обращаться
в Издательство «Академия»

Басылмаларды сатып алуу суроолор боюнча,
«Академия» Басмасына кайрылуунузу суранабыз



Бишкек ш., Чуй пр. 265а, 322а ком.
тел. 64-26-50, 64-26-51
www.academy.kg

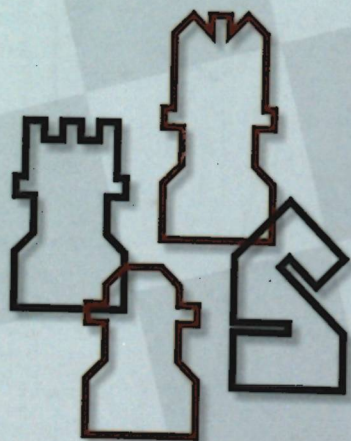


ПРЕДСТАВЛЯЕТ КНИЖНУЮ СЕРИЮ:

Гражданский кодекс
Гражданский процессуальный кодекс
Уголовный кодекс
Словно-процессуальный кодекс
Словно-исполнительный кодекс
Административной ответственности
Налоговый кодекс
Таможенный кодекс
Кодекс о выборах
Трудовой кодекс
Жилищный кодекс
Семейный кодекс
Кодекс о детях
Земельный кодекс
Лесной кодекс
Водный кодекс
Воздушный кодекс

А также книжную серию:
«Законы Кыргызской
Республики»

ТОКТОМ - УКУКТУК МЕЙКИНДИКТЕ БАШКАРУУЧУ АБАЛДЫ ЭЭЛӨӨ



УКУКТУК МААЛЫМАТТАР ТОПТОМУ

ӨЗ ИШИНИН ЧЕБЕРЛЕРИНЕ

ОЛУТТУУ КОМПАНИЯЛАРДЫН
КЫЗМАТКЕРЛЕРИНЕ

АЗЫРКЫ ЗАМАН МЕНЕН ТЕҢ БАСКАНДАРГА

ТУУРА БАГЫТТЫ ТАНДАЙ БИЛГЕНДЕРГЕ

ЭРТЕҢКИ КҮНГӨ ИШЕНИЧТҮҮ КАРАГАНДАРГА
АРНАЛГАН

КР Мыйзамдары Сиздин компютериңизде "ТОКТОМ Про" жана "ТОКТОМ Лайт" линиялары менен



720005, Кыргыз Республикасы, Бишкек ш., М. Горький көч., 15
тел.: +996 (312) 54-10-27, факс: +996 (312) 54-03-60
<http://www.toktom.kg>, e-mail: info@toktom.kg