



**Reglamento Técnico de la Unión Aduanera
TR CU 021/2011
Sobre Inocuidad alimentaria**

Estos reglamentos técnicos aprobados por decisión de la Comisión de la Unión Aduanera del 9 de diciembre de 2011 No. 880.

En la decisión de la Comisión de la Unión Aduanera de 9 de diciembre de 2011 No. 880 modificada: Decisión de la Junta de Comisión Económica Euroasiática de la Junta del 11 de junio de 2013 No. 129 (modificada por la decisión de la Junta de la Comisión Económica Euroasiática del 25 de junio de 2013 No.147); la decisión de la Junta de la Comisión Económica Euroasiática del 10 de junio de 2014 No. 91.

- Revise la base de datos de fabricante.

Listas de documentos sobre normalización, garantizando el cumplimiento de los requisitos del presente Reglamento Técnico

Capítulo 1. Disposiciones generales

Artículo 1. Alcance

1. El Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Sobre la inocuidad de los alimentos" (en adelante, los presentes reglamentos técnicos) dispone:
 - 1) Los objetos de la regulación técnica;
 - 2) Requisitos de seguridad (incluidos los sanitarios-epidemiológicos, sanitarios y veterinarios) a los objetos de regulación técnica;
 - 3) Las normas para la identificación de objetos de regulación técnica;
 - 4) Formularios y procedimientos de evaluación (confirmación) objetos de los requisitos de regulación técnica del presente documento.
2. En la aplicación de estos reglamentos técnicos deben tener en cuenta los requisitos para los productos alimenticios en términos de su etiquetado, materiales de embalaje, productos y equipos para la producción de alimentos, contacto con alimentos establecido por los reglamentos técnicos pertinentes de la Unión Aduanera.
3. En la aplicación de estos reglamentos técnicos deben tener en cuenta los requisitos de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera, establecer requisitos obligatorios para determinados tipos de alimentos y requisitos conexos a los de los cuales los procesos de producción (fabricación), almacenamiento, transporte, comercialización y utilización (en adelante, reglamentos técnicos Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios), complementarios y (o) aclarar los requisitos del presente Reglamento Técnico. Requisitos para ciertos tipos de alimentos y requisitos conexos con ellos procesos de

producción (fabricación), almacenamiento, transporte, comercialización y utilización, instalados otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera no pueden cambiar los requisitos de este reglamento técnico.

4. Los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de conjuntos alimentarios:
 - 1) Los objetos de la regulación técnica;
 - 2) Requisitos de seguridad a los objetos de regulación técnica;
 - 3) Las normas para la identificación de objetos de regulación técnica. Los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios pueden contener requisitos de etiquetado y los sistemas de evaluación de la conformidad no están en conflicto con los requisitos de la reglamentación técnica.

Artículo 2. Objetivos de la adopción

Los objetivos de la adopción de estos reglamentos técnicos son:

- 1) Protección de la vida y (o) de la salud humana;
- 2) Prevención de acciones engañosas compradores (consumidores);
- 3) Protección del medio ambiente.

Artículo 3. Objetos de regulación técnica

1. Los objetos de regulación técnica de estos reglamentos técnicos son:
 - 1) Productos alimenticios;
 - 2) Asociado con los requisitos para los procesos de producción de alimentos (fabricación), almacenamiento, transporte, comercialización y utilización.
2. Este reglamento técnico no se aplica a los productos alimenticios producidos por los ciudadanos en el hogar, en granjas privadas o ciudadanos involucrados en la jardinería, la horticultura, la ganadería y los procesos de producción (fabricación), almacenamiento, transporte y eliminación de productos alimenticios destinados únicamente a uso personal y no destinados a su despacho a la circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, el cultivo de cultivos y la eliminación de cultivos y animales productivos en la naturaleza.

Artículo 4. Definiciones

A efectos del presente reglamento técnico, las siguientes definiciones:

Fórmula de leche adaptada (sustitutos de la leche) - productos alimenticios para alimentos para bebés para lactantes producidos en forma líquida o en polvo, a base de leche o leche de vaca y otros animales productores de alimentos tan cerca en composición química a la leche humana para satisfacer las necesidades fisiológicas de los niños primeros años de vida en los materiales y energía necesarios;

Aromatizante de alimentos (sabor) - no empleado directamente en sustancia aromatizante de alimentos humanos o una preparación aromatizante o saborizantes de proceso térmico o aromatizante invernadero, sabores o precursores, o una mezcla de los mismos (parte aromatizante) destinado a impartir sabor a los productos alimenticios y (o) Sabor (excepto dulce, agrio y salado), con o sin adición de otros componentes;

Inocuidad alimentaria - el estado de los alimentos, lo que indica la ausencia de riesgos inaceptables asociados con efectos nocivos para los seres humanos y las generaciones futuras;

Aditivos biológicamente activos (ABA) - naturales y (o) idénticos a sustancias biológicamente activas naturales y microorganismos probióticos destinados a su uso con alimentos o la introducción de los alimentos;

Agua potable para alimentos para bebés - agua potable destinada a beber niños, cocinar y restaurar alimentos secos para alimentar a los niños en casa;

Recursos biológicos acuáticos- peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos, algas y otros animales acuáticos y plantas que se encuentran en su hábitat natural (en libertad natural);

Efectos nocivos sobre los alimentos humanos: el impacto de factores desfavorables asociados con la presencia de contaminantes alimentarios, contaminantes que amenazan la vida o la salud de las personas, o una amenaza para la vida y la salud de las generaciones futuras;

Emisión de alimentos - compra y venta y otros medios de transmisión de productos alimenticios en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, empezando por el fabricante o importador;

Organismos genéticamente modificados (genéticamente modificados transgénicos) (en adelante - OGM) - un organismo o varios organismos, cualquier formación no celular, unicelular o multicelular capaz de reproducir o transmisión de material genético hereditario, diferente de los organismos naturales obtenidos mediante el uso de métodos de ingeniería genética y (o) contener material de ingeniería genética, incluidos genes, fragmentos de los mismos o combinaciones de los genes;

Registro estatal de instalaciones industriales que operan en la obtención, transformación (procesamiento) de materias primas de alimentos no elaborados (alimentos) de origen animal (en adelante - el registro estatal de las instalaciones de producción) - Aplicación de la admisión de la persona jurídica o empresario individual a las actividades de recepción, transformación (procesamiento) de alimentos no elaborados (alimentos) materias primas de origen animal;

Bebida de hierbas para niños (té de hierbas) - productos alimenticios para alimentos para bebés hechos a base de hierbas y extractos de hierbas;

Identificación de alimentos - el procedimiento de inclusión de productos alimenticios a los objetos de la reglamentación técnica de los reglamentos técnicos;

Fabricante de productos alimenticios - la organización, independientemente de su forma jurídica de organización o de un empresario individual, incluido el extranjero, se dedica a su propio nombre (fabricación) de productos alimenticios para la realización de compradores (consumidores) y responsable del cumplimiento del producto con los requisitos de los reglamentos técnicos;

Importador - residente del Estado miembro de la Unión Aduanera expedirá los productos alimenticios en el territorio aduanero de la Unión Aduanera que no residieran en el Estado miembro de la Unión Aduanera, y la responsabilidad del cumplimiento de dichos productos con los requisitos de este reglamento técnico;

Alimento componente (un ingrediente alimentario) (en adelante - componente) - el producto o sustancia (incluye suplementos nutricionales, aromatizantes), que según la formulación utilizada en la producción (fabricación), productos alimenticios y son una parte integral;

Contaminación de alimentos – introducir en los productos alimenticios objetos, partículas, sustancias y organismos contaminantes y su presencia en cantidades de este alimento inusual o superar un nivel establecido, de modo que se convierte en peligroso para las propiedades humanas;

Fórmula infantil inicial - mezclas adaptadas (tan cercanas en composición química a la leche humana) o parcialmente adaptadas (parcialmente cercanas en composición química a la leche humana) producidas a base de leche o leche de vaca y otros animales productores de alimentos destinados a alimentar a los bebés desde los primeros días de vida hasta los seis meses;

Productos alimenticios no elaborados de origen animal - no ha sido objeto de transformación (procesamiento), la canal de animales productores de todo tipo, partes de los mismos (incluyendo sangre y menudencias), leche cruda, leche desnatada cruda, crema cruda, productos de abejas, huevos y huevos, captura de recursos biológicos acuáticos, producción acuícola;

Necesidades fisiológicas de energía y nutrientes - el nivel de ingesta diaria de nutrientes suficiente para satisfacer las necesidades fisiológicas de no menos del 97,5% de la población según la edad, sexo, estado fisiológico y actividad física;

Nutrientes - sustancias que son partes componentes de los productos alimenticios, que son utilizados por el cuerpo humano como fuente de energía o fuentes de sustratos precursores para la construcción, crecimiento y regeneración de órganos y tejidos, la formación de sustancias fisiológicamente activas implicadas en la regulación de procesos vitales, y la determinación de los alimentos el valor de los productos alimenticios;

Productos alimenticios enriquecidos - productos alimenticios, que tienen uno o más alimentos y (o) sustancias biológicamente activas y (o) microorganismos probióticos que no están presentes en él originalmente o están presentes en cantidades insuficientes o perdidos en el proceso de producción (fabricación); así garantizado por el fabricante o el contenido alimentario de cada sustancia activa utilizada para el enriquecimiento se ha llevado a un nivel correspondiente a los criterios de productos alimenticios - una fuente de un nutriente u otras características distintivas de los productos alimenticios, y el nivel máximo de los alimentos, y (o) un compuesto biológicamente activo en dichos productos no deben exceder el nivel superior seguro de consumo de estas sustancias al entrar en todas las fuentes posibles (si tales niveles);

Instalaciones de acuicultura - peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos, algas y otros animales acuáticos y plantas criados en contención, incluidos los cultivados en condiciones semi-libres o hábitat artificial;

Alimentos para fiestas - una cierta cantidad de alimentos de un nombre, igualmente embalados, fabricados (hechos) un fabricante de una norma regional (interestatal) o normas nacionales, y (o) organización estándar, y (u) otros documentos del fabricante durante un cierto período de tiempo, acompañado de documentación de envío, que proporcione trazabilidad de productos alimenticios;

Aditivo alimentario - cualquier sustancia (o mezcla de sustancias), ya sea que tenga o no su propio valor nutricional no sea generalmente utilizada por el hombre directamente en los alimentos, deliberadamente introducir en los productos alimenticios de un propósito tecnológico (función) en su producción (fabricación), transporte y almacenamiento, que cause o pueda causar la sustancia o sus productos de conversión son componentes de productos alimenticios; suplemento nutricional que puede realizar una o más funciones de procesamiento;

Productos alimenticios - productos de animales, origen vegetal, microbiano, mineral, sintético o biotecnológico en forma natural, tratada o procesada, destinado al consumo humano, incluidos productos alimenticios especializados, agua potable, envasados en recipientes, agua mineral potable, bebidas alcohólicas (incluidas las bebidas a base de cerveza y cerveza), refrescos, aditivos biológicamente activos (ABA), goma de mascar y cultivos de microorganismos iniciadores de fermentación, levadura, aditivos alimentarios y saborizantes y materias primas alimenticias;

Productos alimenticios de la acuicultura – productos de acuicultura cosechados de instalaciones de acuicultura en condiciones de detención, cría o medio ambiente artificial;

Productos alimenticios de terapia nutricional dietética - productos alimenticios especializados con un determinado valor alimentario y energético, propiedades físicas y organolépticas y destinadas para uso en dietas terapéuticas;

Productos alimenticios de nutrición profiláctica dietética - productos alimenticios especializados destinados a la corrección de carbohidratos, grasas, proteínas, vitaminas y otros tipos de metabolismo, que cambian el contenido y (o) la relación de las sustancias individuales con respecto a su contenido de natural y (o) en la composición de los cuales no se incluye inicialmente sustancias o componentes, así como productos alimenticios, diseñados para reducir el riesgo de enfermedad;

Productos alimenticios para alimentos para bebés - productos alimenticios especializados destinados a alimentos para bebés para niños (para bebés de 0 a 3 años de niños en edad preescolar de 3 a 6 años, niños en edad escolar de 6 años o más), cumpliendo con las necesidades fisiológicas pertinentes del cuerpo del niño y no es perjudicial para la salud del niño en edad adecuada;

Productos alimenticios para deportistas de potencia - productos alimenticios especializados dados la composición química, aumento del valor nutricional y (o) hacia eficaz, que consiste en un conjunto de productos o presentó su especie individual, que tiene un efecto específico en el aumento de las capacidades adaptativas del estrés físico y neuro-emocional humano;

Productos alimenticios de producción no industrial - productos alimenticios obtenidos por los ciudadanos en el hogar y (o) en granjas privadas o ciudadanos que participan en la jardinería, la horticultura, la ganadería y otras actividades;

Productos alimenticios de un nuevo tipo – productos alimenticios (incluidos los aditivos alimentarios y aromatizantes), no se han utilizado para los alimentos humanos en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, a saber, con una estructura molecular primaria nueva o modificada intencionalmente; que consiste o se aísla de microorganismos, hongos y cerezas microscópicas, plantas, aisladas de animales obtenidos de OGM o que los utilizan, nano-materiales y productos de nanotecnología; con excepción de los productos alimenticios producidos por métodos tradicionales en circulación y porque la experiencia se considera segura;

Productos alimenticios deshidratados- productos alimenticios, de los cuales ha sido removida el agua presente total o parcialmente en ella originalmente;

Productos alimenticios de destete - productos alimenticios para alimentos para bebés, que se administran en la dieta de los niños en el primer año de vida como suplemento a la leche, sustitutos de la leche materna o mezclas de leche subsiguientes y producidos (producidos) sobre la base de productos animales y (o) origen vegetal;

Productos alimenticios composición mixta - productos alimenticios, que consisten en dos o más componentes, excepto aditivos alimentarios y saborizantes;

Procesamiento - tratamiento térmico (excepto para la congelación y refrigeración), ahumado, enlatado, maduración, fermentación, acidificado envasado, secado, encurtido, concentración, extracción, extrusión o una combinación de estos procesos;

La siguiente leche de fórmula - adaptada (como composición química cercana a la leche materna) o parcialmente adaptada (parcialmente cercana en composición química a la leche humana) mezclas producidas sobre la base de leche o leche de vaca y otros animales productores de alimentos destinados a alimentos niños mayores de seis meses en conjunción con la alimentación de los productos;

Prebióticos - sustancias alimentarias que estimulan selectivamente el crecimiento y (o) un representante biológicamente activo que protege la microflora intestinal humana, ayudan a mantener su estructura normal y actividad biológica en el consumo regular de productos alimenticios en la composición;

Microorganismos probióticos - microorganismos no patógenos vivos y no toxigénicos - representantes de los grupos protectores de la microbiota intestinal normal de asociaciones simbióticas humanas y naturales saludables que vienen como parte de los conductos pro de alimentos para mejorar (optimizar) la composición y la actividad biológica de la protección de la microflora intestinal humana;

Materia prima alimenticia (alimentos) - productos de origen animal, vegetal, microbiano, mineral, sintético o biotecnológico y agua potable utilizada para la producción (fabricación) de productos alimenticios;

Animales productivos - animales, excepto peces, invertebrados acuáticos, mamíferos acuáticos y otros animales acuáticos, utilizados intencionadamente para obtener sus alimentos;

Instalación en la que se realizan las actividades de recepción, transformación (procesado) de materias primas no elaboradas (alimentos) de origen animal - objeto (construcción, estructura, local, construcción u otro objeto) para la ejecución de actividades de obtención, transformación (procesamiento) de alimentos no elaborados (alimentos) y materias primas de origen animal utilizados en la ejecución de dichas actividades, pertenecientes a la persona jurídica o persona física como empresario individual, el proyecto opera sobre la base de la propiedad de una base jurídica o jurídica;

Trazabilidad de los productos alimenticios - la posibilidad de que el documento (en papel y (o) los soportes electrónicos) establezcan al fabricante y a los propietarios posteriores en circulación productos alimenticios, excepto el usuario final, así como el lugar de origen (producción, fabricación) de alimentos y (o) alimentos (alimentos) materias primas;

El proceso de producción (fabricación) de productos alimenticios - un conjunto de pasos secuenciales o combinados de diferentes pasos de proceso de producción (fabricación) de productos alimenticios;

Contenido de jaula de pescado - peces cultivados y (o), sobreexpuestos en el dispositivo instalado en un cuerpo de agua a su contenido en una forma viva;

Productos alimenticios perecederos - productos alimenticios, vida útil que no excedan de 5 días, a menos que se disponga lo contrario por los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios que requieren almacenamiento y transporte a una temperatura especialmente creados, con el fin de mantener la seguridad y prevenir el desarrollo de enfermedades en ella de microorganismos de deterioro microbiano y (o) la formación de toxinas a niveles peligrosos para la salud humana;

Productos alimenticios especializados - productos alimenticios para los que existen requisitos para el contenido y (o) la relación de las sustancias individuales o de todas las sustancias y componentes, y (o) cambiar el contenido y (o) la relación de las sustancias individuales bajo el contenido natural de su contenido en un alimento y(o) La estructura no incluye sustancias o componentes inherentes (excepto aditivos y aromatizantes alimentarios) y (o) el fabricante dice sobre su tratamiento y (o) propiedades preventivas, y que está destinado al uso seguro de alimentos por ciertas categorías de personas;

La vida útil de los productos alimenticios - el período durante el cual los productos alimenticios deben cumplir plenamente los límites para sus requisitos de seguridad establecidos por el presente Reglamento Técnico y (o) los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, así como para mantener sus propiedades de consumo indicadas en el etiquetado y después de lo cual los productos alimenticios no son adecuados para el uso previsto;

Medios tecnológicos - una sustancia o materiales o sus derivados (excepto para equipo, materiales de embalaje, productos y platos), que, sin ser componentes de productos alimenticios, utilizados intencionalmente en la transformación de materias primas alimenticias (alimentos) y (o) en la producción de productos alimenticios con fines tecnológicos específicos y se remueven después de lograr dichos materiales, dichos productos alimenticios o cantidades residuales que no tengan un efecto tecnológico en el producto alimenticio terminado;

Tónicos - bebidas alcohólicas y no alcohólicas que contienen agentes de tonicidad (componentes), incluidos los de origen vegetal, en una cantidad suficiente para proporcionar un efecto tónico sobre el cuerpo humano, excepto el té, el café y las bebidas basadas en ellos;

Captura de recursos biológicos marinos - recursos biológicos hídricos extraídos (capturados) hábitat natural;

Utilización de alimentos - el uso no cumple con los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera de productos alimenticios para fines distintos de la finalidad para la que se diseñan los productos alimenticios y que se utilizan comúnmente, o no para llevar los requisitos pertinentes de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera de productos alimenticios al Estado, no aptos para todo su uso y aplicación, así como para evitar el efecto adverso sobre su ser humano, animal y medio ambiente.

Artículo 5. Manejo del mercado

1. Los productos alimenticios se fabrican en circulación en el mercado cuando es apropiado para este reglamento técnico, así como otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera, la acción de la que está sujeta.
2. Productos alimenticios conformes a los requisitos del presente documento, otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera, cuyo efecto está sujeta, y ha completado la evaluación (confirmación) de la conformidad marcada con un único producto de tratamiento de signos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera.
3. Los productos alimenticios que estén en circulación, incluidas las materias primas alimenticias (alimentos), deben ir acompañados de documentación de envío, que proporciona trazabilidad del producto.
4. Los productos alimenticios que no cumplan con los requisitos de este reglamento técnico y (u) otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera, la acción a la que está sujeta, incluidos los productos alimenticios que han expirado, sujeto a la retirada de la circulación participante en la actividad económica (el propietario de los alimentos) usted mismo o por orden de los organismos autorizados de control estatal (supervisión) del Estado miembro de la Unión Aduanera.

Artículo 6. Identificación de los productos alimenticios (procesos) con el fin de asignar los objetos de los Reglamentos Técnicos

1. A los efectos de clasificar los productos alimenticios en los objetos de la reglamentación técnica, respecto de los cuales se lleva a cabo el presente reglamento técnico, la identificación de las partes interesadas se lleva a cabo alimentos.
2. Identificación de los productos alimenticios transportados por su nombre y (o) sus fundamentos establecidos en la definición de dichos productos en los reglamentos técnicos o reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, y (o) métodos visuales y (u) organolépticos y (o) analíticos.
3. La identificación de los productos alimenticios se realiza mediante los siguientes métodos:
 - 1) Por nombre - comparando el nombre y la finalidad de la información sobre la etiqueta de los alimentos en el paquete de consumo y (o) en los documentos de envío, con el nombre especificado en la definición del tipo de alimento en este reglamento técnico y (o) los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre determinados tipos de productos alimenticios;
 - 2) Método visual - comparando la apariencia de los productos alimenticios con las características establecidas en la definición de esos productos alimenticios en este reglamento técnico y (o) los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios;
 - 3) Método organoléptico - comparando las características organolépticas de los productos alimenticios con las características establecidas en la definición de dichos productos alimenticios en los reglamentos técnicos o reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios. Se utiliza el método organoléptico si los productos alimenticios no pueden identificarse por su nombre y por el método visual;

- 4) Método analítico - mediante el control de los indicadores fisicoquímicos de cumplimiento y (o) los indicadores microbiológicos de los productos alimenticios que figuran en la definición de dichos productos alimenticios en los reglamentos técnicos o reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios. El método analítico utilizado, si los productos alimenticios no pueden identificarse por nombre, número, métodos visuales u organolépticos.

Capítulo 2. Requisitos de inocuidad alimentaria

Artículo 7. Requisitos generales para la inocuidad de los alimentos

1. Los productos alimenticios que estén en circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera dentro de la fecha límite para su uso previsto deben ser seguros.
2. Inocuidad de los productos alimenticios instalados en los Apéndices 1, 2, 3, 4, 5 y 6 de este Reglamento Técnico.
3. Los indicadores de inocuidad de los productos alimenticios de composición mixta (excepto microbiológicos) están determinados por la contribución de los componentes individuales con las fracciones de masa y los indicadores de inocuidad de estos componentes instalados por el presente Reglamento Técnico, a menos que los Apéndices 1, 2, 3, 4, 6 de este Reglamento Técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para ciertos tipos de productos alimenticios indiquen lo contrario.
4. Los indicadores de inocuidad de los productos alimenticios deshidratados (excepto microbiológicos) se calculan sobre la base de las materias primas alimenticias (alimentos) originales que tienen en cuenta el contenido de sólidos en el que contiene y los productos alimenticios deshidratados, a menos que se disponga lo contrario en los Apéndices 1, 2, 3, 4, 5, 6 de este reglamento técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.
5. En los productos alimenticios en circulación no se permite tener agentes de enfermedades infecciosas, parasitarias, sus toxinas que son peligrosas para la salud humana y animal.
6. La vida útil y las condiciones de almacenamiento de la producción de alimentos los establece el fabricante.
7. Los materiales utilizados para la fabricación de productos de embalaje que entren en contacto con los alimentos deben cumplir los requisitos establecidos por los respectivos reglamentos técnicos de la Unión Aduanera.
8. Exposición a aditivos alimentarios, aromatizantes y ayudas de procesamiento utilizados en la fabricación de productos alimenticios, establecidos por los respectivos reglamentos técnicos de la Unión Aduanera.
9. En la producción (fabricación) de productos alimenticios de materias primas alimentarias (alimentos) derivados de OGM de origen vegetal, animal y microbiano, y la línea debe utilizarse OGM aprobó el registro estatal. Si el fabricante en la producción de productos alimenticios no utilizó contenido de OGM en la producción de alimentos del 0,9 % o menos de OGM es una impureza accidental o técnicamente inevitable, y esos productos alimenticios no se aplican a los productos alimenticios que contengan OGM.
10. Producción (fabricación) de productos alimenticios para alimentos para bebés para bebés llevados a cabo en instalaciones de producción especializadas, o en tiendas especializadas o en líneas de producción especializadas.
11. Los vegetales verdes, verduras y frutas frescas y frescas congeladas, deben estar libres de huevos de helmintos y quistes de protozoarios patógenos intestinal.

12. El contenido de cada nutriente o sustancia biológicamente activa en un producto alimenticio enriquecido utilizado para el enriquecimiento debe llevarse al nivel del uso de 100 ml o 100 g, o una sola porción del producto no inferior al 5% del nivel de consumo diario. El contenido de los microorganismos probióticos en un producto enriquecido con alimentos debe dejar al menos 10 unidades formadoras de colonias (células microbianas) por 1 g o 1 ml del producto.

Artículo 8 Requisitos de inocuidad para productos alimenticios especializados

1. En la producción (fabricación) de productos alimenticios para alimentos para bebés, los alimentos para mujeres embarazadas y lactantes no pueden utilizar alimentos (alimentos) que contengan OGM. En la producción de productos alimenticios para alimentos para bebés no se permite el uso de materias primas alimentarias (alimentos) obtenidas del uso de plaguicidas de conformidad con el anexo 10.
2. Los productos alimenticios para mujeres embarazadas y lactantes deben cumplir los requisitos establecidos en los Apéndices 2, 3 de este reglamento técnico y (o) los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.
3. Los productos alimenticios para los bebés por su consistencia deben cumplir ciertas características fisiológicas de edad del sistema digestivo del niño a esta edad.
4. Los productos alimenticios para alimentos para bebés deben cumplir los siguientes requisitos: Las galletas para alimentos para bebés no deben contener azúcar añadido superior al 25%, los productos de panadería para alimentos para bebés no deben contener sal más del 0,5%.
5. Los productos alimenticios para alimentos para bebés no deben contener: alcohol etílico superior al 0,2%, café natural, huesos de granos de albaricoque, vinagre, edulcorantes, excepto para productos alimenticios especializados para la nutrición preventiva médica y dietética.
6. Los productos alimenticios para alimentos para bebés para lactantes no deben contener ácidos grasos trans en sustitutos de la leche materna que más del 4% del total de ácidos grasos.
7. En la producción (fabricación) de productos alimenticios para la nutrición infantil están prohibidos ácido benzoico, ácido sórbico y sales de los mismos.
8. En la producción (fabricación) de productos alimenticios para alimentos para bebés para lactantes no se pueden utilizar los siguientes tipos de materias primas alimentarias (alimentos):
 - 1) Queso con acidez de más de 150 grados Turner;
 - 2) Harina de soja (excepto aislado y concentrado de proteína de soja);
 - 3) Granos y sus productos, infestación de plagas y plagas y adulterados contaminados;
 - 4) Productos de sacrificio de animales y aves productivas, sometidos a re-congelación;
 - 5) Pescado crudo y especies no de pescado, sujetas a re-congelación;
 - 6) Animales productores de carne y carne de pollo deshuesada mecánicamente;
 - 7) Carne de aves de corral cruda que contiene colágeno;
 - 8) Animales y aves productores de menudencias, excepto hígado, lengua, corazón y sangre;
 - 9) Tendón de ternera retirado con una fracción masiva de tejido conectivo y adiposo superior al 12%;
 - 10) Tendón de cerdo extraído con una fracción masiva de tejido adiposo superior a 32%;

- 11) Tendón de cordero extraído con una fracción masiva de tejido adiposo superior al 9%;
 - 12) Canales de pollos y pollos de engorde 2 categorías;
 - 13) Bloques congelados recortados de diferentes especies de carne animal y menudencias (hígado, lengua, corazón) con una vida útil de más de 6 meses;
 - 14) Carne de toros, jabalíes y animales magros;
 - 15) Materias primas de pescado obtenidas a partir del contenido de jaulas de pescado y especies de peces bentónicos;
 - 16) Huevos y aves acuáticas de carne;
 - 17) Untables;
 - 18) Manteca salada;
 - 19) Aceites vegetales - aceite de semilla de algodón, aceite de sésamo;
 - 20) Aceites con peróxido de valor superior a 2 mmoles de oxígeno activo / kg de grasa (excluido el aceite de oliva); aceite de oliva con un valor de peróxido superior a 2 mmoles de oxígeno activo / kg de grasa;
 - 21) Difusión de Jugos concentrados;
 - 22) Especias (excepto eneldo, perejil, apio, comino, albahaca, dulce, blanco, y pimienta, orégano, canela, vainilla, cilantro, clavo de olor, hoja de laurel y cebolla, ajo, cuyo contenido es establecido por el fabricante);
 - 23) Huevo en polvo (para productos alimenticios perecederos);
 - 24) Aceites y grasas hidrogenadas, grasas con un alto contenido de ácidos grasos saturados;
 - 25) Especias ardientes (pimienta, rábano picante, mostaza);
 - 26) Mayonesa, mayonesa, salsas a base de aceites vegetales, cremas a base de aceites vegetales, grasas, propósito especial, grasa para freír.
9. En la producción (fabricación) de productos alimenticios para alimentos para bebés para niños en edad preescolar y escolar no pueden utilizar los siguientes tipos de materias primas alimentarias (alimentos):
- 1) Los productos del sacrificio de animales y aves productivas, sujetos a re-congelación;
 - 2) Pescado crudo y especies no de pescado, sujetas a re-congelación;
 - 3) Animales productores de carne y carne de pollo deshuesada mecánicamente;
 - 4) Carne de aves de corral cruda que contiene colágeno;
 - 5) Bloques congelados recortados de diferentes especies de carne animal y despojos (hígado, lengua, corazón) con una vida útil de más de 6 meses;
 - 6) Tendón de ternera retirado con una fracción masiva de tejido conectivo y adiposo superior al 20%;
 - 7) Tendón de cerdo extraído con una fracción masiva de tejido adiposo superior al 70%;

- 8) Tendón de cordero extraído con una fracción masiva de tejido adiposo superior al 9%;
 - 9) La carne de toros, jabalíes y animales magros;
 - 10) Animales y aves productivas de menudencias, excepto hígado, lengua, corazón y sangre;
 - 11) Huevos y aves acuáticas de carne;
 - 12) Difusión de jugos concentrados;
 - 13) Aceites con un valor de peróxido superior a 2 mmoles de oxígeno activo / kg de grasa (excluido el aceite de oliva); aceite de oliva con un valor de peróxido superior a 2 mmoles de oxígeno activo / kg de grasa;
 - 14) Aceites vegetales: algodón;
 - 15) Aceites y grasas hidrogenados;
 - 16) Especies picantes (pimienta, rábano picante, mostaza);
10. En la producción (fabricación) de suplementos alimenticios biológicamente activos para niños de 3 a 14 años y las bebidas herbáceas infantiles (tés de hierbas) para niños pequeños sólo pueden utilizar materias primas vegetales específicas en el anexo 8 de este reglamento técnico.
 11. En la producción (fabricación) de productos alimenticios para alimentos para bebés para lactantes no se utilizan vitaminas ni sales minerales establecidas en el anexo 9 del presente reglamento técnico.
 12. En la producción (fabricación) de productos alimenticios para alimentos para bebés para niños de todas las edades grupos con el fin de dar un aroma y sabor específico, utilizar sólo aromatizantes naturales (saborizantes), y para los niños mayores de 4 meses - y vainilla.
 13. Para su uso en la producción (fabricación) de aditivos biológicamente activos (ABA) no están permitidas las plantas y sus productos, objetos, animales, bacterias, hongos y sustancias biológicamente activas que son peligrosas para la vida y la salud de las personas y que figuran en el anexo 7 del presente reglamento técnico.
 14. Los aditivos biológicamente activos (ABA) deben cumplir los requisitos higiénicos de la inocuidad de los alimentos establecidos en el anexo 2, 3 del presente reglamento técnico. El contenido en la dosis diaria de sustancias biológicamente activas (BAA) en aditivos biológicamente activos derivados de plantas y (o) sus extractos debe estar en el rango de entre el 10 y el 50% del valor de una dosis terapéutica única determinada con el uso de estas sustancias como medicamentos.

Artículo 9 Requisitos de seguridad para los refrescos

Las bebidas tónicas (incluidos los energizantes) se producen (se fabrican) en forma de refrescos. Como una fuente de sustancias tónicas (componentes) se puede utilizar que contiene cafeína y sus plantas (extractos de plantas), té, café, guaraná, yerba mate y plantas medicinales y sus extractos, tiene un efecto tónico (ginseng, Leuzea, Rhodiola rosea, hierba de limón, Ginseng siberiano). La estructura de la bebida tónica se permite introducir un máximo de dos materiales restauradores (componentes), refrescos tónicos - no más de uno.

En la producción (fabricación), se permiten refrescos minerales, carbohidratos fácilmente digeribles, vitaminas y sustancias similares a vitaminas, estimulantes y sustratos del metabolismo energético.

El contenido de cafeína en bebidas energéticas no debe exceder de 400 mg/l.

Capítulo 3. Requisitos para los procesos de producción (fabricación), almacenamiento, transporte, comercialización y utilización de alimentos

Artículo 10. Garantizar la inocuidad de los productos alimenticios en el proceso de producción (fabricación), almacenamiento.

1. Los fabricantes, vendedores y personas que desempeñan funciones de fabricantes extranjeros de productos alimenticios están obligados a aplicar los procesos de producción (fabricación), almacenamiento, transporte y ventas para que dichos productos cumplan los requisitos establecidos para el presente Reglamento Técnico y (o) los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.
2. Al implementar los procesos de producción (fabricación) de los requisitos de seguridad relacionados con los alimentos de dichos productos, el fabricante establecerá, implementará y mantendrá procedimientos basados en los principios HACCP (en inglés transcripción HACCP - Hazard Analysis y Puntos críticos de control), establecidos en la parte 3 de este artículo.
3. Con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos en el proceso de producción (fabricación) debe desarrollarse, aplicarse y apoyarse en el siguiente procedimiento:
 - 1) Es necesario seleccionar para garantizar la seguridad de los procesos de fabricación de alimentos (fabricación) de productos alimenticios;
 - 2) la selección y secuencia de operaciones tecnológicas enhebrar la producción (fabricación) de productos alimenticios con el fin de evitar la contaminación de los alimentos (alimentos) materias primas y productos alimenticios;
 - 3) La definición de etapas controladas de las operaciones tecnológicas y los productos alimenticios en las etapas de producción (fabricación) en los programas de control de producción;
 - 4) realizar un seguimiento de las materias primas alimentarias (alimentos), los medios tecnológicos, los materiales de envasado, los productos utilizados en la producción (anillo de fabricación) de los productos alimenticios, así como los productos alimenticios, los medios de garantizar la precisión y la integridad necesarias del control;
 - 5) Supervisar el funcionamiento de los equipos de proceso para proporcionar la producción (fabricación) de productos alimenticios conforme a los requisitos del presente documento y (o) los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios;
 - 6) Proporcionar información que documente las etapas controladas de las operaciones tecnológicas y los resultados del control de los alimentos;
 - 7) Cumplimiento de las condiciones de almacenamiento y transporte de productos alimenticios;
 - 8) El mantenimiento de las instalaciones de producción, los equipos tecnológicos y las herramientas utilizadas en el proceso de fabricación (fabricación) de productos alimenticios, en un estado que evitaría la contaminación de los productos alimenticios;
 - 9) La elección de métodos y la higiene personal de los empleados de aplicación con el fin de garantizar la seguridad alimentaria.
- 10) selección de la seguridad de los métodos de producción de alimentos, el establecimiento de la periodicidad y la limpieza de la explotación, la limpieza, la desinfección y la desinfestación de las instalaciones de producción, los equipos tecnológicos y las herramientas utilizadas en el proceso de fabricación (fabricación) de productos alimenticios;

- 11) Mantenimiento y almacenamiento de documentos en papel y (o) en formato electrónico, confirmando el cumplimiento de los requisitos alimentarios producidos de los presentes reglamentos técnicos y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios;
- 12) Trazabilidad de los productos alimenticios.

Artículo 11. Requisitos para garantizar la inocuidad de los alimentos en el proceso de producción (fabricación)

1. A efecto de garantizar el cumplimiento de la circulación de los requisitos alimentarios del presente documento y (o) los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios fabricante está obligado a aplicar los procedimientos de inocuidad de los alimentos en el proceso de producción (fabricación) de dichos productos alimenticios.
2. La organización de la seguridad en el proceso de producción (fabricación), productos alimenticios y control es llevada a cabo por el fabricante de su propia y (o) con la participación de un tercero.
3. A fin de garantizar la seguridad durante la producción (manufactura) de los productos alimenticios, el fabricante determinará:
 - 1) Una lista de peligros que pueden dar lugar a la producción (fabricación) a la emisión de alimentos que no cumplan los requisitos del presente documento y (o) los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios;
 - 2) una lista de los puntos críticos de control del proceso de producción (fabricación) - parámetros de las operaciones tecnológicas del proceso de producción (fabricación) de alimentos (o parte de los mismos); parámetros (indicadores) seguridad alimentaria (alimentos) sobre materiales y materiales de embalaje para los que es necesario controlar o eliminar a que se refiere el apartado 1 de esta parte de los peligros;
 - 3) Los valores límite de los parámetros monitoreados en puntos de control críticos;
 - 4) El procedimiento para supervisar los puntos críticos de control del proceso de producción (fabricación);
 - 5) Establecer procedimientos de actuación en caso de valores de desviación de los indicadores a que se refiere el apartado 3 de esta parte de los límites establecidos;
 - 6) La frecuencia de los controles sobre la conformidad de las prescripciones alimentarias liberadas en el presente documento y (o) los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios;
 - 7) la frecuencia de limpieza, lavado, desinfección, desinfección y desinfección de locales industriales, limpieza, lavado y desinfección de equipos y herramientas tecnológicas utilizados en el proceso de fabricación (fabricación) de productos alimenticios;
 - 8) Medidas para prevenir la infiltración de la zona de producción de roedores, insectos, aves y animales comensales.
4. El fabricante mantendrá y mantendrá registros sobre la aplicación de las medidas de seguridad durante la producción (fabricación) de productos alimenticios, incluidos los documentos que confirmen la inocuidad de los alimentos no elaborados (alimentos) materias primas de origen animal, en papel y (o) medios electrónicos.

Los documentos que confirmen materias primas de origen animal de seguridad alimentaria no transformadas (alimentación) se conservarán durante tres años a partir de la fecha de expedición.

5. No lleve alimentos directamente en instalaciones industriales.
6. Los trabajadores empleados en trabajos asociados con la producción (fabricación), los productos alimenticios y bajo los cuales los empleados se ponen en contacto directo con materias primas alimentarias (alimentos) y (o) productos alimenticios se someten a exámenes obligatorios previos al empleo y exámenes periódicos de la unión aduanera, de conformidad con las leyes del Estado.
7. Los pacientes con enfermedades infecciosas, las personas con enfermedades sospechosas de tener contacto con pacientes con enfermedades infecciosas, personas portadoras de agentes infecciosos no están autorizados a trabajar relacionados con la producción (fabricación) de productos alimenticios.

Artículo 12. Requisitos para los procesos de producción de agua (fabricación) de productos alimenticios

1. El número de agua fría y caliente, vapor, ice debe ser suficiente para asegurar la producción (fabricación) alimentos seguros.
2. El agua en diferentes estados de agregación utilizado en el proceso de fabricación (fabricación) de productos alimenticios debe cumplir los siguientes requisitos:
 - 1) El agua utilizada en el proceso de producción (fabricación) de productos alimenticios y en contacto directo con las materias primas alimenticias (alimentos) y materiales de embalaje debe cumplir con los requisitos de agua potable establecidos por la legislación del Estado miembro de la Unión Aduanera.
 - 2) los pares utilizados en el proceso de fabricación (fabricación) de productos alimenticios y en contacto directo con los alimentos (alimentos) materias primas y materiales de embalaje no deben ser una fuente de contaminación de los productos alimenticios.
 - 3) utilizado en la producción (fabricación) de hielo alimentario debe hacerse a partir de agua potable que cumpla con la ley establecida del Estado - un miembro de la Unión Aduanera al agua potable.
3. Requisitos para el suministro de agua:
 - 1) En procesos industriales no directamente relacionados con la producción (fabricación), productos alimenticios (sistema de alarma contra incendios, refrigeración, refrigeración, producción de vapor, etc.), así como en el procesamiento (procesamiento) de materias primas alimenticias (alimentos) de origen vegetal para fines técnicos (hidráulica, fregadero) permitidos para utilizar agua que no cumple con los requisitos de agua potable. Diseñado para tales procesos las tuberías no deben utilizarse para el suministro de agua potable y deben tener características que los distingan de las tuberías de agua potable;
 - 2) En el tratamiento térmico de alimentos (alimentos) materias primas y alimentos en recipientes sellados y (o) el uso de equipos adecuados deben estar provistos de condiciones para evitar la contaminación de los alimentos con agua utilizada para enfriar estos tanques y equipos.

Artículo 13. Requisitos para la inocuidad de las materias primas alimenticias (alimentos) utilizadas en la producción de alimentos

1. Las materias primas alimentarias (alimentos) utilizadas en la producción (fabricación) de productos alimenticios deben cumplir los requisitos de esta reglamentación técnica y (o) los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de alimentos, y ser rastreables.
2. Productos alimenticios (alimentos) de origen vegetal utilizados para la producción (fabricación) de productos alimenticios en presencia de información sobre el uso de plaguicidas en el cultivo de plantas

apropiadas, locales industriales y contenedores fumigados para su almacenamiento o materias primas con el fin de protegerlos de plagas y enfermedades de las plantas.

3. Los alimentos no elaborados (alimentos) materias primas de origen animal deben obtenerse de animales productores de alimentos que no hayan estado expuestos a sustancias hormonales estrogénicas naturales y sintéticas, sustancias hormonales, tirostáticos (promotores del crecimiento animal), antibióticos y otros medicamentos de uso veterinario, utilizados antes del sacrificio para la expiración de su eliminación del cuerpo de animales.
4. El almacenamiento de materias primas y componentes alimentarios (alimentos) utilizados en la producción (manufactura) de productos alimenticios debe ser tal que garantice la prevención de la corrupción y la protección de las materias primas y componentes de estos contaminantes.

Artículo 14. Requisitos para la organización de instalaciones de producción, en los cuales se producen (fabricación) los productos alimenticios

1. La distribución de locales industriales, su diseño, colocación y tamaño deberán proporcionar:
 - 1) La posibilidad de enhebrar las operaciones, excluyendo los contraflujos o los flujos cruzados de materias primas alimenticias (alimentos) y productos alimenticios contaminados y limpios;
 - 2) Prevenir o minimizar la contaminación del aire utilizado en el proceso de producción (fabricación) de productos alimenticios;
 - 3) Protección contra la penetración de la zona de producción y de los animales, incluidos roedores e insectos;
 - 4) La capacidad de realizar el mantenimiento necesario y el mantenimiento de los equipos de proceso, limpieza, limpieza, desinfección y desinfección de las instalaciones de producción;
 - 5) Los requisitos de espacio para la implementación de operaciones tecnológicas;
 - 6) Protección contra la acumulación de suciedad, desprendimiento de partículas producidas en productos alimenticios, condensación y moho en superficies de locales industriales;
 - 7) Las condiciones para el almacenamiento de materias primas alimenticias (alimentos), materiales de embalaje y productos alimenticios.
2. Las salas de producción en las que se producen (fabrican) productos alimenticios, deben estar equipada con:
 - 1) por medio de ventilación natural y mecánica, la cantidad y (o) la potencia, construcción y diseño que evita la contaminación de los productos alimenticios, así como proporcionar acceso a filtros y otras partes de estos sistemas, que requieren limpieza o sustitución;
 - 2) Iluminación natural o artificial, los requisitos pertinentes establecidos por la legislación del Estado miembro de la Unión Aduanera;
 - 3) baños, puertas que no necesitan entrar en las zonas de producción y deben estar equipados con perchas para ropa de trabajo antes de entrar en el vestíbulo equipado con fregaderos de dispositivos para el lavado de manos;
 - 4) Fregaderos para el lavado de manos con delineador de ojos de agua caliente y fría, con instalaciones para lavar las manos y limpiar dispositivos y (o) manos de secado.

3. En las instalaciones de producción no se permite almacenar personal e industrial (especial) personal de ropa y calzado.
4. Las salas de producción no están autorizadas a almacenar sustancias y materiales no utilizados en la producción (fabricación) de productos alimenticios, incluidos detergentes y desinfectantes, con excepción de los detergentes y desinfectantes necesarios para garantizar la limpieza actual y la infección de las instalaciones de producción y equipos.
5. Partes de las áreas de producción, en las que la producción (fabricación) de productos alimenticios debe cumplir los siguientes requisitos:
 - 1) Las superficies de los suelos deben estar hechas de materiales impermeables, lavables y no tóxicos, estar disponibles para su limpieza y, si es necesario, desinfectarse y su drenaje adecuado;
 - 2) La superficie de las paredes debe estar hecha de material impermeable, lavable y no tóxico que puede ser sometido a lavado y, si es necesario, desinfectado;
 - 3) Los techos o en ausencia de techos de cubierta y diseños que se encuentran sobre las instalaciones de producción, deben garantizar la acumulación de la prevención de suciedad, moho y desprendimiento de partículas tales como cielo raso o superficies y estructuras y ayudar a reducir la condensación;
 - 4) Las ventanas exteriores abiertas (ventanas) deben estar equipadas con fácilmente desmontables para la limpieza de insectos protectores;
 - 5) Las puertas de los locales industriales deben ser materiales lisos y no absorbentes.
6. La apertura de las puertas debe llevarse a cabo de las instalaciones de producción, si los requisitos de incendio estipulan lo contrario.
7. Los equipos de alcantarillado en las instalaciones de producción deben diseñarse y construirse para evitar el riesgo de contaminación de los productos alimenticios.
8. No repare las instalaciones de producción simultáneamente con la producción (fabricación) de productos alimenticios en estas áreas de producción.

Artículo 15. Requisitos para el uso de equipos y herramientas tecnológicas en el proceso de producción (fabricación) de productos alimenticios

1. En el proceso de producción (fabricación) de productos alimenticios se deben utilizar equipos de proceso y equipos en contacto con productos alimenticios que son:
 - 1) Tener características estructurales y operativas para garantizar la producción (fabricación) de productos alimenticios de los presentes reglamentos técnicos y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios;
 - 2) Permita que uno realice su limpieza y (o) la limpieza y desinfección;
 - 3) Están hechos de materiales que cumplen con los requisitos para materiales en contacto con productos alimenticios.
2. Los equipos tecnológicos, si fuera necesario para alcanzar los objetivos de este reglamento técnico y (o) los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, deben estar equipados con dispositivos de vigilancia.

3. Las superficies de trabajo de los equipos de proceso y los equipos en contacto con los alimentos deben estar hechas de materiales no absorbentes.

Artículo 16. Requisitos de almacenamiento y producción de residuos en la fabricación de productos alimenticios

1. Los residuos generados en el proceso de producción (fabricación) de productos alimenticios deben retirarse periódicamente de las zonas de producción.
2. Los residuos generados en el proceso de producción (fabricación) de productos alimenticios se dividen en categorías:
 - a) desechos que consiste en tejidos animales;
 - b) animales productivos desechados;
 - c) Otros residuos (residuos sólidos, basura).
3. Los residuos de conformidad con la categoría deben colocarse por separado en etiquetado, estar en buen estado y utilizarse exclusivamente para la recogida y almacenamiento de residuos y desechos, contenedor cerrado.
4. Las características de diseño especificadas en la parte 3 de este artículo para contenedores deben permitir su purificación y (o) limpieza y protección contra la penetración de animales.
5. La eliminación y eliminación de residuos de locales industriales, con el lugar de producción para la producción (fabricación) de productos alimenticios no debe conducir a la contaminación de los alimentos, el medio ambiente, la aparición de amenazas para la vida y la salud de las personas.

Artículo 17. Requisitos durante el almacenamiento, transporte y ventas de productos alimenticios

1. El transporte aéreo de productos alimenticios, realizado por vehículos de conformidad con las condiciones de transporte, establecidos por el fabricante de dichos productos, y en su ausencia, de conformidad con las condiciones de almacenamiento de los productos alimenticios, especificadas por el fabricante de dichos productos.
2. Cuando se utilizan vehículos y (o) contenedores para el transporte al mismo tiempo con diferentes alimentos o productos alimenticios y otras mercancías, es necesario proporcionar condiciones que excluyan cualquier contacto, contaminación y cambio de las propiedades organolépticas de los productos alimenticios.
3. El diseño de los compartimentos de carga de los vehículos y contenedores debe proteger los alimentos de la penetración de la contaminación de los animales, incluidos los roedores y los insectos que contienen limpieza, lavado, desinfección.
4. Los compartimentos de carga de los vehículos, contenedores y tanques utilizados para el transporte de productos alimenticios deben ser capaces de mantener las condiciones de transporte y (o) almacenamiento de productos alimenticios.
5. La superficie interior de los compartimentos de carga de los vehículos y contenedores debe estar hecha de materiales lavables y no tóxicos.
6. Los compartimentos de carga de los vehículos y contenedores deben limpiarse periódicamente, limpiarse y desinfectarse a intervalos necesarios para cargar compartimentos de vehículos y contenedores no pueden

ser una fuente de contaminación de los productos. El agua utilizada para lavar las superficies interiores de los compartimentos de carga de vehículos y contenedores debe cumplir con el agua potable establecida por la legislación del Estado miembro de la Unión Aduanera.

7. Al almacenar productos alimenticios debe estar sujeto a tales condiciones de almacenamiento y vida útil del fabricante. Las condiciones de almacenamiento construidas en fábrica deben garantizar que los requisitos de producción de alimentos de estos reglamentos técnicos y reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.
8. No almacene alimentos junto con alimentos y otros tipos de productos no alimentarios, si esto puede conducir a la contaminación de los productos alimenticios.
9. Los productos alimenticios están almacenados, deben ir acompañados de información sobre las condiciones de almacenamiento, la vida útil del producto.
10. Los trabajadores empleados en trabajos asociados con el almacenamiento, el transporte y las ventas de productos alimenticios, y bajo los cuales los empleados se ponen en contacto directo con materias primas alimentarias (alimentos) y (o) productos alimenticios, son sometidos a exámenes médicos previo al ingreso a trabajar y periódicos, de conformidad con las leyes del Estado miembro de la Unión Aduanera.
11. Los pacientes con enfermedades infecciosas, las personas con enfermedades sospechosas tales personas en contacto con pacientes con enfermedades infecciosas, personas que son portadores de agentes infecciosos no están autorizados a trabajar relacionados con el almacenamiento, transporte y la venta de productos alimenticios.
12. Al almacenar los productos alimenticios, se deberá respetar las condiciones de almacenamiento y la vida útil fijadas por el fabricante.
13. En el caso de los productos alimenticios que se apliquen, desembale en el envase o en parte de la información disponible en el prospecto adjunto al envase, el vendedor está obligado a llevar dichos productos al consumidor.

Artículo 18. Requisitos para el proceso de reciclaje de la producción de alimentos

1. La eliminación está sujeta a productos alimenticios que no cumplan con los requisitos de este reglamento técnico y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.
2. Una decisión sobre la posibilidad de utilizar alimentos que no cumplan los requisitos del presente documento y(o) los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de alimentos, piensos para animales realizados por los organismos autorizados de la supervisión veterinaria estatal u otras personas autorizadas de conformidad con las leyes del Estado miembro de la Unión Aduanera en el ámbito de la medicina veterinaria.
3. Los productos alimenticios a que se refiere el apartado 4 del artículo 5, antes de su eliminación, deberán enviarse a condiciones de almacenamiento para las que excluya la posibilidad de acceso no autorizado y deban tenerse en cuenta.
4. Al desechar los productos alimenticios a que se refiere el párrafo 4 del artículo 5, según lo prescrito por el organismo autorizado de control estatal (supervisión), el propietario de un producto alimenticio que no cumpla los requisitos del presente documento y (o) los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de alimentos, selecciona métodos y condiciones para su utilización.

Traer alimentos que no cumplan con los requisitos del presente y (o) reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios en el Estado, no aptos para cualquier uso y aplicación, y

también excluye sus efectos adversos sobre los seres humanos, los animales y el medio ambiente (en lo sucesivo, la destrucción) se lleva a cabo por cualquier método disponible es técnicamente conforme con los requisitos obligatorios de la legislación del Estado miembro de la Unión Aduanera en el ámbito de la protección del medio ambiente.

En los casos en que la destrucción no sea adecuada para su uso previsto, utilice productos alimenticios que puedan ser peligrosas enfermedades de ocurrencia y distribución o intoxicación de seres humanos y animales, contaminación ambiental, el titular del producto alimenticio que no cumpla con los requisitos del presente documento y (o) los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de alimentos, notificará a la autoridad competente de control estatal (supervisión) del Estado miembro de la Unión Aduanera, emitido el mandamiento judicial sobre la eliminación de alimentos que no cumpla con los requisitos del presente y (o) los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para ciertos tipos de productos alimenticios, seleccionados en el lugar, hora, métodos y condiciones de utilización.

7. Los productos alimenticios infectados, peligrosos para humanos y animales, frente a la destrucción o en proceso de destrucción están sujetos a descontaminación.
8. Al desechar alimentos que no cumplan los requisitos del presente documento y (o) los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, incluidos los productos alimenticios que han expirado, por orden del organismo autorizado de control estatal (supervisión) del Estado miembro de la Unión Aduanera, el fabricante y (o) el importador, y (o) el vendedor está obligado a someterse a un cuerpo de control de la vigilancia, emitió la orden sobre su eliminación, el documento que certifica la utilización de dichos productos alimenticios de conformidad con las leyes del Estado miembro de la Unión Aduanera.

Artículo 19. Requisitos para los procesos de producción de productos alimenticios no elaborados de origen animal

1. Sacrificio de animales productivos realizado en instalaciones especialmente designadas para este fin. En las instalaciones de producción que producen sacrificio deben observarse requisitos higiénicos y salud animal para el mantenimiento y el funcionamiento de las instalaciones de producción para la producción (fabricación) de carne y productos cárnicos para garantizar la liberación segura de alimentos y productos no alimentarios, así como para prevenir la aparición de riesgos inaceptables.
2. Los animales productivos de sacrificio se llevan a cabo por medios que garantizan el trato humano de los animales productivos.
3. Sacrificado para su uso con fines alimenticios permitió animales productivos saludables de granjas y (o) localidades libre de consideración veterinaria.

No está permitido enviar para su sacrificio para su uso en alimentos para animales productivos tratados con medicamentos para proteger contra insectos y (o) el respeto de los medicamentos de uso veterinario, destinados al engorde, tratamiento, prevención de enfermedades, hasta la expiración de las expectativas de su eliminación del cuerpo productor de animales. Antes del sacrificio para su uso con fines alimentarios de animales productivos, los animales son objeto de un envejecimiento previo al sacrificio.

Los animales productivos en edad de guarida de base obligatorios deben incluir la sección de cuarentena, el aislante y el sacrificio sanitario. En ausencia de sacrificio sanitario, los animales productivos de sacrificio enviados para estampación, se permiten en días especialmente designados, o en el taller de procesamiento primario de animales productores de alimentos al final del turno al retirar de la tienda todas las canales y otros productos del sacrificio de animales productivos sanos.

4. Inmediatamente antes del sacrificio, los animales productivos están sujetos a inspección veterinaria antes del sacrificio.

5. Después del sacrificio de cadáveres de animales productivos y otros alimentos no elaborados (alimentos) materias primas de origen animal, derivados de su sacrificio, sujeto a inspección post mortem e inspección veterinario-sanitaria. Los productos alimenticios no elaborados de origen animal obtenidos del sacrificio de animales productivos no deberían presentar cambios característicos de enfermedades animales contagiosas.
6. Otros alimentos no elaborados (alimentos) materias primas de origen animal destinadas a la producción (fabricación) de medicamentos, con la excepción de la captura de recursos biológicos marinos, deben obtenerse de animales productivos sanos de granjas prósperas epizoóticas (instalaciones de producción).
7. Los recursos biológicos hídricos deben provenir de zonas seguras de cosecha (captura).
8. Los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios establecen requisitos adicionales para la producción de productos alimenticios no elaborados, establecen los requisitos para dichos productos alimenticios y los requisitos conexos para sus procesos de producción, almacenamiento, transporte, venta y eliminación.

Artículo 20. Garantizar el cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria

1. El cumplimiento de los alimentos de este reglamento técnico garantiza la aplicación de sus requisitos de seguridad de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.
2. Los métodos de investigación (pruebas) y las mediciones de productos alimenticios se establecen en la Lista de normas que contienen normas y métodos de investigaciones (pruebas) y mediciones, incluidas las normas de muestreo necesarias para la aplicación y aplicación de los requisitos de este reglamento técnico y la aplicación de la evaluación (confirmación) de los productos alimenticios.

Capítulo 4. Evaluación (confirmación)

Artículo 21. Formas de evaluación (confirmación) de productos alimenticios y procesos de producción (fabricación), almacenamiento, transporte, comercialización y utilización

1. Evaluación (confirmación) del cumplimiento de los productos alimenticios, con excepción de los productos alimenticios a que se refiere el párrafo 3 del presente artículo, los requisitos del presente y (o) los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios mantenidos en la forma:
 - 1) Confirmación (declaración) de conformidad de los productos alimenticios;
 - 2) El registro estatal de productos alimenticios especializados;
 - 3) El registro estatal de un nuevo tipo de alimento;
 - 4) Inspección veterinaria-sanitaria.
2. La evaluación (confirmación) de la conformidad de los procesos de producción (fabricación), almacenamiento, transporte, comercialización y utilización de las necesidades alimentarias del presente documento y (o) los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios se lleva a cabo en forma de supervisión estatal(control) sobre el cumplimiento de estos Reglamentos Técnicos y (o) los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de requisitos alimentarios, con excepción de los procesos de fabricación de productos de productos(fabricación) a que se refiere el artículo 32.

La evaluación (confirmación) de la conformidad de los procesos de producción (fabricación) adopta la forma de registro estatal de las facilidades de producción.

3. La evaluación (confirmación) del cumplimiento de la fabricación y restauración de alimentos no industriales (catering), destinada a la aplicación de la prestación de servicios, así como los procesos de aplicación de este alimento se lleva a cabo en forma de mejora del Estado(control) sobre el cumplimiento de los requisitos para los productos alimenticios, establecidos por el presente reglamento técnico y (o) los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para ciertos tipos de productos alimenticios.

Artículo 22. El solicitante en la evaluación (confirmación) de productos alimenticios

1. El reclamante en la evaluación (confirmación) de los productos alimenticios, con excepción del control estatal (supervisión) puede ser registrado de conformidad con las leyes del Estado miembro de la Unión Aduanera en su territorio una persona jurídica o persona física como empresario individual, o es el fabricante o el vendedor o que desempeña las funciones de un fabricante extranjero sobre la base de un contrato con ellos en términos de garantizar la conformidad de la entrega de los requisitos alimentarios en el presente documento y (u) otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera, la acción de la que está sujeta y en términos de responsabilidad por su incumplimiento de los reglamentos técnicos.
2. El solicitante está obligado a garantizar el cumplimiento de los requisitos alimentarios de los presentes reglamentos técnicos y otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera, la acción de la que está sujeta.

Artículo 23. Declaración de conformidad

1. La declaración de conformidad se pondrá en circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera de productos alimenticios, con excepción de:
 - 1) Productos alimenticios no elaborados de origen animal;
 - 2) Productos alimenticios especializados;
 - 3) Vinagre.
2. La declaración de conformidad de los productos alimenticios con los requisitos de este reglamento técnico y (o) los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios se lleva a cabo tomando la elección de la declaración del solicitante sobre la base de sus propias pruebas y (o) las pruebas obtenidas con la participación de un tercero.
3. La declaración de conformidad de los productos alimenticios se lleva a cabo mediante uno de los regímenes de declaración establecidos en el presente reglamento técnico, a elección del solicitante, salvo disposición en contrario de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.
4. Declaración de esquemas:
 - 1) Figura 1e declaración
 - 1.1) El esquema 1e incluye los siguientes procedimientos:
 - Formación y análisis de la documentación técnica;
 - Aplicación del control de la producción;

- Pruebas de muestras de productos;
- La adopción y el registro de la declaración de conformidad;
- La aplicación de un único producto de tratamiento de signos en la marca y los estados miembros de la Unión Aduanera.

1.2) El solicitante adoptará todas las medidas necesarias para que el proceso de producción (fabricación) haya sido estable y proporcione los requisitos alimentarios apropiados del presente documento y (o) los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, cree documentación técnica y lleve a cabo su análisis.

1.3) El solicitante garantizará la aplicación del control de la producción.

1.4) Con el fin de supervisar el cumplimiento de los requisitos alimentarios del presente documento y (o) los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para los tipos de alimentos que se presentan en el caso de los tipos de alimentos que se presentan son las muestras de productos alimenticios.

Las pruebas de muestras de productos alimenticios se realizan a elección del solicitante del laboratorio de ensayos o de un laboratorio de pruebas acreditado.

1.5) El solicitante elaborará una declaración de conformidad y la registrará por principio de notificación.

1.6) El solicitante llevará un signo único de productos en el mercado del Estado de la Unión Aduanera, a menos que el presente reglamento técnico y (o) los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera dispongan lo contrario.

2) Dirigiendo la declaración 2d

2.1) El esquema 2d incluye los siguientes procedimientos:

- Formación y análisis de la documentación técnica;
- Probar los alimentos para fiestas;
- La adopción y el registro de la declaración de conformidad;
- La aplicación de un único producto de tratamiento de signos en el mercado establecido por los miembros de la Unión Aduanera.

2.2) El solicitante produce documentación técnica y realiza su análisis.

2.3) El solicitante está probando muestras de productos alimenticios para garantizar el cumplimiento de dicha verificación del producto reclamado con los requisitos de este reglamento técnico y (o) los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios. Pruebas de muestras de productos alimenticios (producto único) realizadas a elección del solicitante en el laboratorio de ensayos o en un laboratorio de pruebas acreditado.

2.4) El solicitante elaborará una declaración de conformidad y registros sobre el principio de notificación.

2.5) El solicitante no podrá llevar un signo único de productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera, a menos que lo disponga lo contrario en el presente reglamento técnico y (o) los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

3) Dirigiendo la declaración 3D

- 3.1) Esquema 3D incluye los siguientes procedimientos:
- Formación y análisis de documentación técnica;
 - Aplicación del control de la producción;
 - Pruebas de muestras de productos alimenticios;
 - La adopción y el registro de la declaración de conformidad;
 - La aplicación de un único producto de tratamiento de signos en el mercado los establece el estado miembro de la Unión Aduanera.
- 3.2) El solicitante adoptará todas las medidas necesarias para que el proceso de producción (fabricación) haya sido estable y proporcione los requisitos alimentarios de la presente operación y (o) los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios, cree documentación técnica y lleve a cabo su análisis.
- 3.3) El solicitante garantizará la aplicación del control de la producción.
- 3.4) Con el fin de supervisar el cumplimiento de los requisitos alimentarios del presente documento y (o) los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para los tipos de alimentos que se presentan en el caso de los tipos de alimentos que se presentan son las muestras de productos alimenticios. Las pruebas de muestras de productos alimenticios se realizan en un laboratorio de pruebas acreditado.
- 3.5) El solicitante elaborará una declaración de conformidad y registros sobre el principio de notificación.
- 3.6) El solicitante llevará un signo único de productos en el mercado de los Estados de la Unión Aduanera, a menos que otros sean previstos en el presente reglamento técnico y (o) los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.
5. Los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de alimentos pueden establecer otra declaración esquemática de conformidad.
6. Al declarar la conformidad sobre la base de pruebas propias, el solicitante formará de forma independiente los materiales probatorios para confirmar el cumplimiento de los requisitos alimentarios del presente documento y (o) los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para los tipos de productos alimenticios de certificación.
7. Los materiales probatorios deben contener los resultados de investigaciones (pruebas) que confirmen el cumplimiento de los requisitos de este reglamento técnico y (o) los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios. Dichos estudios (pruebas) podrán llevarse a cabo en el propio laboratorio de ensayos del solicitante u otro laboratorio de pruebas en virtud de un contrato con el solicitante.
8. Los fines probatorios distintos de los especificados en el párrafo 7 del presente artículo podrán incluir otros documentos a elección del solicitante, a menos que se disponga lo contrario en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de alimentos, lo que dará lugar a los requisitos alimentarios declarados en el presente documento y (o) a los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.
9. La declaración de conformidad deberá contener la siguiente información:
- Nombre y dirección del solicitante;
 - Nombre y dirección del fabricante;

- Información sobre el objeto de la evaluación de la conformidad, que permite identificar este objeto;
 - El nombre de los reglamentos técnicos o reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios para cumplir los requisitos que confirman la producción;
 - Una declaración del solicitante sobre la inocuidad de los alimentos cuando se utilice de conformidad con la finalidad y la adopción de medidas por el solicitante para garantizar el cumplimiento de los requisitos alimentarios de estos reglamentos técnicos reguladores o reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios;
 - Información sobre estudios (pruebas) y mediciones, así como los documentos que sirvieron de base para la evaluación de la conformidad de los requisitos alimentarios de estos reglamentos técnicos o reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios;
 - La validez de la declaración de conformidad;
 - Otra información proporcionada por los respectivos reglamentos técnicos de la información de la Unión Aduanera.
10. La validez de la declaración de conformidad es establecida por el solicitante, a menos que los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera dispongan lo contrario para determinados tipos de productos alimenticios.
 11. Si modifica los requisitos obligatorios para los materiales probatorios de alimentos deben cambiarse en la confirmación del cumplimiento de dichos requisitos. Al mismo tiempo, no es necesario adoptar una nueva declaración de conformidad.
 12. Los Estados miembros de la Unión Aduanera están teniendo en cuenta las declaraciones de conformidad.

Artículo 24. Registro estatal de productos alimenticios especializados

1. Productos alimenticios especializados sujetos a registro estatal. Los productos alimenticios especializados incluyen:
 - 1) Productos alimenticios para alimentos para bebés, incluyendo agua potable, alimentos para bebés;
 - 2) Productos alimenticios para la nutrición preventiva médica y dietética;
 - 3) Mineral natural, mesa medicinal, agua mineral medicinal con una salinidad de más de 1 mg / l o menos mineralización que contiene sustancia biológicamente activa en una cantidad no inferior a las normas de balneología;
 - 4) Productos alimenticios para deportistas de potencia, mujeres embarazadas y lactantes;
 - 5) Aditivos biológicamente activos (ABA).
2. Los productos alimenticios a que se refiere el gráfico 1 del presente artículo se permitirán a la producción (fabricación), almacenamiento, transporte y ventas después de su registro estatal de conformidad con esta orden de reglamentación técnica.
3. El registro estatal de productos alimenticios especializados se lleva a cabo en la etapa de preproducción (fabricación) del territorio aduanero de la Unión Aduanera, y los productos alimenticios especializados importados en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, antes de su entrada en el territorio aduanero de la Unión Aduanera.

4. El registro estatal de productos alimenticios especializados posee el organismo autorizado por el Estado miembro de la Unión Aduanera (en adelante - el registrador de productos alimenticios especializados).
5. El registro estatal de productos alimenticios especializados es perpetuo.
6. El registro estatal de productos alimenticios especializados puede ser puesto fin o suspendido organismo para el registro de productos alimenticios especializados en incumplimiento de estos reglamentos técnicos, se ha presentado como resultado del control estatal (supervisión) y (o) por decisión del poder judicial del estado miembro de la Unión Aduanera.
7. El solicitante tiene derecho a recurrir a la autoridad decisoria para el registro de productos alimenticios especializados en los tribunales.

Artículo 25. Procedimiento para el registro estatal de productos alimenticios especializados

1. El registro estatal de productos alimenticios especializados incluye:
 - 1) Examen de los documentos presentados por el solicitante y confirma la seguridad de dichos productos y su cumplimiento de los requisitos de estos reglamentos técnicos y otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera, cuyo efecto está sujeta;
 - 2) Los datos del nombre de los productos alimenticios especializados y del solicitante en un registro único de productos alimenticios especializados, o la dirección del solicitante, la decisión de denegar el registro.
2. Para el registro estatal de productos alimenticios especializados, el solicitante presentará a la autoridad para el registro de productos alimenticios especializados los siguientes documentos:
 - 1) Solicitud de registro estatal de productos alimenticios especializados con indicación de su nombre, el nombre del solicitante y los complementos de su ubicación (para el solicitante - una persona jurídica), apellido, nombre y patronímico del solicitante, la dirección de su ubicación, los datos del documento de identidad (Para el solicitante - un empresario individual);
 - 2) Los resultados de los estudios (pruebas) de muestras de productos alimenticios especializados realizados en un laboratorio de pruebas acreditado, así como otros documentos que confirmen el cumplimiento de dichos productos con los requisitos establecidos por la presente regulación técnica y otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera, la acción de la que está sujeta;
 - 3) Información sobre el propósito de la producción de alimentos;
3. Los documentos presentados al registrador de productos alimenticios especializados se tomarán de acuerdo con la lista, una copia de la cual se realiza con una nota de la fecha de su recepción enviada (entregada) al solicitante.
4. La solicitud de registro estatal de productos especializados y documentos adjuntos podrá enviarse al registrador de productos alimenticios especializados por correo con una lista de anexos y recibo de devolución solicitados, o en forma de documento electrónico certificado por la tecnología electrónica de conformidad con el Estado miembro de la Unión Aduanera.
5. La consideración de la autoridad para el registro de productos alimenticios especializados presentados para el registro de documentos se aplica en un plazo de 5 días hábiles a partir de la recepción de la solicitud con todas las necesidades de dietas.
6. El hecho del registro estatal de productos alimenticios especializados es la inclusión de información sobre un producto en un registro único de productos alimenticios especializados dentro de los 3 días siguientes

a la finalización del organismo de revisión para el registro de los documentos presentados de productos alimenticios especializados.

7. En el registro de productos alimenticios especializados podrá denegarse en los siguientes casos:
 - 1) Documentos incompletos o inexactos presentados por el solicitante especificado en la parte 2 de este artículo;
 - 2) Incumplimiento de los productos alimenticios especializados a los requisitos de estos reglamentos técnicos y otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera, cuya cesión está sujeta, incluidas las partes de confusión del consumidor o de ignorancia. La decisión de denegar por escrito o en formato electrónico, indicando los motivos de denegación tres días hábiles al solicitante.
8. El solicitante podrá recurrir a los tribunales en el registro del organismo de productos alimenticios especializados en caso de denegación del registro estatal de productos alimenticios especializados.

Artículo 26. Registro Unificado de productos alimenticios especializados

1. La información sobre el registro estatal de productos alimenticios especializados se realiza en un único registro de productos alimenticios especializados.

El Registro Unificado de Productos Alimenticios Especializados forma parte del Registro Unificado de Productos Alimenticios Registrados que consta de partes nacionales de un registro único de productos alimenticios especializados, cuya creación y mantenimiento proporcionan las autoridades de registro especializadas del Estado miembro de la Unión Aduanera.

2. En un único registro de productos alimenticios especializados se incluye la siguiente información:
 - 1) El nombre y la dirección de la persona jurídica, apellidos, nombre, dirección y datos de registro del documento de identidad de un empresario individual dedicado a la producción (fabricación) de productos alimenticios especializados;
 - 2) El nombre de los productos alimenticios especializados;
 - 3) Información sobre la remisión a la producción de productos alimenticios especializados;
 - 4) La fecha y el número de la decisión sobre el registro estatal;
 - 5) El nombre y la dirección de la autoridad para el registro de productos alimenticios especializados, llevó a cabo el registro estatal.
3. La presentación para el registro estatal de la solicitud de productos alimenticios especializados y los documentos adjuntos a los mismos constituyen la información de registro único de productos alimenticios especializados y están sujetos a almacenamiento permanente en el organismo para el registro de productos alimenticios especializados.
4. El Registro Unificado de productos alimenticios especializados que han sido sometidos al registro estatal se lleva a cabo en forma de una base de datos electrónica que está protegida contra daños y acceso no autorizado. Los detalles del registro único de productos alimenticios especializados están disponibles y publicados en el motor de búsqueda especializado actualizado diariamente en Internet.

Artículo 27. El registro estatal de un nuevo tipo de alimentos

1. Los productos alimenticios son un nuevo tipo de sujeto a registro estatal. Para un nuevo tipo de alimento no se utilizan los productos alimenticios fabricados por las tecnologías conocidas y existentes disponibles en sus componentes de composición, incluidos los suplementos dietéticos, ya se utiliza para el consumo humano, incluso en caso de que dichos productos y componentes producidos por la nueva fórmula.
2. El registro estatal de un nuevo tipo de alimento se lleva a cabo en la etapa de preproducción (fabricación) por primera vez en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, y los productos alimenticios importados en el territorio aduanero de la Unión Aduanera - antes de su primera importación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera.
3. El registro estatal de un nuevo tipo de alimento lleva a cabo un Estado miembro autorizado del cuerpo de la Unión Aduanera (en adelante - la autoridad para el registro de un nuevo tipo de alimento).
4. El hecho del registro estatal de un nuevo tipo de alimento significa que en el futuro esos productos alimenticios no se consideran como un nuevo tipo de productos alimenticios y no están sujetos al registro estatal del solicitante y del otro bajo nombres diferentes.
5. El registro estatal de un nuevo tipo de alimento es perpetuo.
6. Producción de alimentos de un nuevo tipo de cada artículo a evaluar (confirmación) de acuerdo con esta orden de regulación técnica.
7. El registro estatal de un nuevo tipo de alimento puede ser puesto fin o suspendido autoridad sobre alimentos en caso de un nuevo tipo de daño, establecido como resultado del control estatal (supervisión) a discreción del poder judicial del Estado miembro de la Unión Aduanera.

Artículo 28. Procedimiento para el registro estatal de un nuevo tipo de alimentos

1. El registro estatal de un nuevo tipo de alimento incluye:
 - 1) Examen de los documentos presentados por el solicitante y confirma la seguridad de dichos productos para la vida y la salud de las personas;
 - 2) Los datos del nuevo tipo de alimentos en un único registro de alimentos o un nuevo tipo de dirección al solicitante la decisión de denegar el registro.
2. Para el registro estatal de un nuevo tipo de alimento, el solicitante presentará al registrador un nuevo tipo de alimento los siguientes documentos:
 - 1) Una solicitud de registro estatal de un nuevo tipo de productos alimenticios con indicación de su nombre, el nombre del solicitante y la dirección de su ubicación (para el solicitante - una persona jurídica), apellido, nombre y patronímico del solicitante, la dirección de su ubicación, los datos del documento de identidad (para el solicitante - un empresario individual);
 - 2) Documentos:
 - 2.1) los resultados de la investigación (pruebas) de muestras de productos alimenticios de un nuevo tipo, realizados por un laboratorio de pruebas acreditado, así como otros documentos que confirman la seguridad de la vida y la salud de las personas;
 - 2.2) información sobre su impacto en el cuerpo humano, confirmando la ausencia de efectos peligrosos en los seres humanos de tales productos alimenticios obtenidos de cualquier fuente confiable.
3. Los documentos presentados al registrador de la nueva especie alimentaria, son aceptados por el inventario, una copia de la cual es con una nota de la fecha de su recepción enviada (entregada) al solicitante.

4. También se puede enviar al registrador de productos alimenticios una solicitud de registro estatal de un nuevo tipo de alimento y los documentos de acompañamiento, un nuevo tipo de correo con una lista de contenidos y recibo de devolución solicitado, o en forma de documento electrónico certificado por la firma de electrónica de acuerdo con la ley del Estado miembro de la Unión Aduanera.
5. El examen de la autoridad sobre un nuevo tipo de alimento previsto para el registro de documentos se lleva a cabo en un plazo no superior a 5 días a partir de la fecha de recepción de la solicitud con todos los documentos necesarios.
6. El registro de un nuevo tipo de alimento podrá denegarse en los siguientes casos:
 - 1) Documentos incompletos o inexactos presentados por el solicitante especificado en la parte 2 de este artículo;
 - 2) Incumplimiento de los productos alimenticios con los requisitos de estos reglamentos técnicos y otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera, la acción de la que está sujeta;
 - 3) Establecimiento de efectos adversos comprobados en el cuerpo humano. La decisión de denegar por escrito o en formato electrónico y los motivos de denegación en un plazo de tres días hábiles para el solicitante.
7. El solicitante podrá apelar la decisión del organismo para el registro de un nuevo tipo de denegación de alimentos del registro estatal de un nuevo tipo de alimentos en los tribunales.

Artículo 29. Registro Unificado de un nuevo tipo de alimento

1. La información sobre el registro de un nuevo tipo de productos alimenticios se realiza en un único registro de productos alimenticios de un nuevo tipo. El Registro Unificado de un nuevo tipo de alimentos forma parte del Registro Unificado de productos alimenticios registrados y se compone de las partes nacionales de un registro único de alimentos de un nuevo tipo, formación y mantenimiento de organismos que proporcionan el registro de un nuevo tipo de alimentos del Estado miembro de la Unión Aduanera.
2. En un solo registro, un nuevo tipo de alimento incluye la siguiente información:
 - 1) Una descripción de un nuevo tipo de alimento;
 - 2) La fecha y el número de la decisión sobre el registro estatal.
3. La presentación para el registro estatal de un nuevo tipo de solicitud de alimentos y los documentos adjuntos a la que se adjuntan constituyen las partes del fondo nacional de información de un registro de productos alimenticios y las nuevas especies se conservan permanentemente en el cuerpo para el registro de un nuevo tipo de alimento.
4. Registro Unificado de un nuevo tipo de alimentos, no registrados, que se encuentran en forma de una base de datos electrónica que está protegida contra daños y accesos no autorizados. El registro unificado de información de un nuevo tipo de productos alimenticios está ampliamente disponible y publicado en el motor de búsqueda especializado actualizado diariamente en el Internet

Artículo 30. Examen veterinario y sanitario

1. Los productos alimenticios no elaborados de origen animal estarán sujetos a un examen veterinario y sanitario antes de su puesta en circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, salvo disposición

en contrario de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera sobre productos pesqueros, e irán acompañados de un documento que contenga información que confirme la seguridad. Los productos alimenticios elaborados de origen animal no están sujetos a conocimientos especializados en sanidad animal.

En forma de inspección veterinario-sanitaria podrá llevarse a cabo una evaluación de la conformidad de la producción no industrial de productos alimenticios de origen animal requisitos de los presentes reglamentos técnicos y otros reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

2. El examen veterinario-sanitario de los productos alimenticios no elaborados de origen animal se lleva a cabo con el fin de:
 - 1) Establecer requisitos adecuados de producción y seguridad alimentaria relacionados con sus procesos de producción (fabricación), almacenamiento, transporte, venta y eliminación del presente documento y reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios;
 - 2) El establecimiento de bienestar en relación con las granjas veterinarias (instalaciones de producción) de origen animal;
3. El examen y registro veterinario y sanitario de los resultados se lleva a cabo de conformidad con las leyes del Estado miembro de la Unión Aduanera, así como el Acuerdo de Unión Aduanera sobre medidas veterinarias y sanitarias.

Artículo 31. El registro estatal de las instalaciones de producción

1. Miembro de la actividad económica tiene derecho a llevar a cabo los procesos de producción (fabricación) de productos alimenticios a que se refiere el artículo 32 de estos reglamentos técnicos, el territorio aduanero de la Unión Aduanera sólo después del registro estatal de las instalaciones industriales en las que se llevan a cabo estos procesos de producción (fabricación).
2. El registro estatal de las instalaciones de producción por un Estado autorizado - un miembro del organismo de la Unión Aduanera (en adelante - el registrador de las instalaciones de producción) a petición del registro estatal del objeto industrial, enviado por la actividad económica (en adelante - el solicitante).
3. El solicitante presentará una solicitud de registro estatal de una instalación de producción en el registrador de instalaciones de producción en el lugar del inicio previsto de los procesos de producción (fabricación) de productos alimenticios a que se refiere el artículo 32 del presente reglamento técnico.
4. Una declaración en papel debe ser firmada por un representante autorizado de la actividad económica, así como cumplir con los requisitos del artículo 33 del presente reglamento técnico.
5. La solicitud de registro estatal de la instalación de producción y los documentos adjuntos se puede enviar por correo con una lista de adjuntos y recibo de devolución solicitados, o en forma electrónica.
6. Las copias adjuntas de los documentos en papel deben estar certificadas por el solicitante. Es responsabilidad del solicitante la exactitud de la información contenida en los documentos adjuntos.
7. Dentro de los 30 días siguientes a la recepción de la solicitud de registro estatal de instalaciones de producción de registradores de objetos industriales necesarias para verificar la conformidad de las instalaciones de producción rojas del proceso de producción establecidos en este reglamento técnico y (o) los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios. La verificación se lleva a cabo de conformidad con la legislación del Estado miembro de la Unión Aduanera.

8. La auditoría de las instalaciones de producción registradas del registrador de instalaciones de producción toma la decisión sobre el registro estatal del objeto industrial, asigna el número de identificación (contabilidad) y hace que las instalaciones de producción en el registro de instalaciones industriales para la producción de productos alimenticios estén sujetas al registro estatal, o emite una orden para eliminar violaciones.
9. Después de la eliminación de las violaciones especificadas en la orden, el solicitante notificará al registrador de las instalaciones de producción sobre la aplicación de las normas y eliminará las violaciones. La notificación para eliminar las violaciones contendrá información sobre si las violaciones y la forma de eliminar las infracciones, las medidas para prevenir las infracciones y cómo eliminar. La notificación será en la forma prescrita en la parte 3, 5 del presente artículo.
10. La Autoridad para el registro de las instalaciones de producción tiene el derecho de verificar la aplicación de los reglamentos de conformidad con el procedimiento establecido en la parte 7 del presente artículo, dentro de los 15 días hábiles siguientes a la recepción de la notificación sobre la aplicación del reglamento y eliminar todas las violaciones y tomar una decisión sobre el registro estatal de una instalación de producción o una denegación de decisión del registro estatal de una instalación de producción.
11. El registro estatal de una instalación de producción de duración ilimitada.
12. Los motivos de denegación del registro de la instalación de producción son la falta de una orden de eliminación de los requisitos identificados de los requisitos de estos reglamentos técnicos y otros requisitos de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera, cuya acción no está cubierta por ella. La denegación del registro de una instalación de producción debe hacerse por escrito e incluir una referencia a los requisitos de los reglamentos técnicos que fueron violados. La negativa a registrar una instalación de producción que se entregará al solicitante en persona o se enviará al solicitante por correo con el recibo de devolución solicitado.
13. El registro estatal de una instalación de producción puede ser cancelado autoridad para el registro de instalaciones de producción en caso de no conformidad en los requisitos del proceso de producción del presente como resultado del control estatal (supervisión), por decisión del poder judicial del Estado miembro de la Unión Aduanera.
14. El solicitante tiene derecho a recurrir a la autoridad decisoria para el registro de las instalaciones de producción en los tribunales.

Artículo 32. Instalaciones de producción para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal

Instalaciones sujetas al registro estatal en las que las actividades de obtención, transformación (procesamiento) de materias primas de origen animal (alimentos) no elaboradas, como los siguientes procesos de fabricación (manufacturación) de productos alimenticios:

- a) Sacrificar animales productivos y procesamiento de aves de corral (procesamiento), productos de sacrificio de animales productivos y aves para la producción (fabricación) de productos alimenticios;
- b) Recibir leche cruda, crema cruda y leche desnatada, y la materia prima (o) el procesamiento (tratamiento) en la producción (fabricación) de productos lácteos;
- c) Producción (fabricación) y transformación (procesamiento) de aves de corral y productos de huevo;
- d) Producción (fabricación) y transformación (procesamiento) en la producción acuícola y capturas de recursos biológicos acuáticos (especies no pesqueras), con excepción de los productos de origen vegetal.

Artículo 33. Solicitud de registro estatal de instalaciones de producción

1. La solicitud de registro estatal de una instalación de producción deberá contener la siguiente información:
 - 1) Nombre y ubicación (para personas jurídicas), apellidos, nombre, dirección, datos de registro del documento de identidad (para empresario individual);
 - 2) La dirección real de la planta de producción;
 - 3) se emplearán una lista de los procesos de producción (fabricación) de productos alimenticios a que se refiere el artículo 32 de estos reglamentos técnicos;
 - 4) Datos del certificado de registro de la entidad jurídica (para personas jurídicas);
 - 5) Los datos del certificado de registro de un empresario individual (para empresario individual).
2. En una declaración sobre el registro estatal de una instalación de producción se indica el cumplimiento de los requisitos de esta instalación de producción y (o) las normas técnicas de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.
3. Es responsabilidad del fabricante la exactitud de la información contenida en la solicitud de registro estatal de una instalación de producción.
4. La forma de solicitud de registro estatal de la instalación de producción se establece mediante instalaciones de registro. Formulario de solicitud aprobado para el registro estatal de una instalación de producción que se publicará oficialmente en el sistema de información pública en forma digital.

Artículo 34. Documentos que confirman el registro estatal de las instalaciones de producción

1. El hecho del registro estatal de una instalación de producción es asignar el número de identificación de la instalación de producción y la inclusión de información sobre la planta de producción en el registro de instalaciones industriales para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal. A petición del solicitante podrá expedirse una declaración de las instalaciones de producción para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal (en lo sucesivo, el extracto), formulario fijo.
2. El extracto debe contener la siguiente información:
 - 1) El número de identificación que se inscribe en el Registro de instalaciones de producción para la producción de productos alimenticios sujetos al registro del Estado;
 - 2) El nombre y la ubicación (para una persona jurídica), apellido, nombre, dado al documento de identidad (para empresario individual);
 - 3) La dirección real de la planta de producción;
 - 4) Se emplearán una lista de los procesos de producción de alimentos enumerados en el artículo 32 de estos reglamentos técnicos.
3. La forma del extracto se establece mediante instalaciones de registro. La forma aprobada del extracto debe publicarse oficialmente en el sistema de información pública en formato digital.

Artículo 35. Procedimiento para notificar cambios en los datos reales sobre el solicitante y la planta de fabricación para la producción de productos alimenticios sujetos al registro estatal

1. El solicitante será notificado en un plazo de 14 días en la forma prescrita en el apartado 5 del artículo 31, la autoridad para el registro de las instalaciones de producción información sobre los siguientes cambios:
 - 1) Un cambio de la entidad jurídica;
 - 2) Cambio de apellido, nombre, patronímico, datos de registro de direcciones del documento de identidad de un empresario individual;
 - 3) Reorganización de la entidad jurídica.
2. Cuando cambie las pruebas previstas en el apartado 3 de la parte 1 del artículo 33 del presente Reglamento técnico con la dirección de ampliar la lista de los procesos de producción a que se refiere el artículo 32 del presente Reglamento Técnico, el solicitante notificará al registrador de las instalaciones de producción estos cambios no menos de 30 días antes del inicio programado de la ejecución efectiva de nuevos procesos de producción de la lista establecida por el artículo 32 de estos reglamentos técnicos, no incluido en el registro de instalaciones industriales para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal y certificado de registro estatal (si lo hubiera).

Para informar de un cambio de dichos datos, el solicitante deberá adjuntar documentos a los que se dispongan cambios o nuevos documentos previstos en los apartados 4 y 5 de la parte 1 del artículo 33 del presente Reglamento técnico.

La Autoridad para el registro de las instalaciones de producción tiene derecho a verificar la conformidad de las instalaciones de producción para que la producción de productos alimenticios sea un registro estatal del proceso de producción (fabricación), establecido por las presentes normas técnicas y reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios en un plazo de 30 días a partir de la recepción del mensaje del solicitante.

3. Sobre la base de los informes del solicitante a que se refieren los apartados 1 y 2 del presente artículo, la autoridad sobre el registro de las instalaciones de producción modificará, en un plazo de 30 días, el registro de las instalaciones de producción para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal. Al solicitante le puede ser negado un cambio de datos de registro de las instalaciones de producción para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal, en caso de violación de los requisitos de estos reglamentos técnicos y reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para ciertos tipos de alimentos durante la auditoría de conformidad con el párrafo 2 del presente artículo.
4. En caso de que se cambien las pruebas previstas en el párrafo 2 de la parte 1 del artículo 33 del presente reglamento técnico o se ponga fin a la disolución del registro del solicitante.

Artículo 36. Registro de instalaciones de producción para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal

1. La información sobre el registro estatal de las instalaciones de producción se introducirá en el registro de instalaciones industriales para la producción de productos alimenticios sujetos al registro estatal, que mantiene la autoridad de registro de las instalaciones de producción.
2. El registro de las instalaciones de producción para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal, incluye la siguiente información:
 - 1) Información proporcionada por el párrafo 1 del artículo 35 del presente Reglamento técnico;
 - 2) El número de identificación de la planta de producción de registro;
 - 3) El nombre y la dirección de la autoridad para el registro de las instalaciones de producción, tomó la decisión sobre el registro estatal de las instalaciones de producción;

3. Aplicación del Registro de la Fundación de La Información de las instalaciones de producción para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal, y se conservará permanentemente en el organismo para el registro de instalaciones de producción. Si modifica los datos reales de conformidad con los apartados 1, 2 y 4 del artículo 33 de estos reglamentos técnicos, estos cambios se inscribirán en el registro de instalaciones industriales para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal.
4. Las instalaciones de producción de datos del registro para la producción de productos alimenticios sujetos a registro estatal se publicarán en el sistema de información pública, incluso en Internet en forma electrónica.

Capítulo 5. El control del estado (supervisión)

Artículo 37. Contabilidad de las instalaciones de producción para la producción de productos alimenticios

1. El Miembro de actividad económica tiene derecho a comenzar a trabajar en la producción (fabricación) de productos alimenticios, con excepción de los procesos de producción (fabricación) de productos alimenticios a que se refiere el artículo 32 del presente reglamento técnico tras la notificación de la iniciación de la producción (fabricación) de dichos productos alimenticios control de la autoridad pública (supervisión) de conformidad con la legislación del Estado miembro de la Unión Aduanera.
2. Los Estados miembros de la Unión Aduanera llevarán registros de las instalaciones de producción que participen en la producción (fabricación) de productos alimenticios, con excepción de los procesos de producción de productos alimenticios a que se refiere el artículo 32 del presente reglamento técnico.
3. Los datos sobre las instalaciones de producción que participen en la producción (fabricación) de productos alimenticios, con excepción de los procesos de producción (fabricación) de productos alimenticios a que se refiere el artículo del presente reglamento técnico, se inscribirán en el registro de instalaciones industriales para la producción (fabricación) de productos alimenticios, no sujetos al registro estatal, que es mantenido por el Estado miembro autorizado del organismo de la Unión Aduanera. El registro de las instalaciones de producción para la producción de productos alimenticios no está sujeto al registro estatal se lleva a cabo en forma de una base de datos electrónica que está protegida contra daños y acceso no autorizado. Los detalles de dicho registro están disponibles públicamente y publicados con actualizaciones diarias en motores de búsqueda especializados en Internet.

Artículo 38. El control estatal (supervisión) sobre el cumplimiento de los requisitos de estos Reglamentos Técnicos

El control estatal (supervisión) sobre el cumplimiento de estos reglamentos técnicos relativos a la producción de alimentos y los requisitos conexos para sus procesos de producción (fabricación), almacenamiento, transporte, venta y eliminación se lleva a cabo de conformidad con las leyes del Estado miembro de la Unión Aduanera.

Capítulo 6. El etiquetado de los productos alimenticios

Artículo 39. Requisitos para el etiquetado nutricional

El etiquetado de los productos alimenticios debe cumplir los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera, que establece los requisitos para los productos alimenticios en términos de su etiquetado, y (o) para cumplir con los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

Los productos alimenticios han completado la evaluación (confirmación), uno debe estar etiquetado con la marca de productos en el mercado de los miembros de la Unión Aduanera, a menos que se disponga lo contrario por los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para ciertos tipos de productos alimenticios, con la excepción de la fabricación de alimentos no industriales producidos por los ciudadanos en el hogar, en granjas privadas o ciudadanos involucrados en la jardinería, horticultura, ganado, y destinados a su despacho a la circulación en el territorio aduanero de la Unión Aduanera, y los productos vendidos en el servicio de alimentación (catering). Marcar una sola marca de productos en el mercado de los Estados miembros de la Unión Aduanera para productos alimenticios no envasados, aplicada a los documentos de envío, a menos que se establezca lo contrario en los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera para determinados tipos de productos alimenticios.

Capítulo 7. Cláusula de salvaguardia

Artículo 40. Cláusula de salvaguardia

1. Los Estados miembros de la Unión Aduanera están obligados a adoptar todas las medidas para impedir el despacho a la práctica en el territorio aduanero de la Unión Aduanera de productos alimenticios que no cumplan los requisitos de estos reglamentos técnicos, así como su retiro de la circulación.
2. La autoridad competente del Estado miembro de la Unión Aduanera notificará a las autoridades competentes de otros países- a los miembros de la Unión Aduanera la decisión en la que se indiquen las razones de esta decisión y la provisión de pruebas, explicando la necesidad de la medida.
3. La base para la aplicación del presente artículo puede incluir los siguientes casos:
 - incumplimiento de estos reglamentos técnicos;
 - aplicación incorrecta de interrelacionados con estas normas de regulación técnica, si se aplicaron estas normas.

Apéndice 1. Normas de seguridad microbiológica (patógenas)

Anexo 1

a los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera
"Sobre la inocuidad de los alimentos"
(TR CU 021/2011)

Indicador	Grupo de productos	Peso del producto (g), que no está permitido
Microorganismos patógenos, incluida la Salmonella	Carne y productos cárnicos; despojos, carne de cerdo grasa y productos de ella	25
	Huevos de aves y sus productos	25 125 r - huevos crudos (5 muestras de 25 g cada uno); el análisis se lleva a cabo en la yema
	Leche y productos lácteos (excepto productos esterilizados, Preenvasado aséptico UHT), medios de cultivo para entrantes, preparaciones de coagulación de leche para mezclas de helados secas	25 (50 - concentrado de lactulosa, proteína de leche, caseína)
	De masa fermentada	100 (líquido), 10 (seco)
	Pescado, especies no pesqueras y productos producidos a partir de ellos (excepto los peces, petróleo)	25
	Harina y cereales (cereales que no requieren cocción, huevo pasta, relleno, salvado y fibra dietética), pan con coberturas	25
	Confitería de azúcar, goma de mascar, productos de cacao, chocolate y productos de chocolate, pasteles	25
	Verduras frescas y patatas; Verduras, patatas, champiñones, frutas blanqueadas, hervidas, congeladas, secas, encurtidas, saladas, Mochenov, productos procesados y productos de ellos sin esterilizar; de zumos pasteurizados de frutas recién exprimidos, jugos concentrados de frutas, frutas concentradas y (o) vegetales en purés, incluyendo congelados	25
	Espicias, hierbas, frutos secos, semillas de aceite para consumo humano	25

Grasas para fines especiales, incluyendo cocina, confitería, panadería; Mayonesa, salsas, mayonesa, salsas a base de aceites vegetales; Margarina, sustitutos de grasa de leche, equivalentes de manteca de cacao, potenciadores de la manteca de cacao tipo SOS la mantquilla de cacao sustituye a los sustitutos de la mantquilla de cacao tipo POP no láuricos no-tempera, sustitutos de la manteca de cacao láurico Tipo sin temperamento, mezcla derretida, esparcidos, cremas aceites vegetales	25
--	----

	Refrescos, concentrados y mezclas para bebidas, jarabes, fermentados bebidas, cerveza y bebidas a base de cerveza	25 (100 - Bebida suave con una vida útil de hasta 30 días)
	Aísla y concentra las proteínas y sus productos; Pectina, agar-agar, gelatina, encías, almidón y sus derivados, levadura, cultivos de iniciación, alimentos concentrados; Productos listos para cocinar, catering de alimentos	25 (10 - para cultivos de arranque; 50 - catering de bebidas)
	Suplementos alimenticios biológicamente activos	10 (25 - para suplementos dietéticos a base de fibra dietética, suplementos dietéticos - téis infantiles secos; 50 - para suplementos dietéticos líquidos basados en cultivos puros de microorganismos probióticos)
	Alimentos para mujeres embarazadas y lactantes a base de leche *	50
* En el producto listo para usar.		
	Productos alimenticios para alimentos para bebés para bebés: alimentos instantáneos de fórmula infantil personalizados, iniciales y posteriores, leche en polvo, preparación instantánea (excepto esterilizados, UHT aséptico pre-embalaje) *; Mezclas de leche esterilizada adaptada, leche esterilizada y relleno crema no aséptico hecho con cocinas de leche, productos alimenticios especializados para la terapia nutricional dietética (excepto Carne sublimada y alimentos a base de leche y bajos en proteínas)	100
* En el producto listo para usar.		

	Productos alimenticios para bebés: productos alimenticios complementarios a base de cereales: harina y cereales que requieren cocción; Bebida de hierbas para bebés (té de hierbas); Leche en polvo	25
	Otros productos alimenticios para bebés, incluyendo el cuidado nutricional dietético de los niños: Carne sublimada y alimentos a base de leche y bajos en proteínas, y las siguientes mezclas de leche parcialmente adaptadas que requieren tratamiento térmico adaptado al llenado de lácteos líquidos, fórmula infantil adaptada y posterior que requiera tratamiento térmico (excepto el preenvasado aséptico UHT esterilizado, productos enlatados) *; Para cereales - (producto seco)	50
* En el producto listo para usar.		
	Productos alimenticios para la nutrición infantil para niños en edad preescolar y escolar (excepto la leche UHT sin relleno aséptico en el embalaje del consumidor; Crema UHT sin relleno aséptico en envases de consumo, enlatados productos)	25 (100 - leche UHT sin llenado aséptico en envases de consumo; Crema UHT sin consumidor aséptico embalaje)
Listeria mono- citogenos	Carne y productos cárnicos, despojos, carne de cerdo grasa y productos de esta (excepto los alimentos de sangre)	25
	Leche y productos lácteos, incluida la mezcla seca para helados blandos, (excepto leche cruda, leche desnatada cruda y crema cruda, esterilizada, UHT aséptica preenvasado, fermentados, secos, productos condensados, queso y productos de queso procesado, mantequilla derretida, grasa láctea, verduras cremosas Mezcla de ghee)	25 125 g (para salmuera y quesos blandos - 5 muestras con un peso de 25 g cada una).
	Pescado, especies no pesqueras y productos producidos a partir de ellos (excepto provensnyh, caviar seco y pasteurizado)	25
	Verduras y patatas blanqueadas y congeladas, ensaladas, crudas verduras y frutas; Jugos recién exprimidos	25

	Esparce crema vegetal	25
	Productos para mujeres embarazadas y lactantes en los productos lácteos y a base de soja *	50 25 - leche seca a base de cereales (seca producto)
* En el producto listo para usar.		
	Productos alimenticios para alimentos para bebés para bebés: alimentos instantáneos de fórmula infantil personalizados, iniciales y posteriores, leche en polvo, preparación instantánea, productos alimenticios especializados para la terapia nutricional dietética: productos para bebés prematuros y LBW, leche seca con productos ricos en proteínas, bajos en lactosa y sin lactosa (excepto preenvasado asépticos esterilizados y UHT) *; Mezclas de leche esterilizada, leche esterilizada, relleno crema no aséptico hecho con cocinas de leche	100
* En el producto listo para usar		
	Otros productos alimenticios para alimentos para bebés para niños pequeños a base de leche (excepto esterilizado, UHT preenvasado aséptico) *; para cereales secos - en el producto seco	50
* En el producto listo para usar.		
	Leche en polvo para alimentos para bebés en la primera infancia	25
	Productos alimenticios para la nutrición infantil para niños en edad preescolar y escolar: productos cárnicos y productos semiacabados de especies de pescado y no pescado, esparcidos y productos cárnicos culinarios, productos cárnicos (salchichas, salchichas), leche y productos lácteos (excepto esterilizados, UHT asépticos pre-embalaje)	25
Enterobactersakaz akii	Productos alimenticios para la alimentación infantil: fórmula infantil adaptada, cereales, preparación instantánea de leche seca para niños menores de 6 meses de productos alimenticios especializados para el cuidado nutricional dietético para niños hasta	300 tras la detección de una masa normalizada de bacterias Enterobacteriaceae, non E. coli y

	a 6 meses, para alimentar a bebés prematuros y (o) pequeños secos (en el producto seco) fórmula infantil reconstituida pasteurizada; producido en cocinas infantiles para niños desde el nacimiento *	Salmonella
* En el producto listo para usar.		
bacterias del género Yersinia	Verduras y patatas secas y sus productos; productos de crudos verduras, frutas y verduras en rodajas, blanqueadas,	25 (si hay alguna situación epidémica en la región producción)
enterotoxinas estafilocócicas	Quesos y productos de queso, pasta de queso, incluyendo alimentos para bebés; Productos alimenticios para alimentos para bebés, a base de leche seca (excepto cereales secos), incluidos productos alimenticios especializados para la terapia nutricional dietética	125 (5 muestras que pesan 25 g each);(Detección de estafilococo S.aureus en peso normalizado del producto)

Apéndice 2: Normas de seguridad microbiológica

Anexo 2
de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera "Sobre la inocuidad de los alimentos"
(TR CON 021/2011)

1.1. Carne y productos cárnicos; aves de corral, huevos y sus productos

Tabla 1

Indicadores	Niveles permisibles	Notas
La cantidad aeróbico mesófilo y facultativo microorganismos anaeróbicos CFU	10	Carne fresca (todo tipo de animales para el sacrificio)
	100	Huevos, dieta de codornices
	1x10	Carne congelada y refrigerada (todo tipo de animales destinados al sacrificio); Carnes cocidas, incluyendo las aves de corral, incluidas las en rodajas; Carne cocida, hervida y horneada,

/ g (cm), no más

	ahumado, ahumado y asado, al horno, incluido picado y envasado al vacío bajo una atmósfera modificada; Paté de hígado y (o) carne, incluso en conchas; Canales y partes de canales de aves de corral y sus productos horneados, hervidos, ahumados, ahumados, sm oked, sacudidos; incluyendo picado
2x10	Salchicha de sangre, embutido de hígado, enredacino, salinas; Productos gelizados de carne y aves de corral; Pates aves de corral;
2,5h10	Carnes cocidas, producidas a partir de materias primas del segundo, tercer grado, incluyendo en rodajas
5x10	Hígado de aves de corral de paté; Salchichas de hígado y productos avícolas; Pollo picado secado térmico; Mesa de huevos y otros. Especies de aves
1x10	Carne congelada; Enfriado en cortes, envasados al vacío o en una atmósfera de gas modificada; Los platos de carne se preparan, se congelan: porciones de todo tipo de carne que produce animales (sin salsas), fritos, hervidos; Canales y aves de corral refrigerados; Productos de aves de corral secas, incluyendo pollo picado secado por congelación; Secar con congelación de blanco huevo
2x10	Los platos de carne son carne picada congelada con salsas; Panqueques rellenos de carne o Despojos
2,5h10	Comida albúmina; Los alimentos se concentran en despojos de carne secos
5x10	Plasma concentrado seco (suero); Huevo en polvo, productos de huevo para nutrición enteral productos; Secado por congelación de yema de huevo
1x10	Canales y carne de aves de corral congeladas; Productos de huevo líquido: Filtro pasteurizado; Productos semielaborados de la carne de aves de corral natural: carne, deshuesada sin Empanar
5x10	Bloques de carne en el hueso, deshuesados, recortados congelados; Semis, carne deshuesada (refrigerada, congelada, congelada), incluyendo marinada: abultada; alimentos de sangre; Canales y carne de aves de corral envasadas refrigeradas, congeladas, congeladas; Huevo líquido productos; Congelado

	1x10	Semis, carne deshuesada (refrigerada, congelada, congelada), incluyendo pepinillos de pequeño tamaño. Productos semielaborados de carne de aves de corral natural: carne, deshuesado, empanizado, especias, salsas, encurtidos; trozo de carne deshuesada en bloques; Productos semi elaborados de carne de aves de corral picada (refrigerada, congelada, congelada); Carne de aves de corral deshuesada mecánicamente, residuos óseos refrigerados, congelados en bloques, hueso prefabricado, piel de aves de corral, subproductos de aves de corral y productos semiacabados
	2x10	Semis, carne picada (refrigerada, congelada) en un sobre de prueba relleno (relleno:col, calabacín), carne semiacabada picada
	5x10	Carne congelada de animales sacrificados deshuesada mecánicamente; Semis, carne picada (refrigerada, congelada): moldeada, apanada; Carne picada, cerdo, carne de otros animales destinados al sacrificio; Carne semiacabada (a la carta, de tamaño pequeño)
Grupo de bacterias Escherichia coli (coliformes), no se permite en la masa del producto (g / cm)	1.0	Carne fresca (todas las especies); Carnes, incluida la carne de aves de corral, ahumadas, cocidas ahumadas, hervidas, incluidas las en rodajas; Carne cocida, hervida y horneada, ahumada, ahumada y asada, horneada, incluidas en rodajas y empacadas al vacío bajo atmósfera modificada; Pudín de sangre; chorizo de hígado, queso de cabeza, saltisons; Paté de hígado y (o) carne, incluso en conchas; Concentrados de alimentos de carne seca y despojos; Los cadáveres y partes de las canales de la poulintentan y los productos horneados, hervidos ahumados, ahumados, ahumado, sacudido; Productos culinarios de carne picada
	0.1	Frostbitten, carne fría (todas las especies); Alimentos sanguíneos y productos de su procesamiento de albúmina seca, concentrado de plasma; Salchichas y productos cárnicos y aves de corral ahumadas y sacudidas; Productos gelizados de carne y aves de corral; Comidas preparadas congeladas de aves de corral; Pate y carne de salchicha viva y subproducto de aves de corral; Productos Aves de corral secas;

		Huevos, dieta de codorniz; Productos de huevo líquido pasteurizado; Congelado; mezcla seca para Tortilla
	0.01	Carne congelada; carne (todas las especies) en cortes refrigerados envasados al vacío o en una atmósfera de gas modificada; Carne congelada de cadáveres de animales sacrificados, guarniciones, cuartos, cortes; Los platos de carne se preparan, se congelan; Pollo picado secado por congelación; Huevo de mesa; Productos de huevo liofilización
	0,001	Carne congelada en el hueso, deshuesada, recortada en bloque; Semis, carne deshuesada (enfriado, congelado, congelado), incluyendo marinado
	0.0001	Carne separada mecánicamente congelada; Semis, carne, carne que contiene carne y aves de corral carne, picado, incluido moldeado apanado, en un sobre de prueba relleno; Picada
E.coli, no está permitido en la masa del producto (g/ cm)	1.0	Salchichas y productos cárnicos y aves de corral ahumadas y sacudidas, incluyendo envasado al vacío
S.aureus, no permitido en la masa del producto (g / cm)	1.0	Alimentos de sangre; Carnes y productos cárnicos y aves de corral cocidas, horneadas, hervido, ahumado, sacudido; Salchicha de sangre, hígado de carne de aves de corral y subproductos; Salchichas de sangre, embutidos, encasillados, salinas, paté de hígado y (o) carne, incluso en cáscaras, productos cárnicos revestidos (para productos con fechas de caducidad superiores a 2 días); Productos culinarios de carne de aves de corral picada; Comidas preparadas congeladas de carne de aves de corral: carne frita, hervida, picada con salsas y guarniciones; Pies de aves de corral, incluso con menudillos; gelizados productos avícolas; Productos de huevo líquido pasteurizado, congelados; Mezclas secas para tortilla
	0.1	Platos de carne, preparados, congelados: porciones de carne de todo tipo de animales productivos sin salsas, fritos, hervidos, picados con salsas; Panqueques rellenos de carne o despojos, etc.; Paté hepático y (o) carne, incluso en conchas; Productos cárnicos en gelatina s; Carnes, aves de corral ahumadas; Hígado de aves de corral de paté; pollo picado
	0.01	Productos avícolas secos

Las bacterias del género Proteus, es	1.0	Carne (todas las especies): refrigeración - para niños, alimentos dietéticos; albúmina; Picada
--------------------------------------	-----	---

no permitido en la masa del producto (g)		secar y calentar el pollo; Productos avícolas secos, productos de huevo líquido: filtradas, pasteurizadas; productos de huevo seco, mezclas para tortilla
	0.1	Enfriado (todas las especies) con una vida útil de más de 7 días
Sulfitredutsiru- guías clostridia no permitida	1.0	Sangre de alimento, albúmina; Concentrado seco de plasma sanguíneo; Paté hepático y (o) carne, incluso en conchas
	Peso del producto (g / cm)	0.1
	0.01	Salchichas y productos cárnicos de animales sacrificados ahumados y sacudidos, embutidos ahumados y hervidos; Carnes, aves de corral sacudidas, ahumadas, Carne ahumada (papada, tanques, nudillos); Salchicha de sangre, Paté
Bacterias del género Enterococcus, CFU / g, more	1x10	Platos de carne, preparados, congelados: de trozos de carne porciones (sin salsa), frito, hervido; carne picada con salsas; Panqueques rellenos de carne o despojos, etc.
	1x10	Comidas preparadas congeladas de aves de corral
Moldes, ufc/ g, más	500	Semis, carne picada (refrigerada, congelada) moldeada, incluyendo empanada; en una prueba sobre relleno (repollo relleno, calabacín), carne semiacabada picada, con una vida útil de más de 1 mes
	100	Los alimentos se concentran en despojos de carne secos

1.2. Pescado, especies no pesqueras y productos producidos a partir de ellos

Indicadores	Niveles permisibles	Notas
Número de mesófilos aeróbicos y facultativo microorganismos anaeróbicos, Cfu / g, más	1x10	Productos estructurados congelados; Caviar de esturión granular pasteurizado
	5x10	Huevos de otras especies de peces pasteurizados; Hidrolizado de la pesca marítima no pesquera, almejas vivas; enjambres de algas marinas
	1x10	Los peces producen fumar caliente y frío no limpiado; Productos culinarios con tratamiento térmico, productos de caviar; Ensaladas sin aderezo multicomponente; Copa granular de caviar de esturión, análogos de Caviar
	2x10	Productos cocidos y congelados: Comidas preparadas congeladas de pescado y no pescado especies, incluso empaquetadas al vacío; Productos secos y secos de invertebrados marinos.
	3x10	Productos de pescado ahumados en frío, SPLIT, incluyendo rebanado
	7,5x10	Productos de pescado ahumado en frío, incluyendo rebanado
	5x10	Pescado crudo y pescado vivo; Productos pesqueros refrigerados y congelados: condición especial picada; Conservas de pescado cortado y tratado térmicamente, almeja de carne; Pescado en ahumada partida, salada, incluidos los filetes, incluidos envasados al vacío; Pescado, seco, proveznaya, seco; Productos tratados térmicamente multicomponente Cooking, alimentos gelificados; Leche y huevos, refrigerados y congelados; Sturgeon roe yastik sal; salmón sal granular de yastiks congelados; Crustáceos y otros invertebrados vivos; almejas refrigeradas, congeladas; Proteína seca y pesca marina que no sean pescados: caldo de mejillones secos, cubos de caldo y pastas, proteína aislada; Algas, hierba marina, cruda, incluyendo congelada y seca
	1x10	Productos pesqueros de carne picada refrigerada y congelada, excepto condiciones especiales, especies no-peces; Hígado, cabezas de pescado congeladas; Conserva especiada y especial

		sala de pescado, incluso de todo; conserva "pegar" - proteína de pasta; Productos de pescado ahumados en frío, salados, especiados, marinados, incluyendo filete, relleno en rodajas, especias, guarniciones, aceite vegetal; Sal granular de huevas de salmón; Huevos de otros peces especie - el breakdown, yastik salado, ahumado, seco
	2x10	Conservas de peces destripados y especies no de pescado con la adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, guarniciones y guarniciones sin (incluyendo salmónidos); Productos culinarios sin tratamiento térmico: pescado salado picado, pasteles, pasta; arenque de aceite, caviar, krill, etc.; Productos de caviar culinario: multi-cocina
	5x10	Conserva "paste" - pasta de pescado; Sopas secas con pescado que requieren cocción
Bacterias coliformes (coliformes), no permitidas en la masa del producto (g)	1.0	Conservas de peces tratados con calor; Productos pesqueros ahumados; Productos culinarios con tratamiento térmico, productos picados, pasta, pasteles, horneados, fritos, hervidos, en rellenos, etc.; Ensaladas con pescado y mariscos sin repostar; Productos culinarios de caviar con tratamiento térmico; Productos cocidos y congelados - artículos estructurados; Caviar de esturión, sal granular de pescado de salmón, otras especies de peces pasteurizados; Especies no de peces - almejas vivas, secas y secas; Pesca seca de teinay de mar no pesquera: hidrolizado y concentrado de proteínas y carbohidratos de mejillones; Algas y hierba marina secas, mermeladas de algas
	0.1	Productos de pescado ahumados en frío, incluido el balyk en rodajas, incluido el corte, en pescado ahumado dividido, salados, incluidos los filetes, incluidos envasados al vacío; Pescado salado, especiado, marinado; Pescado, seco, provesnaya, seco; Conserva "paste" de la proteína pasadae, almeja de carne; Productos culinarios gelificados, productos multicomponente de caviar sin tratamiento térmico; Productos cocidos y congelados: Restaurantes congelados y platos de pescado, tortitas con pescado, relleno de pescado, incluido el envasado al vacío de los no pescados especies; Huevas saladas; Huevos de otras especies de peces distintos del esturión y salmón - la descomposición salada yastik salado, ahumado, seco; Análogos terneros,

		incluyendo proteínas; Almejas refrigeradas, congeladas; Proteína seca y pesca marina no pesquera: caldo de mejillones secos, cubos de caldo y pastas, proteínas aisladas, algas, hierba marina,
	0.01	Peces crudos y peces vivos, especies no de pescado - crustáceos y otros. Invertebrados vivos; Productos de pescado refrigerados y congelados: condición especial picada; Conserva la salazón especiada y especial de pescado vestido y especies no de pescado de con la adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, guarniciones, y sin guarniciones, pescado de pasta; Productos de pescado salchichas ahumadas frías y productos picados; Pescado, salado, especiado, marinado, incluyendo SPLIT, incluyendo sin conservantes, relleno en rodajas, especias, guarniciones, verduras petróleo; Productos culinarios con tratamiento térmico: artículos multicomponente, incluyendo congelado, sin tratamiento térmico: pescado salado picado, pasteles, pasta
	0,001	Pescado refrigerado, congelado, productos de pescado: filetes de pescado, spetsrazdelki de pescado, alimentos de pescado picados, productos moldeados picados, incluido el componente de harina; Especies no pesqueras: crustáceos y otros invertebrados; Sopas secas con pescado que requieren cocinar; Productos culinarios contratamiento térmico: arenque de aceite, caviar, krill, etc.; Leche y huevos yastik, refrigerados y congelados; Hígado, cabeza de pescado congelado
S. aureus, no están permitidos en la masa del producto (g)	1.0	Conserva la salazón especiada salada salada y especial de pescado, incluso con la adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, guarniciones y guarniciones sin; de peces tratados térmicamente de especies no de pescado con la adición de aceite vegetal, se llena, con un lado dish y decorar sin; Producción de pescado de balyk ahumado caliente y frío, incluyendo en rodajas; Productos culinarios con tratamiento térmico: pescado y productos picados, pastas, pasteles, horneados, fritos, hervidos, si el relleno et al., Con componente de harina, productos multicomponente, gelled productos; Productos de caviar culinario; Productos culinarios sin tratamiento térmico después de mezclar ensaladas con pescados y mariscos sin repostar; Productos cocidos y congelados: productos estructurados de especies no

		mariscos, platos de carne moluscos bivalvos, de camarones de carne, cangrejos, krill; Caviar de esturión; salmón sal granular; otras especies de peces; Análogos de caviar; Proteína seca y pesca marina no pesquera: hidrolizado de mejillones (MiG-K), proteína-carbohidrato concentrado de mejillones
	0.1	Productos de pescado refrigerados y congelados: condición especial picada; Conserva "Paste", carne de almeja; Productos de pescado ahumados en frío, incluida la carne picada y los productos cárnicos, pescado en ahumados divididos, salados, incluidos filetes, envasados al vacío; Pescado, salado, especiado, marinado, SPLIT, incluyendo relleno, especias, guarniciones, aceite vegetal; Productos culinarios sin tratamiento térmico: pescado salado picado, pasteles, pasta, arenque de aceite, caviar, krill et al., platos multicomponente de caviar culinario sin tratamiento térmico después de la mezcla; productos cocidos congelados: platos de pescado congelados ya hechos, incluyendo enpaquetados bajo vacío; Especies no pesqueras: crustáceos; Huevas saladas; Almejas
	0.01	Pescado crudo y pescado vivo; Pescado refrigerado, congelado; Especies no de peces: crustáceos y otros invertebrados (cefalópodos y gasterópodos, equinodermos y otros.): Vivo, refrigerado, congelado; Productos de pescado refrigerados y congelados: filetes de pescado, spetsrazdelki de pescado, alimentos picados, productos moldeados picados, incluyendo harina componente; Leche y huevos yastik, refrigerados y congelados; Hígado, cabeza de pescado congelado
V. parahaemolyticus, CFU / g, more	10	Productos pesqueros de peces marinos ahumados en frío, incluido el corte; Salada pescado en ahumado dividido, salado, incluyendo filete
	100	Pescado crudo y pescado vivo (mar); Pescado refrigerado y congelado (mar), productos pesqueros: filetes de pescado, spetsrazdelki de pescado (para pescado de mar), pescado picado y productos alimenticios picados, incluso con componente de harina; leche y huevos yastik (para el mar peces); Hígado, cabeza de pez congelada, especies de peces: crustáceos y otros invertebrados: vivos, refrigerados, congelados; almejas refrigeradas, congeladas

V. parahaemolyticus, no están permitidos en la masa del producto (g / cm)	25	Especies no de peces: viven las almejas
Bacterias del género Enterococcus, no están permitidos en la masa del producto (g / cm)	0.1	Especies no de peces: viven las almejas
Bacterias del género Enterococcus, CFU / g, more	1x10	Productos cocidos y congelados: Restaurantes congelados y platos de pescado, tortitas con pescado, relleno de pescado, incluyendo envasado al vacío (en la producción de las piezas porciones); Productos cocidos y congelados de especies no de pescado: crustáceos, carne de marisco, platos de carne moluscos bivalvos, de camarones de carne, cangrejos, krill (un producto de las piezas de la porción)
	2x10	Productos cocidos y congelados: productos estructurados; especies no de pescado: crustáceos, carne de marisco, platos de carne moluscos bivalvos, de carne camarones, cangrejos y krill (en productos picados).
Guías de clostridia reductores de sulfito, no están permitidas en la masa del producto, (g)	1.0	Conservas de peces tratados con calor; Pescado secado al sol; Productos culinarios con tratamiento térmico: incluyendo picado al horno, frito, hervido, en rellenos, etc.; con componente de harina; productos multicomponente envasados al vacío; Productos cocidos y congelados: productos estructurados de especies no de pescado - crustáceos, carne de marisco, platos de carne moluscos bivalvos, de camarones de carne, cangrejos, krill (envasados al vacío); caviar esturión y salmón granular sal; Huevos de otras especies de peces: la descomposición salada yastik salada, ahumada, seca, pasteurizada; Proteína seca y pesca marina no pesquera: concentrado de proteínas y carbohidratos de mejillones, embalado bajo vacío
	0.1	Productos de pescado refrigerados y congelados: condición especial picada; Conserva "pegar" de la pasta de proteínas; Análogos terneros, incluyendo proteínas; Los peces producen calor

		y ahumado en frío, aspirado, Pescado salado, especiado, marinado, incluyendo provesnaya (bajo vacío); Productos cocidos y congelados: platos de pescado congelados, tortitas con pescado, relleno de pescado (al vacío); Especies no de peces - almejas vivir; Productos secos y secos de invertebrados marinos
	0.01	Productos de pescado refrigerados y congelados: filetes de pescado, spetsrazdelki de pescado, alimentos de pescado picados, productos picados, incluido el componente de harina (en productos, envasado al vacío); Conserva el pescado especiado y especial, incluyendo pescado destripado con aceites vegetales, rellenos, salsas, guarniciones y guarniciones sin; Conserva "pasta" - pasta de pescado de especies no de pescado con la adición de aceites vegetales, rellenos, salsas y guarniciones sin guarnición; Fish, seco (bajo vacío); Proteína seca y pesca marina no pesquera: caldo de mejillón seco, cubos de caldo y pastas, proteína aislada
El moho, no están permitidos en el producto masa (g)	01	Caviar de esturión granular pasteurizado, otras especies de peces pasteurizados
Moldes cfu / g (cm), no más	10	Conserva la salazón especiada y especial de pescado entero y vestido, incluyendo salado; Conservas de pescado destripado y especies no de pescado de con la adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, guarniciones y guarniciones sin; Conserva "paste" - una pasta de proteína de pescado; Almeja de carne conservada
	50	Pescado secado al sol; Caviar de esturión: cupping granular, payusnaya, yastik salado, sal; Sal granular de huevas de salmón; Huevos de otras especies de peces: la descomposición salada yastik salado, ahumado, seco; análogos terneros, incluyendo proteínas
	100	Algas y hierba marina secas
Las levaduras no están permitidas en el masa del producto (g)	01	Caviar de esturión granular pasteurizado; otras especies de peces pasteurizados.
CFU de levadura / g (cm), no más	50	Caviar de esturión: cupping granular, payusnaya, análogos de caviar, incluyendo Proteína

	100	Conserva la salazón especiada y especial de pescado, incluyendo de pescado vestido y especies no de pescado de con la adición de aceites vegetales, rellenos, salsas, guarniciones, y sin guarniciones, almeja de carne; Conserva "paste" - pasta de pescado, de una pasta de proteínas; Pescado secado en n;
		Sturgeon huevas yastik saladas, sal
	200	Sal granular de huevas de salmón de yastiks congelados
	300	Sal granular de huevas de salmón - cupping, en barril; Huevos de otras especies de peces brote salado yastik salado, ahumado, seco
Molde y levadura CFU / g (cm), no más	100	Provesnaya pescado, seco; Productos secos y secos de la marina invertebrados; Sopas secas con pescado que requieren cocción; Productos culinarios con tratamiento térmico: pescado y productos picados, pastas, pasteles, horneados, fritos, hervidos, en rellenos, etc.; un componente de harina, incluyendo Frozen
Las bacterias del género Proteus, son no permitido en la masa del producto (g)	0.1	Productos culinarios sin tratamiento térmico de pescados y mariscos, productos de caviar- multi-cocina
	1.0	Especies no-peces - las almejas viven

1.3. Granos (semillas), harina, cereales y productos de panadería

Indicadores	Niveles permisibles	Notas
Número de mesófilicos aeróbico y facultativo microorganismos anaeróbicos Cfu / g, más	1x10	Productos de panadería con rellenos
	5x10	Cereales que no requieren cocción; Crema de panadería
	1x10	Tecnología de extrusión de cereales secos
	5x10	Fideos de pasta con aditivos para productos lácteos y vegetales; Salvado comestible cereal; salvado de fibra dietética
	1x10	Pasta sin proteínas

Bacterias coliformes (Coliformes), no se permite entrar peso del producto (g)	1.0	Tecnología de extrusión de cereales secos; Productos de panadería con rellenos
	0.1	Fideos de pasta con aditivos vegetales; Cereal de salvado comestible; salvado de fibra dietética
	0.01	Cereales que no requieren cocción; Fideos de pasta con base de leche añadida; Sin proteínas pasta; Productos de panadería con natilla cremosa
S.aureus, no están permitidos en el producto masa (g)	1.0	Productos de panadería con rellenos
	0.1	Fideos de pasta con base de leche añadida;
Moldes, cfu / g, más	50	Cereales que no requieren cocción; Tecnología de extrusión de cereales secos; Fibra dietética salvado; Productos de panadería con rellenos
	100	Fideos de pasta con aditivos vegetales (junto con la levadura); Salvado comestible cereal (tratado térmicamente)
	200	Pasta sin proteínas (junto con levadura)
Levadura, CFU / g, no más de	100	Pasta sin proteínas
B.cereus, no están permitidos en la masa del producto, (g)	0.1	Cereales que no requieren cocción; Productos secos de todo tipo de tecnología de extrusión que no contienen productos de cacao
Bacterias del género Proteus, no están permitidos en la masa del producto (g)	0.1	Productos de panadería con rellenos

1.4. Azúcar y konditerskieizdeliya

Indicadores	Niveles permisibles	Notas
El número de mesofílicas aeróbica y facultativa	500	Caramelo sin escarchoron (caramelo, relleno de fondant, licor, fruta y bayas, azotado, jalea), diabética; Goma de mascar; Harina de dulces orientales (pastel de esponja con canela,

Anaerobio microorganismos CFU / g, más		kurabie, delicia de la coctelera, shaker-churek)
	1x10	Iris; Pastilomarmeladnye producto: sin esquisa, diabético; Dulces orientales: tipo caramelo (nueces tostadas); Productos semiacabados de acabado azucarado como "fideos"; Galletas: galletas, galletas; Harina dulces orientales: rollos y rollos con chiflado
	2,5h10	Pan de jengibre: sin relleno
	5x10	Chocolates y dulces: sin esquicar (fondant, leche), diabético; caramelo sin esguis con relleno: nuez, nuez de chocolate, chocolate, crema, etc.; Pastilomarmeladnye productos: glaseado; dulces orientales: caramelos suaves tipo, como caramelos (cacahuete quebradizo); Diabético de chocolate; Pastas, cremas: leche, chocolate; Pasteles y pasteles, rollos diabéticos; Pasteles de oblea con relleno: grasa; Cupcakes; Muffins y rollos en un paquete sellado; Gofres: sin relleno, con rellenos; Pan de jengibre: relleno; Harina dulces orientales (tierra)
	1x10	Chocolates y dulces: sin esmaltar (Praline, a base de grasa), glaseado con cajas: fondant, fruta, mazapán, Roasting de granos explotados confitados, licor, jalea; Caramelo glaseado con rellenos: fondant, fruta, licor, jalea; Halva acristalada; Gotas; Dulces orientales: tipo caramelos suaves recubiertos (delicia turca); tipo de caramelo esmaltado; Chocolate ordinario y postre sin aditivos; Cacao en polvo para transformación industrial; Pasteles: para terminar; Rolls Galleta con relleno: fruta, con fruta confitada, semillas de amapola, frutos secos; Galletas: azúcar, con glaseado de chocolate, mantequilla, todo tipos, persistente, avena con capa de crema, relleno; Harina dulces orientales esmaltados
	5x10	Carcasas recubiertas de caramelo: leche, batida, frutos secos, crema, praliné, grasas; Caramelo glaseado con rellenos: leche, batida, nogal; Halva sin glaseado; Chocolate con adiciones, rellenos de con dulces como la confitería de azulejos "Surtidos"; Pastas, cremas, nueces; Pasteles con decoración; Pasteles de oblea con relleno: praliné, chocolate-nuez, reducir la mitad; Rolls bocaditos con relleno: cremoso, gordo; Oblea recubierta con chocolate

	1x10	Comercio de cacao en polvo
Grupo de bacterias Escherichia coli (coliformes), no se permite en la masa del producto, g (cm)	1.0	Chocolates y dulces: sin esmaltar (fondant, leche), glaseado con estuches (fondant, fruta, mazapán, tostado), diabético; Caramelo: sin esladizar; diabético; Iris; Goma de mascar; Pastilomarmeladnye producto: diabetes; Dulces orientales: tipo caramelo (nueces tostadas); Productos semiacabados de azúcar finis hing; Pasteles sin acabados, con el acabado sobre la base de margarinas, crema y grasas; Rolls Biscuit con relleno; Pan de jengibre: sin relleno de relleno; Galletas: galletas, galletas; Harina dulces orientales
	0.1	Carcasas recubiertas de caramelo (leche, fruta batida, seca, frutas confitadas de granos explotados, licor, jalea); Dragees; Caramelo: sin esguis en rellenos, incluyendo acristalado; Productos Pastilomarmeladnye; Dulces orientales: caramelos suaves tipo, caramelos suaves recubiertos de tipo, such como caramelo (cacahuete quebradizo), como caramelo acristalado; Chocolate y dulces como "Surtido"; Pastas, cremas (leche, chocolate); Pasteles: para terminar (con una vida útil de al menos 5 días) Pasteles y pasteles, rollos diabéticos; Pasteles de oblea con relleno (grasa); Cupcakes; Muffins y rollos en un paquete sellado; Gofres; Galletas (azúcar, con glaseado de chocolate, dulce, persistente, avena con capa de crema, relleno); Harina dulces orientales esmaltados
	0.01	Chocolates y dulces: sin esmaltar, esmaltados con estuches (crema, praliné); Halva; Dulces orientales: Delicia turca; Pastas, cremas, nueces; Comercio de cacao en polvo, para transformación industrial; Pasteles: para terminar (con una vida útil de menos de 5 días); Pasteles de oblea con rellenos; Rolls bocaditos con relleno (crema, grasa)
S.aureus, not permitido en la masa del producto g (cm)	1.0	Pasteles: renovados (con natilla), diabéticos; Rollos: Galleta con relleno (fruta, con fruta confitada, semillas de amapola, nueces), diabético
	0.1	Pasteles: renovados (crema (si la fecha no es inferior a 5 días), fruta, caramelo, chocolate glaseado, grasa, queso cottage y crema, slivochnorastitelnoy como "patata"); Sin

		recortes; para la venta sobre la base de margarinas, crema vegetal y grasas; Magdalenas y rollos en un paquete sellado; Galletas: una capa cremosa, relleno
	0.01	Pasteles: para terminar, incluyendo Frozen: crema (si la vida útil de menos de 5 días)
Molde	10	Iris
Cfu / g, más	50	Chocolates y dulces: sin esmaltar, acristalados con estuches, diabéticos; Dragees; Caramelo: sin esladizar; acristalado con rellenos; diabético; Goma de mascar; Halva; Pastilomarmeladnye productos (diabéticos) Dulces orientales: tipo caramelo (nueces tostadas, cacahuete quebradizo); tipo de caramelo acristalado; Productos semiacabados de acabado azucarino como "fideos"; Chocolate: ordinario y postre sin aditivos; diabético, pasta, crema: leche, chocolate; Pasteles: para terminar; sin recortes; diabético; Pasteles de oblea con rellenos; Muffins (con azúcar); Muffins y rollos en un paquete sellado; Pan de jengibre: sin llenar y lleno; Harina dulces orientales: pastel con canela, kurabie, delicia de coctelera, coctelera-churek, tierra rollos y rollos con tuercas
	100	Chocolates y dulces: sin esmaltar (Praline, a base de grasa), esmaltado con cajas de frutos secos, crema, praliné; Productos Pastilomarmeladnye; Dulces orientales: tipo caramelo suave, esmaltado, sorbetes, delicia turca; Caramelos de chocolate y chocolate; Pastas, cremas, nueces; Cocoa polvo; Pasteles: renovados (proteína-batida, como un soufflé, fruta, caramelo, glaseado de chocolate, grasa, requesón queso y crema, slivochnorastitelnoy como "patata", natilla); Rollos de galletas con rellenos cremosos, grasa, fruta, con fruta confida, semillas de amapola, nueces; Cupeakes (esmaltados, con frutos secos, frutas confitadas, frutas impregnación, ron); Gofres; Cookies; Harina dulces orientales esmaltados
Levadura , CFU / g, no más de	10	Chocolates y dulces: sin esquicar (fondant, leche); Iris
	50	Chocolates y dulces: sin escarlo (Praline, a base de grasa); viviendas revestidas, diabético;Dragees; Caramelo: sin esladizar; acristalado con rellenos; diabético; Goma de mascar; Halva; Productos Pastilomarmeladnye; Dulces orientales: tipo caramelo, como

		caramelo glaseado; Productos semiacabados de acabado azucarino; Chocolate y dulces como la confitería de azulejos "Surtidos"; diabético; Pastas, cremas; Pasteles: para terminar, sin acabados, con el final sobre la base de margarinas, crema vegetal y grasas; rollos diabéticos; Pasteles de oblea: relleno (grasa, praliné, nuez de chocolate, reducir la mitad); Rolls Biscuit con relleno; Cupcakes; Muffins y rollos en un paquete sellado; Gofres; Pan de jengibre; Cookies; Harina dulces orientales: pastel con canela, kurabie, delicia de coctelera, coctelera-churek, rollos de tierra y rollos con nueces, Confitadas
	100	Dulces orientales: caramelos suaves tipo, caramelos suaves como acristalados; Comercio de cacao en polvo, para transformación industrial; Pasteles con decoración (cremoso)
	200	Caramelo: glaseado con cajas (fruta seca); Dulces orientales: tipos de sorbetes

1.5. Productos hortalizas y hortalizas

Indicadores	Niveles permisibles	Notas
El número de mesofílicas aeróbicas y facultativas microorganismos anaeróbicos CFU / g (cm), no más	1x10	Platos fruta de postre congelada; Patatas fritas; Fruta confitada
	5x10	Postres de verduras y frutas; Jamones, conservas, mermeladas, mermeladas, frutas y bayas, concentrados de frutas y bayas con azúcar sin esterilizar; Polvo de ajo; Salsas de tomate y ketchups, sin esterilizar, incluyendo la adición de conservantes
	1x10	Verduras congeladas setas enteras frescas y blanqueadas; Chips y extruidos productos con sabor; Mezcla de helado de fruta (después de la reconstitución con agua)
	2x10	Patatas secas y otras verduras de raíz, blanqueadas antes de secarse;

	5x10	Patatas congeladas semiacabadas; Ensaladas y una mezcla de verduras congeladas blanqueadas; Puro vegetal preparado congelado; Pome y frutas de hueso lisas, congeladas; Bayas frescas envasadas al vacío y congeladas, enteras, puré de papas secas; Frutas y bayas (fruta seca); Frutas y bayas, puré de frutas liofilizando, polvos vegetales (secado por congelación); Condimento de sabor - mostaza, rábano picante Mesa
	1x10	Verduras frescas congeladas neblanshirovannye entero; Hamburguesas de verduras congeladas; Bayas puré o trituradas, congeladas; Fruta de postre semiacabado, congelado; Helado de frutas y bayas, hielo aromatizado y comestible a base de jarabe de azúcar
	5x10	Verduras frescas congeladas enteras neblanshirovannye; Frutas de piedra peludas, congelado; Patatas y verduras secas, neblanshirovannye antes de secarse; Setas secas, Especies listas para comer; Suplementos complejos con especias y verduras picantes;
	2x10	Especies materias primas;
Bacterias coliformes (coliformes), no se permite en la masa del producto, g (cm)	1.0	Verduras congeladas setas enteras frescas y blanqueadas; Platos postre fruta congelada; Con confitado; Postres de verduras y frutas (secado térmico); mermelada, mermelada, mermeladas, mermeladas, concentrados de frutas y bayas con azúcar sin esterilizar; Polvo de ajo (secado por congelación), salsa de tomate y ketchup, sin esterilizar, incluyendo la adición de conservantes
	0.1	Ensaladas y una mezcla de verduras congeladas blanqueadas; Prepararel puré de verduras congelado; Hamburguesas de verduras congeladas (semielaborados); Pome y frutas de hueso lisas, congeladas; Frutas de piedra peludas, congeladas; Bayas frescas envasadas al vacío y congeladas, enteras; Fruta de postre semiacabado; Puré seco de patatas; Patatas fritas; Chips and productos extruidos con sabor; Frutas y bayas (fruta seca); Frutas y bayas, puré de la fruta liofilización; Nueces tostadas

	0.01	Verduras frescas congeladas neblanshirovannye entero; Patatas congeladas semiacabadas; Bayas puré o trituradas, congeladas; Semis fruta congelada en una prueba; Patatas y verduras secas, neblanshirovannye antes de secarse; Patatas secas y otras verduras de raíz, blanqueadas antes de secarse; Polvos vegetales (secado por congelación); Especies listas para comer; Suplementos complejos con especias y verduras picantes; Condimento de sabor - mostaza, mesa de rábano picante; Nueces naturales peladas sin desenroscar; Helado de frutas y bayas, hielo aromatizado yible a base de azúcar jarabe; Mezcla de helado de fruta (después de la reconstitución con agua)
	0,001	Setas secas; Especies materias primas
S.aureus, no permitido en el masa del producto, g (cm)	1.0	Postres de verduras y frutas (secado térmico)
Moldes, cfu / g, no más de	50	Fruta confiada, mermelada, mermelada, mermeladas, mermeladas, concentrados de frutas con azúcar sin esterilizar; Salsas de tomate y ketchups, sin esterilizar, incluyendo la adición de conservantes
	100	Verduras congeladas setas enteras frescas y blanqueadas; Ensaladas y una mezcla de verduras congeladas blanqueadas; Bayas puré o trituradas, congeladas; Platos fruta de postre congelada (junto con levadura); Frutas y bayas, puré de fruta secado por congelación; Polvos vegetales (secado por congelación); Polvo de ajo (secado por congelación); Cocos secos; Helado de frutas y bayas, hielo aromatizado y comestible a base de jarabe de azúcar; Mezcla de helado de fruta (después de la reconstitución con agua)
	200	Puro vegetal preparado congelado; Chips y productos extruidos con sabor; Postres de verduras y frutas (secado térmico); Suplementos complejos con especias y verduras picantes; Condimento de sabor - mostaza, mesa de rábano picante
	500	Verduras frescas congeladas neblanshirovannye entero; Bayas frescas envasadas al vacío y congeladas, enteras, Patatas y verduras secas, neblanshirovannye antes de secarse,

		puré seco de papas; Patatas secas y otras verduras de raíz, blanqueadas antes de secarse; Frutas y bayas (fruta seca); Setas secas; Nueces tostadas; Verde granos de café
	10	Pome y frutas de hueso, congelados; Fruta de postre semiacabado (junto con levadura); Especias listas para comer; Nueces naturales peladas sin desenroscar; Té
	10	Especias materias primas
Levadura, CFU / g, no más de	50	Fruto confitado; Jamones, conservas, mermeladas, mermeladas, concentrados de frutas con azúcar sin esterilizar; Salsas de tomate y pastas, sin esterilizar, incluyendo la adición de Conservantes
	100	Verduras congeladas setas enteras frescas y blanqueadas; Ensaladas y una mezcla de verduras congeladas blanqueadas; Helado de frutas y bayas, hielo aromatizado y comestible a base de jarabe de azúcar; Mezcla de helado de fruta (después de la reconstitución con agua)
	200	Puro vegetal preparado congelado; Pome y frutas de hueso lisas, congeladas; Fresco bayas en envases al vacío y congelados,
	500	Verduras frescas congeladas neblanshirovannye entero; Frutas de piedra peludas, congelado; Bayas puré o trituradas, congeladas; Frutas y bayas (frutas secas)
	10	Patatas congeladas semiacabadas; Hamburguesas de verduras congeladas
Sulfitredutsiru-guías clostridia, no están permitidos en el producto masa, (g)	1.0	Puro vegetal preparado congelado
	0.1	Salsas de tomate y ketchups, sin esterilizar, incluyendo la adición de conservantes
	0.01	Especias listas para comer; Suplementos complejos con especias y verduras picantes
Sulfitredutsiru mesofilica-guías clostridia, no permitido en el peso de la producto, (d)	0.1	Setas cosechadas saladas y encurtidas en barricas, hervidas en barricas

Nesporoobrazu- micro- Organismos B.cereus, no están permitidos en el producto masa, (g)	0.1	Postres de verduras y frutas (secado térmico)
	10	Polvo de ajo (secado por congelación)
	10	Patatas y verduras secas, neblanshirovannye antes de secarse

1.6. Materias primas y productos grasos de oleosa

Indicadores	Niveles permisibles	Notas
El número de aeróbic mesofílico y microorganismos anaeróbicos facultativos, CFU / g, no más de	5x10	Cerdo gordo, refrigerado, congelado, sin alza, Tocino de comida y carne de cerdo salada, ahumada, ahumada
Bacterias coliformes (Coliformes), no permitido en la masa del producto (g)	1	Productos de tocino y cerdo de cerdo salado, ahumado, ahumado
	0,001	Cerdo gordo, refrigerado, congelado, sin asaltar
S.aureus, no permitido en la masa del producto (g)	0.1	Productos de tocino y cerdo de cerdo salado, ahumado, ahumado

1.7. Bebidas

Indicadores	Niveles permisibles	Notas
Número de mesofílicos	100	Refrescos, incluido el jugo con una vida útil de 30 días o más en podstalstityah

microorganismos aeróbicos ufc/ 100 cm, no más de	10	Kvass filtrado pasteurizado, bebidas alcohólicas fermentadas filtradas pasteurizadas
Número de mesofílicos	30	Refrescos sin pasteurizar y sin conservantes con una vida útil inferior a 30 Días
aeróbico y facultativo	100	Beber agua mineral natural, comedores, mesa médica,
Anaerobio	500	Cerveza pasteurizada y obesplozhennoe
microorganismos CFU / g (cm), Ya no más	5x10	Concentrados (líquido, pasta) mezcla (polvo, tableta, granular, etc.), refrescos (excepto un concentrado que contenga bicarbonato sódico)
	5x10	Mezclas de materia prima vegetal seco para la preparación de bebidas calientes
Pseudomona-saeruginosa, el volumen del producto, que no está permitido (ver)	300 (3 muestras a 100 cm)	Beber agua mineral natural, comedores, mesa médica,
Bacterias coliformes (coliformes) fecal no están permitidos en la cantidad de producto (cm)	300 (3 muestras en 100 cm)	Beber agua mineral natural, comedores, mesa médica,
Bacterias coliformes	333	Refrescos sin pasteurizar y sin conservantes con una vida útil inferior a 30 Días
(CGB) no están permitidos en el masa del producto (g/ cm)	300 (3 muestras de 100 cm)	Beber agua mineral natural, comedores, mesa médica,
	100	Agua potable, mineralizada artificialmente; Refrescos, incluido el jugo con una vida útil de 30 días o más en azúcares y edulcorantes; Refrescos con jugo
	1	Concentrados (líquido, pasta) mezcla (polvo, tableta, granular, etc.) para bebidas no alcohólicas; Mezclas de materiales vegetales secos para la preparación de bebidas calientes no alcohólicas; jarabes sin pasteurizar, pasteurizados, rellenos calientes,

		dispensar Kvasy sin filtrar; dispensación pasteurizada filtrada; bebidas alcohólicas fermentadas dispensando sin filtrar, dispensador sin pasteurizar alcohólico filtrado; Cerveza en borrador
	3	Kvasy sin filtrar: en barriles; Kvass filtrado sin pasteurizar: en barriles; fermentar bebidas alcohólicas en barriles sin filtrar; Fermentación de bebidas alcohólicas filtrada, pasteurizada en barriles; Cerveza sin pasteurizar en barriles
	10	Kvass filtrado sin pasteurizar: en botellas de polímero (PET); kvass filtrado pasteurizado; Fermentación de bebidas alcohólicas filtrada, pasteurizada en botellas de polímero (PET y otras.); Fermentación de bebidas alcohólicas filtrada pasteurizado; Botellas de cerveza sin pasteurizar; cerveza pas teurizada y obesplozhennoe
Levadura y moho (en total) cfu / 100 cm, no más de	15	Refrescos, incluido el jugo con una vida útil de 30 días o más para el azúcar
Levadura y moho (en total) cfu / cm , no más de	10	Concentrados (líquido, pasta) mezcla (polvo, tableta, granular, etc.), refrescos
Levadura y moho (en total) cfu / cm no están permitidos	40	Refrescos, incluyendo jugo con una vida útil de 30 días o más; Refrescos con jugo; Jarabes pasteurizados, relleno en caliente; Cerveza pasteurizada y obesplozhennoe
Levadura y moho (en total) cfu / 10cm , máx.	50	Jarabes sin pasteurizar
Levadura y moho (en total) cfu / g (cm), no más	100	Kvass filtrado pasteurizado, bebidas alcohólicas fermentadas filtradas pasteurizadas
Levadura CFU / g, no más de	100	Mezclas de materia prima vegetal seco para la preparación de bebidas calientes
Moldes, cfu / g no más	100	Mezclas de materia prima vegetal seco para la preparación de bebidas calientes

1.8. Otros productos

Indicadores	Niveles permisibles	Notas
El número	5x10	Productos de pectina para alimentos infantiles y dietéticos; Sopas calientes y otros platos calientes:

de aeróbic mesofílico y microorganismos anaeróbicos facultativos, CFU / g, no más de		borsch, sopa de repollo, kharcho sopa de pepinillo, sopas, sopas de verduras, caldos, sopas con pasta y patatas, verduras, legumbres, cereales; sopas de leche con los mismos rellenos, sopas; Platos de requesón: albóndigas perezosas, al vapor, pudín; Decorar: verduras guisadas (sin aderezo); Platos y bebidas dulces: frutas guisadas y bayas frescas, enlatadas, guisadas, frutas y bayas, jalea fresca, frutos secos y bayas, jugos, jarabes, puré de frutas y bayas
	1x10	Proteína hidrolizado enzimática a partir de materias primas de soja; Peces jaleas (inundación); Sopas frías y sopas dulces de verduras y frutas enlatadas y secas; Platos de huevo: huevos cocidos, huevos revueltos (melange, huevo en polvo) y con la adición de verduras orgánicas, productos cárnicos y así sucesivamente, llenado con la inclusión de huevos; Platos de queso cottage: tartas de queso, guisos, budín al horno, rellenos de queso cottage, pasteles; Platos de pescado: pescado hervido escalfado, guisado, asado, al horno; Carne y productos cárnicos: carne hervida, frita, guisada, arroz, albóndigas, belyashi, tortitas, productos de carne picada, incluidos los horneados; Aves de corral, conejos, hervidos, fritos, al vapor, productos horneados de aves de corral picadas, albóndigas, pasteles, etc.; Decorar: arroz hervido, pasta, hervido, puré de patatas (sin aderezo), patatas hervidas, asados (sin aderezo); Jaleas, mousses; Charlotte con manzanas; Productos culinarios listos de carne, aves de corral, pescado en envases de consumo, incluyendo envasado al vacío; Pizza lista; Hilo dental de caramelo
	2,5h10	Concentrar la albúmina-caseína; Platos de masa de chuletas de pescado (chulets, zrazy, schnitzels, albóndigas con salsa de tomate); productos horneados, pasteles
	5x10	Aislados, concentrados de proteínas vegetales, harina de soja (para productos infantiles); Carragenano; Espesantes y estabilizadores a base de encías (guar, xanthan y otros.); D Productos para la nutrición preventiva - una mezcla de cereales, leche, carne (tecnología de extrusión); Ensaladas y vinagretas de verduras hervidas y platos de verduras hervidas, fritas y guisadas sin añadir verduras encurtidas y ensalada; Salsas y guarniciones de ensaladas

	1x10	<p>Gelatina para productos alimenticios para niños y alimentos dietéticos; almidón hinchado de milopectina, extrusión de almidón;</p> <p>Melaza nizkoosaharennaya; Glucosa granulada con aditivos de jugo;</p> <p>Plantas de celda de biomasa, levadura para transformación industrial, xylitol, sorbitol, manitol, etc. alcoholes de azúcar; Aminoácido cristalino, y sus mezclas; salsas culinarias en polvo (calorseco); Sabor condimentado en polvo con aditivos vegetales, especias y hierbas (secado térmico); Las gachas concentran fideos secos; Ensalada de verduras y frutas crudas: sin repostar; Ensaladas con adición de carne, aves de corral, pescado, ahumado, etc. sin repostar; Jellies de carne de res, cerdo, aves de corral (inundación); Patés de carne e hígado; Carne de res, aves de corral, conejo, cerdo, etc. hervido (sin aderezo y salsa); Pescado hervido a la parrilla marinado; Sopas frías: borscht, sopa de repollo verde con carne, huevos de pescado (sin aderezo de crema agria)</p>
	2,5h10	Concentrado de proteína de soja, harina de soja texturizada
	2 x10	Hamburguesas, hamburguesas con queso, sándwiches listos
	5x10	<p>Aislados, concentrados de proteínas vegetales, harina de soja; Alimentos concentrados de proteína de girasol; Cereal de salvado comestible; salvado de fibra dietética; harina de verduras, orujo de frutas; Bebidas a base de soja: bebidas de soja, cócteles, postres fríos y congelados; Prote de soja en productos (tofu, okara) sin el uso de arrancador culturas; Productos de pectina para el consumo masivo; agar, agaroid, furtsellyarina, alginato de sodio; maltin, maltodextrinas; caldos de alimentos secos; Concentrados de platos para la cena que no requieren cocción (sopas de cocina); La tecnología de extrusión de platos de primer y segundo almuerzo, que no requiere cocción; Sopas ulticomponente secos, que requieren cocción; Sopas de champiñones secos que requieren cocinar; Brees - concentrados secos con especias, que requieren cocción; Ensalada de crudo verduras y frutas con aderezos (mayonesa, salsas, etc.). Ensaladas y vinagretas de verduras hervidas y platos de hervidos, fritos, guisados</p>

		verduras con aderezos (mayonesa, salsas, etc.). Ensaladas con adición de carne, aves de corral, pescado, ahumado, etc. con aderezos (mayonesa, salsas, etc.). Pizza congelada mezcla de pasteles
Las bacterias coliformes (coliformes) no están permitidas en la masa del producto, (g)	1.0	<p>Proteína hidrolizada enzimática a partir de materias primas de soja; Bebidas de soja, cócteles, postres fríos y congelados (con una vida útil de más de 72 horas); Bebidas de soja fermentadas (con una vida útil de más de 72 horas); Productos proteicos de soja (tofu) (con una vida útil de más de 72 horas); Productos de pectina para alimentos infantiles y dietéticos; Alimentos de agar, agaroides, carragenina, alimentos con alginato de sodio; Carragenano; Espesantes y estabilizadores a base de gomas (guar, xanthan y otros.); Gelatina para productos alimenticios para niños y alimentos desaliñados; Melaza nizkoosaharennaya; Maltin, maltodextrinas; Jarabe de glucosa-fructosa; Glucosa granulada con aditivos de jugo; Cultivos de arranque liofilizados (para la producción de productos cárnicos fermentados); Plantas de células de biomasa, levadura para procesamiento; Breads alimentos secos; Xylitol, sorbitol, manitol, etc. Azúcar alcohólico; Aminoácido cristalino, y sus mezclas; La extrusión de los platos del primer y segundo almuerzo</p> <p>técnicas que no requieren cocción; Breads - concentrados secos con especias, que requieren cocción; Peces jaleas (inundación); Carne de res, aves de corral, conejo, cerdo, etc. hervido (sin aderezo y salsa); Pescado hervido a la parrilla marinado; Sopas frías y sopas dulces de verduras y frutas enlatadas y secas; Sopas calientes y otros platos calientes: borsch, sopa de repollo, kharcho de sopa de pepinillo, sopas, sopas de verduras, caldos, sopas con pasta y patatas, verduras, legumbres, cereales; sopas de leche con los mismos rellenos, sopas; Platos de huevo: huevos cocidos, huevos revueltos (melange, huevo en polvo) y con la adición de verduras orgánicas, productos cárnicos y así sucesivamente, llenado con la inclusión de huevos; Platos de queso cottage: albóndigas perezosas, budín al vapor, tartas de queso, guisos, pudding al horno, rellenos de queso cottage, pasteles; Platos de pescado: pescado hervido escalfado, estofado, asado, al horno, platos de pescado masa de chuleta</p>

		(hamburguesa, zrazy, schnitzels, albóndigas con salsa de tomate); productos horneados, pasteles; Carne y productos cárnicos: carne hervida, frita, guisada, arroz, albóndigas, belyashi, tortitas, productos de carne picada, incluidos los horneados; Aves de corral, conejos, hervidos, fritos, al vapor, productos horneados de aves de corral picadas, albóndigas, pasteles, etc.; Decorar: arroz hervido, pasta, hervido, puré de patatas (sin aderezo), patatas hervidas, fritos (sin aderezo), verduras guisadas (sin aderezo); Salsas y guarniciones de ensalada; Platos dulces y bebidas: frutas guisadas y bayas frescas. Enlatado, guisado de frutas y bayas secas, jalea fresca, frutos secos y bayas, jugos, jarabes, fruta y puré de bayas; Jaleas, mousses; Charlotte con manzanas; Productos culinarios listos de carne, aves de corral, pescado envasado al vacío; Pizza lista; Hilo dental de caramelo
	0.1	Aislados, concentrados de proteínas vegetales, harina de soja; Alimentos concentrados de proteína de girasol; Concentrado de proteína de soja, harina de soja texturizada; Cereal de salvado comestible; salvado de fibra dietética; harina de verduras, orujo de frutas; bebidas de soja, cócteles, postres fríos y congelados; Productos proteicos de soja (tofu); Productos de pectina para el consumo masivo; Gelatina para productos alimenticios de consumo masivo; Amileptina de almidón hinchable, extrusión de almidón; Concentrados de platos para la cena que no requieren cocción (sopas de cocina); Productos secos para la nutrición preventiva - una mezcla de cereales, leche, carne (tecnología de extrusión); Ensalada de verduras crudas y frutas sin aderezo, con aderezos (mayonesa, salsas, etc.). Ensalada de verduras marinadas, encurtidas, encurtidas; ensaladas y vinagretas de verduras hervidas y platos de verduras hervidas, fritas, guisadas sin añadir verduras encurtidas y ensalada con aderezos (mayonesa, salsas, etc.). Ensaladas con adición de carne, aves de corral, pescado, ahumado, etc. repostar, con aderezos (mayonesa, salsas, etc.). Jaleas de carne de res, cerdo, aves de corral (inundación); Patés de carne e hígado; Cremas (cítricos, vainilla, chocolate, etc.); Hamburguesas, hamburguesas con queso, sándwiches listos
	0.01	Soja Okara; Almidón seco (patata, maíz, guisante); Levadura de panadero seca; Pulverizado

		salsas culinarias (secado térmico); Sabor condimentado en polvo con aditivos vegetales, especias y hierbas (secado térmico); Sopas multicomponente secos, que requieren cocción; Las gachas concentran fideos secos; Jalea seca; Ensalada de verduras crudas con huevos, vegetales enlatados, frutas, etc. sin repostar y sin la adición de verduras encurtidas con aderezos (mayonesa, salsas, etc.). Sopas frías: hachís, verduras, kvass de carne, kéfir, remolacha, botvinya, borscht, sopa de repollo verde con carne, huevos de pescado (sin aderezo de crema agria); Pastel de pizza congelado Mezcla
	0,001	Cocción de levadura prensada; Sopas de champiñones secos que requieren cocción;
E.coli, no están permitidos en la masa del producto, (g)	1.0	Ensalada de verduras y frutas crudas: sin aderezo, con aderezos (mayonesa, salsas, etc.). Jaleas de carne de res, cerdo, aves de corral (inundación); Patés de carne e hígado; Caliente sopas: sopas; Hamburguesas, hamburguesas con queso, sándwiches listos
	0.1	Ensalada de verduras crudas con huevos, verduras enlatadas, frutas, etc. sin repostar y sin la adición de verduras encurtidas con aderezos (mayonesa, salsas, etc.). Ensaladas y vinagretas de verduras hervidas y platos de verduras hervidas, fritas, guisadas con aderezos (mayonesa, salsas, etc.). Ensaladas con adición de carne, aves de corral, pescado, ahumado, etc. sin aderezo, con aderezos (mayonesa, salsas, etc.). Sopas frías: hachís, verduras, kvass de carne, kéfir, remolacha, botvinya, borscht, sopade la edad de cabbverde con carne, huevos de pescado (sin crema agria aderezo); Mezcla de pastel de pizza congelada
S.aureus, no permitido en el peso del producto, (d)	1.0	Bebidas de soja, cócteles, postres fríos y congelados; bebidas de soja fermentadas; Productos proteicos de soja (tofu); Soja Okara; Horneado de levadura presionado; Salsas culinarias en polvo secado térmico); La tecnología de extrusión de platos de primer y segundo almuerzo, que no requiere cooking; Productos secos para la nutrición preventiva - una mezcla de cereales, leche, carne (tecnología de extrusión); Ensalada de verduras y frutas crudas: sin aderezo, con aderezos (mayonesa, salsas, etc.). Ensalada de marinado, encurtido, verduras encurtidas; Ensaladas y vinagretas hervidas

		<p>verduras y platos de verduras hervidas, fritas y guisadas sin añadir verduras y ensalada, con aderezos (mayonesa, salsas, etc.). Peces jaleas (inundación); Carne de res, aves de corral, conejo, cerdo, etc. hervido (sin aderezo y salsa); Pescado hervido a la parrilla marinado; Sopas frías y sopas dulces de verduras y frutas enlatadas y secas; Sopas calientes y otros platos calientes: sopa con pasta y patatas, verduras, legumbres, cereales;sopas con leche</p> <p>los mismos excipientes, sopas; Platos de huevo: huevos cocidos, huevos revueltos (melange, huevo en polvo) y con la adición de verduras orgánicas, productos cárnicos y así sucesivamente, llenado con la inclusión de huevos; Platos de queso cottage: albóndigas perezosas, budín al vapor, cheese tartas de queso, guisos, budín al horno, relleno de queso cottage, pasteles; Platos de pescado: pescado hervido escalfado, estofado, asado, al horno, platos de masa de chuletas de pescado (chulets, zrazy, schnitzels, albóndigas con tomate y salsa);productos horneados, pasteles; Carne y yoen</p> <p>productos: carne hervida, frita, guisada, arroz, albóndigas, belyashi, tortitas, productos de carne picada, incluido el horneado; Aves de corral, conejos, hervidos, fritos, al vapor, productos horneados de aves de corral picadas, albóndigas, pasteles, etc.; Decorar: arroz hervido, pasta, hervido, puré de patatas (sin aderezo), patatas hervidas, fritos (sin aderezo), verduras guisadas (sin aderezo); Salsas y ensalada Platos y bebidas dulces: frutas guisadas y</p> <p>bayas frescas, enlatadas, guisadas de frutas y bayas, gelatina fresca, frutos secos y bayas, jugos, jarabes, frutas y puré de bayas; Jaleas, mousses; Charlotte con manzanas; Productos culinarios listos de carne, aves de corral, pescado en envases de consumo, incluidos envasados al vacío; Pizza lista; Hamburguesas, hamburguesas con queso, sándwiches listos</p>
	0.1	<p>Aislados, concentrados de proteínas vegetales, harina de soja; Concentrado de proteína de soja, harina de soja texturizada; Levadura de panadero seca; Concentrados de platos para la cena que no requieren cocción (sopas instantáneas); Ensalada de verduras crudas con huevos, enlatados</p>

		<p>verduras, frutas, etc. sin repostar y sin la adición de verduras encurtidas con aderezos (mayonesa, salsas, etc.). Jaleas de carne de res, cerdo, aves de corral (inundación); Patés de carne e hígado; Sopas frías: hachís, verduras, kvass de carne, kéfir, remolacha, botvinya, borscht, sopa de repollo verde con carne, huevos de pescado (sin aderezo de crema agria); Cremas (cítricas, vainilla, chocolate, etc.); Pizza congelada semiacabado</p>
<p>Las bacterias del género Proteus, no están permitidas en la masa del producto (g)</p>	0.1	<p>Ensalada de verduras crudas con huevos, verduras enlatadas, frutas, etc. Etc.; Ensalada de verduras marinadas, encurtidas, encurtidas; Ensaladas y vinagretas de verduras hervidas y platillos de verduras hervidas, fritas, guisadas; Ensaladas con adición de carne, aves de corral, pescado, ahumado, etc.</p> <p>Gelatinas de pescado, carne de res, cerdo, aves de corral (inundación); Patés de carne e hígado; Carne de res, aves de corral, conejo, cerdo, etc. hervido (sin aderezo y salsa); Pescado hervido, marinadas, escalfado, guisado, asado, horneado; platos de masa de chuletas de pescado (chuletas, zrazy, schnitzels, albóndigas con salsa de tomate); productos horneados, pasteles; Sopas frías (hash, verduras, kvass de carne, kéfir, remolacha, botvinya, borscht, sopa de repollo verde con carne, huevo de pescado sin aderezo de crema agria); Tortillas de huevos (huevo en polvo) y con la adición de verduras orgánicas, productos cárnicos, etc., relleno con la inclusión de huevos; Quesos, guisos, budín al horno, rellenos de queso cottage, pasteles; Carne y productos cárnicos: carne hervida, frita, guisada, arroz, albóndigas, belyashi, tortitas, productos de carne picada, incluidos los horneados; Aves de corral, conejos, hervidos, fritos, al vapor, productos horneados de aves de corral picadas, albóndigas, pasteles, etc.; Decorar con el repostaje (arroz hervido, pasta, hervido, puré de patatas, patatas hervidas, verduras fritas y guisadas); Salsas y guarniciones de ensalada; Productos culinarios listos de carne, aves de corral, pescado en envases de consumo, incluidos los envasados al vacío; Pizza lista</p>
<p>Sulfitredutsiru-guías clostridia no están permitidos</p>	1.0	<p>Cultivos de arranque liofilados (para la producción de productos cárnicos fermentados) Salsas en polvo culinario (secado térmico); Sabor condimentando polvo con verduras</p>

en la masa del producto, (g)		aditivos, especias y hierbas (secado térmico)
	0.1	Aislados, concentrados de proteínas vegetales, harina de soja; Concentrado de proteína de soja, harina de soja texturizada; Productos culinarios listos de carne, aves de corral, pescado en consumo envasados al vacío, incluidos los envases al vacío
	0.01	Brees alimentos secos; Sopas multicomponente secos, que requieren cocción; Bulonía-concentra especias secas, lo que requiere cocción
B.cereus, no están permitidos en la masa del producto, (g)	0.1	Bebidas de soja, cócteles, postres fríos y congelados; Soja fermentada bebidas; Productos proteicos de soja (tofu), Okara
	10	Productos secos para la nutrición preventiva - una mezcla de cereales, leche, carne (extrusión tecnología)
	100	Sabor condimentado en polvo con aditivos vegetales, especias y hierbas (secado térmico); La tecnología de extrusión de platos de primer y segundo almuerzo, que no requiere cocinar; Las gachas concentran fideos secos
levadura, no están permitidos en la masa del producto, (g)	1.0	Proteína hidrolizado-enzimática de materia prima de soja
Levadura CFU / g, no más de	10	Bebidas a base de soja (bebidas fermentadas de soja) cultivos de iniciación liofilados (para la producción de carne fermentada, pescado, productos vegetales) Productos secos para la nutrición preventiva - una mezcla de cereales, leche, carne (extrusión tecnología)
	50	Productos proteicos de soja (tofu); Pectina (para niños y alimentos dietéticos) Melaza nizkoosaharennaya; Maltin, maltodextrinas; Concentrado de lactulosa; Jarabe de glucosa-fructosa; Glucosa granulada con jugo aditivos; Plantas de células de biomasa, levaduras para procesos industriales
	100	Aislados, concentrados de proteínas vegetales, harina de soja; Concentrado de proteína de soja, harina de soja texturizada; Pectina (para productos de consumo masivo); Las gachas concentran fideos secos

	200	Ensalada de verduras crudas y frutas con aderezos (mayonesa, salsas, etc.) Con conservante; Ensalada de verduras crudas con huevos, verduras enlatadas, frutas, etc. con aderezos (mayonesa, salsas, etc.) con conservante; Ensaladas y vinagretas de verduras hervidas y platos de verduras hervidas, fritas y guisadas con aderezos (mayonesa, salsas, etc.) Con un conservante; Ensaladas con adición de carne, aves de corral, pescado, ahumado, etc. con aderezos (mayonesa, salsas, etc.) con un conservante
	250	Amilopectina de almidón, extrusión de almidón
	500	Almidón seco (patata, maíz, guisante) Fruta Kiseli seca; Ensalada de verduras crudas y frutas con aderezos (mayonesa, salsas, etc.). Ensalada de verduras crudas con huevos, verduras enlatadas, frutas, etc. con aderezos (mayonesa, salsas, etc.). Ensaladas y vinagretas de verduras hervidas y platos de verduras hervidas, fritas, guisadas con aderezos (mayonesa, salsas, etc.). Ensaladas con adición de carne, aves de corral, pescado, ahumado, etc. con aderezos (mayonesa, salsas, etc.).
Levadura y moho (en total) cfu / g, no más de	500	Espesantes y estabilizadores a base de encías (guar, xanthan, etc.).
El moho, no están permitidos en la masa del producto, (g)	1.0	Proteína hidrolizado-enzimática de materia prima de soja
Moldes, cfu / g, no más de	10	Alimentos concentrados de proteína de girasol; Bebidas a base de soja de proteína de soja productos (tofu), Okara; Cultivos de arranque liofilados (para la producción de carne fermentada, pescado, productos vegetales);
	50	salvado de fibra dietética; harina de verduras, orujo de frutas; Pectina (para niños y nutrición dietética); Plantas de celdas de biomasa, levadura para transformación industrial; Ensalada de verduras crudas y frutas con aderezos (mayonesa, salsas, etc.). Ensalada de verduras crudas con huevos, verduras enlatadas, frutas, etc. con aderezos (mayonesa, salsas, etc.). Ensaladas y

		vinagretas de verduras hervidas y platos de hervidos, fritos, guisados verduras con aderezos (mayonesa, salsas, etc.). Ensaladas con adición de carne, aves de corral, pescado, ahumado, etc. con aderezos (mayonesa, salsas, etc.).
	100	Aislados, concentrados de proteínas vegetales, harina de soja; Concentrado de proteína de soja, harina de soja texturizada; Cereal de salvado comestible; Pectina (para productos de consumo masivo); Alimentos de agar, agaroides, furtsellyarina, alimentos con alginato de sodio; Carragenano; Melaza nizkoosaharennaya; Maltin, maltodextrinas; Jarabe de glucosa-fructosa; Glucosa granulada con jugo aditivos; Yeast baking pressed; Xylitol, sorbitol, manitol, etc. Azúcar alcoholes; Salsas culinarias en polvo (secado térmico); Sabor condimentado en polvo con aditivos vegetales, especias y hierbas (secado térmico); Concentrados de platos para la cena que no requieren cocción (ensopas stant); La tecnología de extrusión de platos de primer y segundo almuerzo, que no requiere cocción; Las gachas concentran fideos secos; Productos secos para la nutrición preventiva - una mezcla de cereales, leche, carne (tecnología de extrusión)
	200	Concentrados de caldo, especias secas, que requieren cocción
	250	Amilopectina de almidón, extrusión de almidón
	500	Almidón seco (patata, maíz, guisante); Sopas multicomponente secos, que requieren cocción; Jalea con fruta seca

1.9. Suplementos alimenticios biológicamente activos

Indicadores	Niveles permisibles	Notas
El número de mesofílicas aeróbico y facultativo microorganismos anaeróbicos CFU / g, más	5x10	Suplementos dietéticos a base de plantas, incluyendo plantas en: jarabes líquidos, elixires, tinturas, salves y otros., BAA - tés (bebé seco)
	1x10	BAA sobre la base de minerales naturales (zeolitas y otros), Incluyendo mamá; Suplementos dietéticos a base de plantas, incluyendo pollo en: tableta, cápsula, polvo,

		suplementos dietéticos basados en el procesamiento de carne y materias primas lácteas, incluyendo despojos, aves de corral, artrópodos, anfibios, productos de abeja (jalea real, propóleos, etc.) - seco; BAA sobre la base de la carne cruda, incluidas las aves de corral subproducto; BAA sobre la base de leche cruda; Suplementos dietéticos a base de pescado, invertebrados marinos, crustáceos, moluscos y otros. Mariscos, organismos marinos vegetales (algas, etc.) - seco; BAA sobre la base de algas unicelulares (espirulina, clorella, etc.), levaduras y sus derivados
	5x10	BAA preferentemente a base de fibra (goma de celulosa, pectina, goma, celulosa microcristalina, salvado, fructooligosacárido, chitosano y otros. Polisacárido); Suplementos dietéticos a base de sustancias puras (vitaminas, minerales, orgánicos y otros) O concentrado (extractos de plantas et al.) El uso de una variedad de rellenos, incluidos los concentrados secos para bebidas
	5x10	Suplementos dietéticos a base de plantas, incluyendo pollo en: una mezcla de hierbas secas (tés)
Bacterias coliformes (coliformes), no permitidas en el peso del producto, (d)	10	BAD - líquido basado en cultivos puros de microorganismos probióticos concentrados; BAD - líquido a base de cultivos puros de microorganismos probióticos no concentrado
	2.0	BAA - seco sobre la base de cultivos puros de microorganismos probióticos
	1.0	Suplementos dietéticos a base de plantas, incluyendo pollo en, líquidos como jarabes, elixires, tinturas, salves, etc.; BAD - basado en los cultivos puros secos de microorganismos con la adición de aminoácidos, oligoelementos, mono-, di- y oligosacáridos, etc.)
	0.1	BAA preferentemente a base de fibra (goma de celulosa, pectina, goma, celulosa microcristalina, salvado, fructooligosacárido, chitosano y otros. Polisacárido); Suplementos dietéticos a base de sustancias puras (vitaminas, minerales, orgánicos y otros) O concentrado (extractos de hormigas pl et al.) Uso de una variedad de rellenos, incluyendo concentrados secos para bebidas; BAA sobre la base de minerales naturales

		(zeolitas y otros), incluida la momia; Suplementos dietéticos a base de plantas, incluyendo polen: tableta, cápsula, polvo; Suplementos dietéticos a base de plantas, incluyendo polen: tableta, cápsula, polvo con la adición de microorganismos - probióticos, suplementos, tés (baby seco); Suplementos basados en el procesamiento de carne y materias primas lácteas, incluyendo despojos, aves de corral, artrópodos, anfibios, productos de abejas (jalea real, propóleos, etc.) - seco; BAA sobre la base de carne cruda, incluido el subproducto de las aves de corral; BAA sobre la base de leche cruda; Suplementos dietéticos a base de pescado, invertebrados marinos, crustáceos, moluscos y otros. Mariscos, organismos marinos vegetales (algas, etc.)- seco; BAA sobre la base de algas unicelulares (espirulina, clorella, etc.), levaduras y sus lysates
	0.01	Suplementos dietéticos a base de plantas, incluyendo polen: una mezcla de hierbas secas (tés)
E.coli, no están permitidos en la masa del producto, (g)	5.0	BAD - basado en los cultivos puros secos de microorganismos con la adición de aminoácidos, oligoelementos, mono-, di- y oligosacáridos, etc.)
	1.0	BAA preferentemente a base de fibra (goma de celulosa, pectina, goma, celulosa microcristalina, salvado, fructooligosacárido, chitosano y otros. Polisacárido); Suplementos dietéticos a base de sustancias puras (vitaminas, minerales, orgánicos y otros) O concentrado (extractos.) Uso de una variedad de rellenos, incluyendo concentrados secos para bebidas; Suplementos dietéticos a base de plantas, incluyendo polen: tableta, cápsula, polvo con y sin la adición de microorganismos - probióticos, suplementos, tés (bebé seco); Suplementos basados en el procesamiento de carne y materias primas lácteas, incluyendo sopales, aves de corral, artrópodos, anfibios, productos de abejas (jalea real, propóleos, etc.) - seco; BAA sobre la base de la carne cruda, incluido el subproducto; BAA sobre la base de la leche cruda; Suplementos dietéticos a base de peces, invertebrados marinos, crustáceos, moluscos y otros. Mariscos, organismos marinos vegetales (algas, etc.) - seco; BAA sobre la base de algas unicelulares (espirulina, clorella, etc.), levaduras y sus lysates

	0.1	Suplementos dietéticos a base de plantas, incluyendo pollen: una mezcla de hierbas secas (tés)
S.aureus, no permitido en el peso del producto, (d)	10	BAD - líquido basado en cultivos puros de microorganismos probióticos concentrados; BAD - líquido a base de cultivos puros de microorganismos probióticos no concentrado
	2.0	BAA - seco sobre la base de cultivos puros de microorganismos probióticos
	1.0	BAA sobre la base de minerales naturales (zeolitas y otros), Incluyendo mamá; Suplementos dietéticos a base de plantas, incluyendo pollen: tableta, cápsula, polvo con y sin la adición de microorganismos - probióticos, suplementos, té (bebé seco); suplementos dietéticos basados en el procesamiento de carne y materia cruda láctea, incluyendo despojos, aves de corral, artrópodos, anfibios, productos de abeja (jalea real, propóleos, etc.) - seco; BAA sobre la base de la carne cruda, incluidas las aves de corral subproducto; BAA sobre la base de leche cruda; Suplementos dietéticos a base de pescado, invertebrados marinos, crustáceos, moluscos y otros. Mariscos, organismos marinos vegetales (algas, etc.) - secos; BAD - basado en los cultivos puros secos de microorganismos con la adición de aminoácidos, oligoelementos, mono-, di- y oligosacáridos, etc.)
Moldes, CFU / g, no más de	10	BAA - seco sobre la base de cultivos puros de microorganismos probióticos; BAD - líquido a base de cultivos puros de microorganismos probióticos concentrados (junto con levadura); BAD - líquido basado en cultivos puros de probióticos microorganismos en concentrado (junto con levadura)
	50	Suplementos dietéticos a base de plantas, incluyendo pollen: jarabes líquidos, elixires, tinturas, salves y otros., BAA-teas (bebé seco); BAA - seco sobre la base de culturas puras de

		microorganismos con la adición de aminoácidos, oligoelementos, mono-, di- y oligosacáridos, etc.); BAA sobre la base de levaduras y sus lysates
	100	BAA preferentemente a base de fibra (goma de celulosa, pectina, goma, celulosa microcristalina, salvado, fructooligosacárido, chitosano y otros. Polisacáridos) (junto con la levadura); Suplementos dietéticos a base de sustancias puras (vitaminas, minerales, orgánicos y al.) O concentrado (extractos de plantas y otros) Uso de una variedad de rellenos, incluyendo concentrados de bebidas secas (levadura total); BAA sobre la base de minerales naturales (zeolitas y otros), incluyendo momia (junto con levadura); Suplementos dietéticos a base de plantas, incluyen polen: tableta, cápsula, polvo con y sin la adición de microorganismos - probióticos; BAA sobre la base de algas unicelulares (espirulina, clorella y otros.)
	200	Suplementos dietéticos a base de productos de abeja (jalea real, propóleos, etc.). - Seco (junto con levadura); Suplementos a base de organismos marinos vegetales (algas, etc.) - Seco (junto con levadura)
	10	Suplementos dietéticos a base de plantas, incluyendo polen: una mezcla de hierbas secas (tés)
Levadura CFU / g, más	10	BAA - seco sobre la base de cultivos puros de microorganismos probióticos; BAA en el base de levaduras y sus lysates
	50	Suplementos dietéticos a base de plantas, incluyendopollen: jarabes líquidos, elixires, tinturas, salves y otros., BAA - tés (bebé seco); BAD - basado en los cultivos puros secos de microorganismos con la adición de aminoácidos, oligoelementos, mono-, di-oligosaccharides, etc.)
	100	Suplementos dietéticos a base de plantas, incluyendopollen: tableta, cápsula, polvo con y sin la adición de microorganismos - probióticos; Suplementos dietéticos a base de plantas, incluyendo polen: una mezcla de hierbas secas (tés); BAA sobre la base de algaunicelular e (espirulina, clorella, y otros.)
Productor de células vivas, no son permitido en la masa del producto, (g)	0.1	BAA sobre la base de levaduras y sus lysates

B.cereus, no están permitidos en la masa del producto, (g)	2x10	BAA sobre la base de minerales naturales (zeolitas y otros), Incluyendo mamá; Suplementos dietéticos a base de plantas, incluyendopollen: tableta, cápsula, polvo; Suplementos dietéticos a base de plantas, incluyendopollen: jarabes líquidos, elixires, tinturas, salves y otros., BAA - té (bebé seco)
--	------	--

1.10. Alimentos para mujeres embarazadas y lactantes

Indicadores	Niveles permisibles	Notas
Número de mesofílicos aeróbico y facultativo microorganismos anaeróbicos, Cfu / g, más	5x10	Té de hierbas instantáneos (a base de plantas)
	2,5h10	Aislamiento a base de leche y proteína de soja: instantáneas para cocinar alimentos secos (listos para usar producto)
	5x10	Kashi en productos lácteos y a base de cereales (fideos instantáneos)
Grupo de bacterias Escherichia coli (coliformes) no están permitidos en la masa del producto, (g)	3.0	Aislamiento a base de leche y proteína de soja: productos lácteos líquidos y a base de soja fermentada
	1.0	Aislamiento a base de leche y proteína de soja: instantáneas para cocinar alimentos secos (listos para usar producto); Té de hierbas instantáneos
	0.1	Kashi en productos lácteos y a base de cereales (fideos instantáneos)
E.coli, no están permitidos en la masa del producto, (g)	10	Aislamiento a base de leche y proteína de soja: instantáneas para cocinar alimentos secos (listos para usar producto)
S.aureus, no permitido en el peso del producto, (d)	10	Aislamiento a base de leche y proteína de soja: productos lácteos líquidos y a base de soja fermentada
	1.0	Aislamiento a base de leche y proteína de soja: instantáneas para cocinar alimentos secos (listos para usar producto)
Moldes, cfu / g, más	10	Aislamiento a base de leche y proteína de soja: productos lácteos líquidos y a base de soja fermentada

	100	Aislamiento a base de leche y proteína de soja: instantáneas para cocinar alimentos secos (listos para usar producto)
	200	Kashi en productos lácteos y a base de cereales (fideos instantáneos)
Levadura CFU / g, no más de	10	Aislamiento a base de leche y proteína de soja: productos lácteos líquidos y a base de soja fermentada
	50	Preparación en seco a base de leche y proteína de soja (listo para usar producto); Té de hierbas instantáneos (a base de plantas)
	100	Kashi en productos lácteos y a base de cereales (fideos instantáneos)
B.cereus, no están permitidos en el volumen del producto (cm ³)	1.0	Aislamiento a base de leche y proteína de soja: productos lácteos líquidos y a base de soja fermentada
B.cereus, CFU / g, más	100	Té de hierbas instantáneos (a base de plantas)
	2x10	Aislamiento a base de leche y proteína de soja: instantáneas para cocinar alimentos secos (listos para usar producto)

1.11. Productos alimenticios especializados para alimentos para bebés para bebés producidos (fabricantes) en cocinas lecheras

Indicadores	Niveles permisibles	Notas
El número de aeróbicos mesofílicos y facultativo anaeróbico microorganismos, CFU / g	1x10	Leche esterilizada con mezcla de leche adaptada y relleno no aséptico esterilizado con crema, calcinado de queso hecho en cocinas lecheras
	2x10	Salchicha escaldada a base de carne (1,5 años de vida o más)
	5x10	Leche pasteurizada recuperada en mezclas
	1x10	Leche Kashi lista para hacer en cocinas lecheras
	1x10	Gachas instantáneas sin leche seca (fideos instantáneos), galletas solubles

	5x10	Infusiones (rosa mosqueta, grosella negra, etc.) hechas con cocinas de leche; Bebida de hierbas para bebés (té de hierbas)
	5x10	Harina y cereales que requieren cocción
Grupo de bacterias las bacterias coliformes (coliformes) son no permitido en la masa del producto, g (Cm)	0.1	Harina y cereales que requieren cocción
	0.3	Queso Cottage, productos de queso, productos a base de queso cottage, pasta acidofílica, pasta de proteína baja en lactosa hecha con cocinas de leche
	1.0	Cereales secos - instantáneo sin leche (fideos curtidos); Galletas solubles; Salchicha escaldada a base de carne; Bebida de hierbas para bebés (té de hierbas); Curado calcinado, leche de cereales lista, infusiones (rosa mosqueta, grosella negra, etc.) hechas con cocinas de leche
	3.0	Productos lácteos, relleno no aséptico hecho con cocinas de leche
	10	Leche esterilizada con mezcla de leche y relleno no aséptico esterilizado con crema mezcla y recuperada pasteurizada, levadura (líquida) producida en cocinas lecheras
E.coli no permitido en la masa del producto, g (cm)	10	Leche esterilizada con mezcla de leche y relleno no aséptico esterilizado con crema mezcla de productos lácteos pasteurizados recuperados, relleno no aséptico, infusiones (rosa mosqueta, grosella negra, etc.), masa fermentada líquida hecha con cocinas de leche
S.aureus no permitido en la masa del producto, g (cm)	10	Leche esterilizada con mezcla de leche adaptada y crema esterilizada mezcla de relleno no aséptico recuperado productos lácteos pasteurizados, relleno no aséptico, infusiones (rosa mosqueta, grosella negra, etc.), la levadura (líquido) producida en las cocinas lácteas
	1.0	Queso Cottage, productos de queso, pasta acidofílica, pasta de proteína baja en lactosa, cuajada calcinado, gachas de leche listos para hacer en las cocinas de productos lácteos
Moldes, cfu / g	50	Bebida de hierbas para bebés (té de hierbas)
	100	Gachas instantáneas sin leche seca (fideos instantáneos),
	200	Harina y cereales que requieren cocción
CFU de levadura / g	50	Harina y cereales, avena, sin leche seca instantánea (fideos instantáneos); Hierbas del bebé

		bebida (té de hierbas)
	100	Harina y cereales que requieren cocinar gachas secas sin leche instantánea, que requieren cocina
B.cereus, CFU / g	A 1.0g no permitido	Salchicha escaldada a base de carne (1,5 años de vida o más)
	20	Mezcla pasteurizada recuperada hecha con cocinas de leche.
	100	Bebida de hierbas para bebés (té de hierbas)
	2x10	Cereales secos - instantáneo sin leche (fideos instantáneos)

1.12. Productos alimenticios especializados para la nutrición infantil para preescolar y en edad escolar

Indicadores	Niveles permisibles	Notas
El número de mesofílicas aeróbica y facultativa anaeróbica	1x10	Carnes; productos culinarios de carne, productos de panadería, galletas, galletas; Productos semielaborados de especies de peces y no peces - productos estructurados ("palos de cangrejo" y otros.)
Microorganismos	2,5h10	Pan de jengibre sin coberturas
CFU / g (cm), no más	5x10	Cupcakes con azúcar glas, glaseado, con frutos secos, frutas confitadas, fruta impregnada, ron; Muffins y rollos en un paquete sellado; Obleas sin llenar de fruta rellenos, fondant, grasa; Pan de jengibre con relleno
	1x10	Rollos de galletas rellenos de fruta, con fruta confitada, semillas de amapola, frutos secos; Galletas de azúcar con glaseado de chocolate, galletas de mantequilla con capa de crema, relleno; Productos culinarios de especies de pescado y no pescado con procesamiento terimicheskoy de pescado y productos picados, horneados, hervidos, incluyendo Frozen; mariscos sin repostar
	2x10	Productos semiacabados de peces y especies no de pescado - pescado congelado para comer platos, incluidos los platos envasados al vacío
	5x10	Fideos de pasta con aditivos para productos lácteos y vegetales; Rollos de galletas rellenos

		con cremoso, gordo; Obleas con relleno de nuez- praliné, recubiertas con chocolate; Productos semielaborados de especies de peces y no peces
	1 x10	Productos cárnicos crudos naturales
	5x10	Productos cárnicos crudos picados
Grupo de bacterias Escherichia coli (coliformes), no permitido en el peso del producto, (d)	1.0	Salchichas, patés, productos culinarios de carne, panadería, rollos de galletas rellenos de fruta, con fruta confitada, semillas de amapola, nueces, pan de jengibre, pan de jengibre, galletas, galletas, galletas, productos culinarios de pescado y especies no pesqueras con tratamiento térmico: pescado y productos picados horneados, hervidos, incluyendo granizados; Productos culinarios de especies de pescado y no pescado sin tratamiento térmico: ensaladas, pescados y mariscos sin reabastecimiento de combustible, productos estructurados ("palos de cangrejo" y otros.)
	0.1	Fideos de pasta con adiciones a base de vegetales; Cupcakes con azúcar glas, glaseado, con frutos secos, frutas confitadas, fruta impregnada, ron; Muffins y rollos en un paquete sellado; Obleas sin llenar con rellenos de frutas, fondant, grasa; Pan de jengibre con relleno; Galletas de azúcar con glaseado de chocolate, pero galletas con capa de crema, relleno; Platos de pescado congelados, incluidos los platos envasados al vacío
	0.01	Fideos de pasta con base de leche añadida; Rollos de galletas rellenos de cremoso, gordo; Obleas con relleno de nuez-praliné, recubierto con chocolate; Productos semielaborados de especies de peces y no peces
	0,001	Productos cárnicos crudos
E.coli, no están permitidos en el masa del producto, (g)	1.0	Salchichas con vida útil de más de 5 días; patés y productos culinarios de carne con una vida útil de más de 72 horas
S.aureus, no permitido en el peso del producto, (d)	1.0	Delicatessen, panadería, rollos de galletas rellenos de fruta, con fruta confitada, semillas de amapola, frutos secos; Productos culinarios de especies de peces y no peces con tratamiento térmico: pescado y productos picados, horneado, hervidos, incluyendo Frozen; Productos culinarios de especies de pescado y no pescado sin tratamiento térmico: ensaladas, pescado y mariscos sin repostar, productos estructurados ("palos de cangrejo" y otros.)

	0.1	Productos cárnicos crudos, pasta y fideos con la adición de a base de leche; Rollos de galletas rellenos de cremoso, gordo; Muffins y rollos en un paquete sellado, galletas con capa cremosa, relleno; Platos de pescado congelados, incluidos los platos envasados al vacío
	0.01	Productos semielaborados de especies de peces y no peces
Las bacterias del género Proteus, no están permitidas en el producto masa, (g)	0.1	Productos culinarios de pescado y especies no pescados sin tratamiento térmico: ensaladas, pescados y mariscos sin repostar
Sulfitredutsiru- guías clostridia, no permitido en el peso del producto, (d)	1.0	Productos culinarios de especies de peces y no pescado con tratamiento térmico: pescado y productos picados, horneados, hervidos, incluyendo congelados, envasados al vacío, estructurados productos ("crab sticks" y otros.)
	0.1	Salchichas, patés, productos culinarios de carne, pescado y productos semiacabados de especies no-peces; platos de pescado congelados listos para comer, incluyendo envasados al vacío
	0.01	Productos semielaborados de especies de peces y no pesqueros, envasados al vacío
V.parahaemoliticus CFU / g, Más	100	Productos semielaborados de pescado marino
Bacterias del género Enterococcus, CFU / g máximo	1x10	Platos de pescado preparados congelados de las piezas de la porción del almuerzo, incluyendo envasado al vacío
	2x10	Productos semielaborados de especies de peces y no peces - productos estructurados Picada
Moldes, cfu / g, más	50	Panadería, cupcakes con azúcar glas; magdalenas y rollos en un sellado paquete; pan de jengibre
	100	Salchichas, patés, productos culinarios de carne; Rollos de galletas rellenos de cremoso, grasa, fruta, con fruta confitada, semillas de amapola, nueces; Muffins glaseados con frutos secos, frutas confitadas, fruta impregnada, ron; Obleas sin relleno con rellenos de frutas, fondant, grasa, con relleno de nogal-praline, recubierto con chocolate; Galletas de azúcar con glaseado de chocolate, galletas de mantequilla con capa de crema, relleno; Galletas, galletas
	250	Productos cárnicos crudos en migas de pan

Levadura CFU / g (cm), no más de	50	Rollos de galletas rellenos de fruta, con fruta confitada, semillas de amapola, frutos secos; Cupcakes con azúcar glas, glaseado, con frutos secos, frutas confitadas, fruta impregnada, ron; Muffins y rollos en un paquete sellado; Obleas sin rellenar con rellenos de frutas, fondant, grasa, con un relleno de nogal-praline, recubierto de chocolate; Pan de jengibre; Azúcar galletas con glaseado de chocolate, galletas de mantequilla con capa de crema, relleno
	100	Salchichas, patés, productos culinarios de la carne
Levadura y moho en la cantidad, CFU / g, no más de	100	Fideos de pasta con aditivos vegetales; Productos culinarios de pescado y especies no de pescado con tratamiento térmico: pescado y productos picados, horneados, hervidos,

1.13. Productos alimenticios especializados para la terapia nutricional dietética para niños, bebés prematuros y lbW

Indicadores	Niveles permisibles	Notas
El número de aeróbicos mesofílicos y facultativos microorganismos anaeróbicos, Cfu / g, más	2x10	Productos a base de aislado de proteína de soja; Productos sobre la base de los hidrolizados de proteínas totales o parciales; Productos sin fenilalanina o con su contenido; Productos para bebés prematuros y (o) LBW recuperados a 37-50 oC
	3x10	Productos bajos en proteínas (almidones, cereales y pasta); Productos para (o) Lactantes LBW recuperados a 70-85oC
	1x10	Productos liofilados a base de carne para niños de hasta 2 años
	1,5x10	Productos liofilados a base de carne para niños mayores de 2 años
	2,5x10	Productos bajos en lactosa y sin lactosa, alimentos ricos en leche seca con alto contenido de proteínas
Bacterias coliformes (coliformes), no permitidas en el peso del producto, (d)	1.0	Productos bajos en lactosa y sin lactosa; Productos a base de proteína de soja aislar; Productos bajos en proteínas (almidones, cereales y pasta); Productos sobre la base de los hidrolizados de proteína total parcial; Productos sin fenilalanina o con su bajo contenido; Productos liofilados a base de carne; Productos para prematuros y (o) Bebés LBW

	0.3	Alimentos ricos en leche seca con alto contenido de proteínas; Productos deshidratados a base de lácteos (queso, etc.).
E.coli, no están permitidos en el masa del producto, (g)	10	Productos para bebés prematuros y (o) LBW
S.aureus, no permitido en peso del producto, (d)	10	Productos para bebés prematuros y (o) LBW
	1.0	Productos bajos en lactosa y sin lactosa; Alimentos ricos en leche seca con alto contenido de proteínas; Productos a base de aislado de proteína de soja; Productos sobre la base de los hidrolizados de proteínas totales o parciales; Productos sin fenilalanina o con su bajo contenido; Secado por congelación productos sobre la base de la carne y los productos lácteos (queso, etc.).
	0.1	Productos bajos en proteínas (almidones, cereales y pasta)
Sulfitredutsiru- guías clostridia, no permitido en el peso del producto, (d)	0.1	Productos liofilados a base de carne
Moldes, cfu / g, más	10	Productos bajos en proteínas (almidones, cereales y pasta); Productos sobre la base de los hidrolizados totales o parciales de proteína; o productos libres de fenilalanina con bajo contenido
	50	Productos a base de aislado de proteína de soja; Productos para bebés prematuros y (o) LBW
	100	Productos bajos en lactosa y sin lactosa; Alimentos ricos en leche seca con alto contenido de proteínas; Deshidratado productos a base de productos lácteos (queso, etc.).
Levadura CFU / g, más	10	Productos a base de aislado de proteína de soja; Productos para bebés prematuros y (o) LBW
	50	Productos bajos en lactosa y sin lactosa; Alimentos ricos en leche seca con alto contenido de proteínas; Productos bajos en proteínas (almidones, cereales y pasta); Productos sobre la base de los hidrolizados de proteínas totales o parciales; Productos sin fenilalanina o con su contenido; Productos liofilados sobre la base de carne y lácteos (queso, etc.).
	100	Productos liofilados a base de carne para niños mayores de 2 años

B.cereus, CFU / g, no más de	100	Productos a base de aislado de proteína de soja; Productos bajos en proteínas (almidones, cereales y pasta); Productos sobre la base de los hidrolizados de proteínas totales o parciales; Productos sin fenilalanina o con su bajo contenido; Productos liofilados a base de carne
---------------------------------	-----	---

		para niños de hasta 2 años; Productos para bebés prematuros y (o) LBW
	2x10	Productos bajos en lactosa y sin lactosa; Productos liofilados a base de carne para niños mayores de 2 años

1.14. Osnovnye tipos de alimentos (alimentos) materias primas y componentes utilizados en la (producción) de productos alimenticios especializados para alimentos para bebés

Indicadores	Niveles permisibles	Nota
La cantidad aeróbico mesófilo y Facultativo Anaerobio microorganismos CFU /g, máximo	10	La carne de los animales sacrificados par
	1x10	Aceite de maíz refinado desodorizado; Aceite de soja; Pájaro gordo derretido; Premezcla de vitaminas
	2,5h10	Aspartamo
	5x10	Aceite de girasol refinado, desodorizado
	1x10	La carne de los animales sacrificados refrigerada; Azúcar, azúcar de leche, refinado; Azúcar de leche refinado; Concentrar la lactosa
	5x10	Jarabe de maíz; Sólidos de jarabe de maíz, obtenidos sobre las importaciones; Lactulosa concentrado; Proteína de soja aislada
	1x10	Concentrado de proteína de suero de leche obtenido por electrodiálisis, ultrafiltración y electrodiálisis; Concentrado de carbohidratos y proteínas; Concentrado de proteína de leche; Kazetsit seco, harina de arroz, trigo sarraceno, avena, centeno tratado; Semolina; Avena de avena; Carne congelada de animales abofeteados; Mantequilla de primer nivel; Extracto de malta para alimentos para bebés; Prima de almidón de maíz; izkoosaharennaya melaza, en polvo; Componente de carbohidratos obtenido por hidrólisis enzimática de almidón; Prima de almidón de patata; Lactosa alimentos; Premezcla mineral; Pectina
	1,5x10	Componente de leche seca sin grasa para alimentos secos para bebés; Componente de leche seca con malta

		extracto (para alimentos líquidos para bebés)
	2,5h10	Leche en polvo con una fracción de masa del 25% de grasa, desnatada; Módulo de carbohidratos secos-proteína de suero de queso; Módulos secos de carbohidratos y proteínas de suero de queso; Componente de leche seca con concentrado de carbohidratos y proteínas para bebé líquido alimentos; Componente de leche seca sin grasa sin tratamiento químico para el bebé seco alimentos; Cereales no elaborados; Alimentos secos en sangre
	5x10	Harina de cereales sin tratar; Pescado crudo, refrigerado, congelado, congelado
	1x10	Leche cruda de vaca (el grado más alto); La carne de los animales sacrificados congelada en bloques y trozos; Pájaro frío; pollos de carne, pollos de engorde refrigerados
	2x10	Bulto de carne deshuesada, bulto en los huesos, incluyendo piernas y pechos; Enfriado aves de corral
	5x10	Leche cruda de vaca (primer grado)
Somática	2x10	Leche de vaca cruda (el grado más alto)
contenido celular de 1 cm (d) no más que	1x10	Leche cruda de vaca (primer grado)
Grupo de bacterias	3.0	Concentrar parakazeinovy
bacterias coliformes (coliformes), no se permite en la masa del producto, (g, cm)	1.0	Leche en polvo con una fracción de masa del 25% de grasa, desnatada, concentrado de proteína de suero de leche obtenido por electrodiálisis, ultrafiltración y electrodiálisis; Concentrado de carbohidratos y proteínas; Concentrado de proteína de leche; Módulo de carbohidratos-proteínas secas de suero de queso; Módulos secos de carbohidratos y proteínas de suero de queso; Kazetsit seco; Componente de leche seca con concentrado de carbohidratos y proteínas para alimentos líquidos para bebés; Componente de leche seca sin grasa sin tratamiento químico para alimentos secos para bebés; Cereales sin procesar y avena; Harina de cereales tratada; La carne de los animales sacrificados par; alimentos secos, aceite vegetal, refinado, desodorizado; Pájaro gordo derretido; Azúcar, azúcar de leche, refinado; Jarabe de maíz; Malta

		extracto para alimentos para bebés; Prima de almidón de maíz; Aspartamo; Sólidos de jarabe de maíz, obtenidos sobre las importaciones; Nizkoosaharennaya melaza, en polvo; Componente de carbohidratos obtenido por hidrólisis enzimática de almidón; Prima de almidón de patata; Azúcar de leche refinado; Alimentos para la lactosa; Concentrado lactosa; Lactulosa concentrado; Premezcla de vitaminas; Premezcla mineral
	0.3	Componente de leche seca sin grasa para alimentos secos para bebés
	0.1	Componente de leche seca con extracto de malta; Harina de cereales cruda, carne fría de animales sacrificados, Mantequilla de grado más alto, proteína de soja aislada; Pectina
	0.01	Carne congelada de animales sacrificados; Pescado crudo, refrigerado, congelado, congelado
	0,001	La carne de los animales sacrificados congelada en bloques y trozos
S.aureus, no se permite en la masa del producto (g, cm)	1.0	Leche en polvo con una fracción de masa del 25% de grasa, desnatada, concentrado de proteína de suero de leche obtenido por electrodiálisis, ultrafiltración y electrodiálisis; Concentrado de carbohidratos y proteínas; Concentrado de proteína de leche; Módulo de carbohidratos secos-proteína de suero de queso; Módulos secos de carbohidratos y proteínas de suero de queso; Concentrado parakazeinovy; Kazetsit seco; Componente de leche seca sin grasa para alimentos secos para bebés; Componente de leche seca con extracto de malta (para alimentos líquidos para bebés); Componente de leche seca con concentrado de carbohidratos y proteínas para alimentos líquidos para bebés; Componente de leche seca sin grasa sin tratamiento químico para alimentos secos para bebés; Harina de cereales tratada; Semolina; Avena de avena; alimentos secos de sangre Aceite vegetal, refinado, desodorizado, Mantequilla de grado más alto; Pájaro gordo derretido; Maíz, jarabe, incluyendo nizkoosaharennaya, en polvo; Alimentos para la lactosa; Lactulosa concentrado, vitaminas y premezclas minerales; Proteína de soja aislada
	0.01	Pescado crudo, refrigerado, congelado, congelado
Las levaduras no están permitidas en el masa del producto, (g)	1.0	Aceite vegetal, refinado, desodorizado; Premezcla de vitaminas
Levadura CFU / g, más	10	Leche en polvo con una fracción de masa del 25% de grasa, desnatada, concentrado de proteína de suero de leche obtenido por electrodiálisis, ultrafiltración y

		electrodiálisis; Concentrado de carbohidratos y proteínas; Concentrado de proteína de leche; Módulo de carbohidratos secos-proteína de suero de queso; Módulos secos de carbohidratos y proteínas de suero de queso; Kazetsit seco; Componente de leche seca sin grasa para alimentos secos para bebés; Componente de leche seca con extracto de malta (para alimentos líquidos para bebés), harina de cereales tratada; Avena de avena; Azúcar, azúcar de leche, refinado, prima de almidón de maíz; Sólidos de jarabe de maíz, obtenidos sobre las importaciones; Prima de almidón de patata
	50	Concentrar parakazeinovy; Componente de leche seca con concentrado de carbohidratos y proteínas para alimentos líquidos para bebés; Componente de leche seca sin grasa sin tratamiento químico para alimentos secos baby, Semolina, extracto de malta para alimentos para bebés; Melaza incluyendo nizkoosaharennaya, en polvo; Componente de carbohidratos obtenido por hidrólisis enzimática del almidón; Concentrado de lactulosa; Premezcla mineral
	100	Cereales crudos; Harina de cereales sin tratar; Pectina
Moldes, cfu / g (cm) máximo	10	Azúcar, azúcar de leche, refinado; Azúcar de leche, refinado
	20	Aceite de maíz refinado desodorizado; Aceite de soja refinado desodorizado; Premezcla de vitaminas
	50	Concentrado de proteína de suero de leche obtenido por electrodiálisis, ultrafiltración y electrodiálisis; Concentrado de carbohidratos y proteínas; Concentrado de proteína de leche; Módulo de carbohidratos secos-proteína de suero de queso; Módulos secos de carbohidratos y proteínas de suero de queso; Concentrate parakazeinovy; Kazetsit seco; Componente de leche seca sin grasa para alimentos secos para bebés; Componente de leche seca con extracto de malta (para alimentos líquidos para bebés); Componente de leche seca con concentrado de carbohidratos y proteínas para alimentos líquidos para bebés; Componente de leche seca sin grasa sin tratamiento químico para alimentos secos para bebés; Harina de cereales tratada; Semolina; Avena, extracto de malta para alimentos para bebés; Prima de almidón de maíz; Jarabe de maíz, incluyendo seco; Almidón de patata prima; Premezcla mineral
	100	Leche en polvo con una fracción de masa del 25% de grasa, desnatada; Cereales cereales sin transformar; Aceite vegetal, refinado, desodorizado,

	Mantequilla de grado más alto; Jarabe de Nizkoosaharennaya, en polvo; Componente de carbohidratos obtenido por hidrólisis enzimática de almidón; Alimentos para la lactosa; Concentrar la lactosa; Concentrado de lactulosa; Pectina
200	Harina, arroz, trigo sarraceno, avena, centeno, desvestido

2. Seguridad microbiológica de los alimentos enlatados

Grupos enlatados	Requisitos para la esterilidad industrial		Notas
	Grupos de microorganismos detectados en alimentos enlatados	Criterios para la evaluación	
Completa los grupos enlatados "A" y "B"	Aerobic mesófilo y facultativo formadora de esporas grupos de microorganismos anaeróbicos y B.cereus B.polymyxa	No se permite en 1 g (cm) Producto	Enlatado esterilizado con cereales, guarniciones vegetales, despojos, incluyendo pashtetnye (todos los tipos de animales de sacrificio y caza); carne de aves de corral y cereales, incluyendo pashtetnye y picado;
	Microorganismos aeróbicos mesofricos y facultativos facultativos formadoresde esporas del Grupo B. subtilis	No más de 11 células por 1 g (cm) del producto	Pescado enlatado, hígado de pescado y especies no de pescado en envases de vidrio, aluminio y estaño, verduras enlatadas, con un pH de 4,2 y encima
	Clostridia mesofílica C. botulinum y (o) C. perfringens	No se permite en 1 g (cm) Producto	Albaricoques enlatados, melocotones, peras y por encima del pH 3.8, preparados sin añadir ácidos excepto jugo
	Clostridium mesofílica (C. botulinum y adición (o) C. perfringens)	No más de 1 celda por 1 g (cm) del producto	producción de frutas; Setas enlatadas de hongos naturales; no concentrado
	Guías Nespорообразу microorganismos, incluido el ácido láctico y (o) el moho	No se permite en 1 g (cm) Producto	tomate (total) con un contenido de sólidos inferior al

--	--

12%, excepto
para

	champiñones y (o) levadura		jugo de productos de verduras; Bebidas a base relleno aséptico de soja;
	Forma de esporas anaeróbicas termofílicas, aeróbicas y anaeróbicas facultativas Microorganismos	No se permiten en 1 g (cm) del producto a la temperatura de almacenamiento superior 20°C	relleno aséptico líquido a base de plantas
Grupos enlatados completos "A" y "B" para niños y dietéticos	Grupos de microorganismos aeróbicos y anaeróbicos mesófilos formadores de esporas y B.cereus B.polymyxa	No se permite en 1 g (cm) Producto	Esterilizado enlatado: carne de res, cerdo, caballo, etc., natural, con cereales, guarniciones vegetales, despojos, incluyendo pashtetnye (todo tipo de animales de sacrificio y caza); aves de corral y
	Microorganismos aeróbicos mesofílicos y anaeróbicos mesófilos formadores de esporas del Grupo B. subtilis	No más de 11 células por 1 g (cm) del producto	cereales, incluyendo pashtetnye y picado, peces enlatados, hígado de pescado y especies no en envases de vidrio, aluminio y estaño;
	Clostridia mesofílica	No se permite (10 g cm) del producto	Verduras enlatadas, con un pH de 4,2 o superior, Albaricoques enlatados, melocotones, peras con pH 3.8 Y
	Nesporoobrazu- guía los microorganismos, incluyendo ácido láctico y (o) moho champiñones y (o) levadura	No se permite en 1 g (cm) Producto	preparado anteriormente sin la adición de ácidos, a excepción de los productos de jugo de frutas, seta enlatada natural hongos; sin estar concentrados
	Microorganismos anaeróbicos termofílicos, aeróbicos y facultativos formadores de esporas	No se permite en 1 g (cm) Producto	tomate (total) con un contenido de sólidos inferior al 12%, excepto los productos de jugo de verduras, bebidas a base de habas de soja aséptico de relleno; BAA
íntegro	Soplando mesófilo formando esporas	No se permite en 1 g (cm)	Verduras enlatadas, con un pH de 3.7-4.2,

grupo enlatado "B"	microorganismos anaeróbicos aeróbicos y facultativos del Grupo B. polimixa	Producto	a excepción de los productos de jugo de frutas y (o) verduras, setas en conservas
	Soplado aeróbico mesofilo y anaeróbico mesófilo formando esporas Microorganismos	no más de 90 UFC por 1 g (cm) del producto	
	Clostridia mesofílica C. botulínica y (o) C. perfringens	No se permite en 1 g (cm) Producto	
	Clostridium mesofílica (C. botulinum y adición (o) C. perfringens)	No más de 1 celda por 1 g (cm) del producto	
	Guías no esporiformantes microorganismos y (o) setas de moho y (o) levadura	No se permite en 1 g (cm) Producto	
Grupo completo de alimentos enlatados "G"	Guías no esporiformantes microorganismos y (o) setas de moho y (o) levadura	No se permite en 1 g (cm) Producto	Verduras enlatadas (pH inferior a 3.7), frutas y frutas pasteurizadas, alimentos enlatados para catering con ácido sórbico y un pH por debajo de 4.0; albaricoques enlatados, peras y peras con pH inferior a 3.8, excepto los productos de jugo de frutas y (o) verduras; mermeladas, mermeladas, mermeladas, frutas y bayas, puré de azúcar y otros concentrados con azúcar. Esterilizado.
Grupo semienlatado "D"	El número de microorganismos aeróbicos y facultativos mesofílicos (QMAFAnM)	No más de 2 x 10 CFU / g	Pasteurizado enlatado: carne de res y cerdo, jamón y aficionado picado, carne de aves de corral;
	Bacterias coliformes (coliformes)	No se permite en 1 g de la Producto	Pescado pasteurizado Polukonservy en un vaso Contenedor

B. cereus	No se permite en 1 g de la Producto
Sulfite-guías clostridia	No están permitidos en 0,1 g de producto; para pescado Piso enlatado 1.0 g de la producto *
S. Aureus y otros. Koagulazo-estafilococos positivos	No se permite en 1 g de la Producto

Apéndice 3. Requisitos higiénicos para inocuidad de los productos alimenticios

Anexo 3

A los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera “Sobre la inocuidad de los alimentos”

(TR CON 021/2011)

Requisitos higiénicos para la seguridad de los productos alimenticios

1. Carne y productos cárnicos; aves de corral, huevos y sus productos

Indicaciones	Niveles permisibles, mg / kg, no más	Notas
Elementos tóxicos		
- Plomo	0.5	Carne, carne y productos que contienen carne, productos avícolas de la misma, carne enlatada, pájaro; Blanco de huevo (albúmina) seco
	0.6	Subproductos de animales de sacrificio, piel de cerdo, sangre, alimentos y sus productos, despojos enlatados, incluyendo pashtetnye
	1.0	Riñón; Productos cárnicos con riñones; Carne enlatada, carne de aves de corral, despojos (incluyendo pashtetnye), cereal (en tara de estaño prefabricada)
	0.3	Huevos y huevos líquidos (melange, huevo, yema de huevo)
	3.0	Productos de huevo seco (huevo en polvo, yema de huevo)
- Arsénico	0.1	Carne, carne y productos que contienen carne, carne, aves de corral, productos de la misma, carne, pájaro; Huevos y huevos líquidos (melange, huevo, yema de huevo)
	0.2	Blanco de huevo (albúmina) seco
	0.6	Productos de huevo seco (huevo en polvo, yema de huevo)
	1.0	Subproductos de animales de sacrificio, piel de cerdo, sangre, alimentos y sus productos, enlatado pájaro pashtetnye; Despojos enlatados, incluyendo pashtetnye
- Cadmio	0.05	Carne, carne y productos que contienen carne, carne, aves de corral, productos de la misma, carne, pájaro; Blanco de huevo (albúmina) seco

	0.1	Carne enlatada, aves de corral, cereales en recipiente de estaño prefabricado; Productos de huevo seco
	0.01	Huevos y huevos líquidos (melange, huevo, yema de huevo)
	0.3	Subproductos de animales de sacrificio, piel de cerdo, sangre, alimentos y sus productos, alimentos enlatados de subproductos (incluyendo pashtetnye), cereales enlatados.
	0.6	Productos enlatados con la adición del riñón, incluyendo pashtetnye
	1.0	Riñón; Productos cárnicos con renal
- Mercurio	0.03	Carne, carne y productos que contienen carne, aves de corral y sus productos, carne enlatada, Pájaro. Blanco de huevo (albúmina) seco
	0.02	Huevos y productos de huevo líquido
	0.1	Subproductos de animales de sacrificio, piel de cerdo, sangre, alimentos y sus productos, despojos enlatados, incluyendo pashtetnye; Productos de huevo seco
	0.2	Riñón; Productos cárnicos con riñones; Productos enlatados con la adición de la riñón, incluyendo pashtetnye
- Noticias.	200.0	Carne enlatada, carne de aves de corral, despojos, cereales en tara de estaño prefabricada
- Chrome	0.5	Carne enlatada, carne de aves de corral, despojos, envases de cereales en cromo
Pesticidas		
- HCH (isómeros)	0.1	Carne, carne y productos que contienen carne, carne de aves de corral; despojos de masas sacrificados animales y aves de corral; Huevos, productos de huevo; Piel de cerdo, sangre, alimentos y sus productos, carne enlatada, despojos, cereales
- DDT y sus metabolitos	0.1	Carne, carne y productos que contienen carne, carne de aves de corral; despojos de animales sacrificados y aves de corral; Huevos, huevo products; Piel de cerdo, sangre, comida y sus productos, carne enlatada, despojos, cereales
Benzo (a) pireno	0,001	Carne ahumada, productos cárnicos y de aves
Nitratos	200.0	Cereales enlatados con verduras, cereales para aves enlatados

Nitrosaminas (NDMA y nitrosotetilamina)	0,002	Carne enlatada, aves de corral con la adición de nitrito de sodio; Despojos enlatados, incluyendo pashtetnye
	0,004	Carne ahumada, productos cárnicos y de aves
Dioxinas	0.000003 (calculado sobre grasa)	Carne enlatada (carne de res, cordero y sus productos); Huevos y sus productos
	0.000001 (calculado sobre grasa)	Carne enlatada (cerdo y productos de la misma)
	0,000006 (calculado sobre grasa)	Hígado y productos de los mismos; Hígado enlatado
	0.000002	Aves de corral y productos avícolas de la misma

Nota: En el caso de los productos secos, incluidos el secado y el calor por congelación de la carne y las aves de corral, el contenido de productos secos de huevo de componentes tóxicos, antibióticos, pesticidas, dioxinas, basados en el material de partida, teniendo en cuenta el contenido de sólidos secos en el producto final

2. Lácteos y productos lácteos

Indicadores	Permitido niveles, mg / kg, no más	Notas
Elementos tóxicos		
- Plomo	0.1	Leche cruda, leche desnatada cruda, crema cruda; Beber leche y crema para beber, suero de leche, suero de leche, bebidas lácteas, productos lácteos, crema, productos de componentes lácteos a base de ellos; Aceite, pasta hecha de mantequilla de leche de vaca, grasa de leche; Cremoso vegetal esparcido, crema-verdura mezcla; Todos los tipos de helados a base de leche y leche; Microorganismos sourdough, starter y probióticos para la producción de productos lácteos, aceites kisloslivochnogo, quesos (para líquidos, incluyendo congelado) *

* Leche y productos compuestos que contienen leche que contienen componentes no lácteos para más del 35 por ciento: los requisitos para los niveles permisibles de elementos tóxicos, micotoxinas, antibióticos, pesticidas, radionúclidos, indicadores de seguridad microbiológica se basan en el contenido y la proporción de ingredientes lácteos y no lácteos, tipos y niveles de estas sustancias potencialmente peligrosas.

	0.1	Productos lácteos, componentes de la leche seca, sublimados (en términos de producto reducido)
	0.3	Queso Cottage y productos a base de él, productos de queso, productos de componentes lácteos basados en ellos; Albúmina y productos lácteos, productos lácteos de proteína pastosa, incluidos los tratados térmicamente después de la fermentación; Productos de elaboración de leche, concentrados, condensados, leche enlatada, componente lácteo, que contengan leche; Leche concentrado de proteína, lactulosa, azúcar de leche, caseína, caseinatos, proteína de leche hidrolizados; Mantequilla, pasta de mantequilla de leche de vaca, grasa de leche con productos de cacao; Esparcimiento vegetal cremoso, mezcla de crema-vegetal derretido con la adición de productos de cacao; El medio nutritivo de cultivo a base de leche seca y microflora probiótica) *

* Leche y productos compuestos que contienen leche que contienen componentes no lácteos para más del 35 por ciento: los requisitos para los niveles permisibles de elementos tóxicos, micotoxinas, antibióticos, pesticidas, radionúclidos, indicadores de seguridad microbiológica se basan en el contenido y la proporción de ingredientes lácteos y no lácteos, tipos y niveles de estas sustancias potencialmente peligrosas.

	0.5	Queso y queso, pastas de queso, salsas
	1.0	Microorganismos de masa fermentada, arranque y probióticos para la producción de productos lácteos productos, aceites kisloslivochnogo, queso (seco)
	10.0	Preparaciones enzimáticas coagulantes de leche
- Arsénico	0.05	Leche cruda, leche desnatada cruda, crema cruda; Beber leche y crema para beber, suero de leche, suero de leche, bebidas lácteas, productos lácteos, crema, productos de componentes lácteos a base de ellos; Todos los tipos de helados a base de leche y leche; Sourdough, starter y probióticos microorganismos para la producción de productos lácteos, aceites kisloslivochnogo, quesos (para líquido, incluyendo congelados) *

* Leche y productos compuestos que contienen leche que contienen componentes no lácteos para más del 35 por ciento: los requisitos para los niveles permisibles de elementos tóxicos, micotoxinas, antibióticos, pesticidas, radionúclidos, indicadores de seguridad microbiológica se basan en el contenido y la proporción de ingredientes lácteos y no lácteos, tipos y niveles de estas sustancias potencialmente peligrosas.

	0.05	Productos lácteos, componentes de la leche seca, sublimados (en términos de producto reducido)
	0.1	Aceite, pasta hecha de mantequilla de leche de vaca, grasa de leche; Esparcido vegetal cremoso, mezcla derretida crema-vegetal) *

* Leche y productos compuestos que contienen leche que contienen componentes no lácteos para más del 35 por ciento: los requisitos para los niveles permisibles de elementos tóxicos, micotoxinas, antibióticos, pesticidas, radionúclidos, indicadores de seguridad microbiológica se establecen basados en contenido de ingredientes lácteos y no lácteos, tipos y niveles de estas sustancias potencialmente peligrosas.

	0.15	Productos de procesamiento de leche, concentrados, condensados; Leche enlatada, leche lechera componente, la leche-
	0.2	Queso Cottage y productos a base de él, productos de cuajada; Albúmina y productos lácteos; Productos proteínas lácteas pastosas, incluyendo tratamiento térmico después de la fermentación; masa fermentada, microorganismos de arranque y probióticos para la producción de productos lácteos, aceites kisloslivochnogo, queso (seco)
	0.3	Quesos y quesos, pastas de queso, salsas *

* Leche y productos compuestos que contienen leche que contienen componentes no lácteos para más del 35 por ciento: los requisitos para los niveles permisibles de los elementos tóxicos, las micotoxinas, los antibióticos, los pesticidas, los radionúclidos, los indicadores de seguridad microbiológica se consideran preparados en función del contenido y la proporción de ingredientes lácteos y no lácteos, tipos y niveles de estas sustancias potencialmente peligrosas.

	1.0	Concentrado de proteína de leche, lactulosa, azúcar de leche, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteína de leche; El nutriente medium seco leche seco entrante y probiótico Microflora
	3.0	Preparaciones enzimáticas coagulantes de leche
- Cadmio	0.03	Leche cruda, leche desnatada cruda, crema cruda; Beber leche y crema para beber, suero de leche, suero de leche, bebidas lácteas, productos lácteos, crema, productos de componentes lácteos a base de ellos; Aceite, pasta hecha de mantequilla de leche de vaca, grasa de leche; Cremoso vegetal esparcido, crema-verdura mezcla; Todos los tipos de helados a base de leche y leche; Microorganismos sourdough, starter y probióticos para la producción de productos lácteos, aceites kisloslivochnogo, quesos (para líquidos, incluyendo congelado) *
* Productos compuestos que contienen leche y leche que contienen componentes no lácteos para más del 35 por ciento: los requisitos para los niveles permisibles de elementos tóxicos, micotoxinas, antibióticos, pesticidas, radionúclidos, indicadores de seguridad microbiológica se establecen sobre la base del contenido y la relación de ingredientes aireados y no lácteos, tipos y niveles de estas sustancias potencialmente peligrosas.		
	0.03	Productos lácteos, componentes de la leche seca, sublimados (en términos de producto reducido)
	0.1	Queso Cottage y productos a base de él, productos de cuajada, albúmina y productos lácteos; Productos proteínas lácteas pastosas, incluyendo tratamiento térmico después de la fermentación; Productos de procesamiento de leche, concentrados, condensados; Leche enlatada, componente lácteo, leche-) *
* Leche y productos compuestos que contienen leche que contienen componentes no lácteos para más del 35 por ciento: los requisitos para los niveles permisibles de elementos tóxicos, micotoxinas, antibióticos, pesticidas, radionúclidos, indicadores de seguridad microbiológica se basan en el contenido y la proporción de ingredientes lácteos y no lácteos, tipos y niveles de estas sustancias potencialmente peligrosas.		
	0.2	Concentrado de proteína de leche, lactulosa, azúcar de leche, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteína de leche; Queso y quesos, pastas de queso, salsas; Mantequilla, pasta de mantequilla de leche de vaca, grasa de leche, crema-vegetales, mezcla de crema-vegetal derretida con la adición de productos de cacao; Microorganismos sourdough, starter y probióticos para la producción de productos lácteos, aceites kisloslivochnogo, queso (seco); El medio nutritivo de cultivo a base de leche seca y probiótico microflora) *
* Leche y productos compuestos que contienen leche que contienen componentes no lácteos para más del 35 por ciento: los requisitos para los niveles permisibles de elementos tóxicos, micotoxinas, antibióticos, pesticidas, radionúclidos, indicadores de seguridad microbiológica se basan en el contenido y la proporción de ingredientes lácteos y no lácteos, tipos y niveles de estas sustancias potencialmente peligrosas.		

- Mercurio	0,005	Leche cruda, leche desnatada cruda, crema cruda; Beber leche y crema para beber, suero de leche, suero de leche, bebidas lácteas, productos lácteos, crema, productos de componentes lácteos a base de ellos; todos los tipos de helados a base de leche y leche; Sourdough, arrancador y probióticos microorganismos para la producción de productos lácteos, aceites kisloslivochnogo, quesos (para líquido, incluyendo congelado); Productos lácteos, leche seca constituyentes, sublimados (en términos de producto reducido) *
* Leche y productos compuestos que contienen componentes no lácteos por más del 35 por ciento: los requisitos para los niveles permisibles de elementos tóxicos, micotoxinas, antibióticos, pesticidas, radionúclidos, indicadores de seguridad microbiológica se establecen sobre la base del contenido y la proporción de ingredientes lácteos y no lácteos, tipos y niveles de estas sustancias potencialmente peligrosas.		
	0,015	Productos de procesamiento de leche, concentrados, condensados; leche enlatada, leche componentes y leche-*
* Leche y productos compuestos que contienen leche que contienen componentes no lácteos para más del 35 por ciento: los requisitos para los niveles permisibles de elementos tóxicos, micotoxinas, antibióticos, pesticidas, radionúclidos, indicadores de seguridad microbiológica se basan en el contenido y la proporción de ingredientes lácteos y no lácteos, tipos y niveles de estas sustancias potencialmente peligrosas.		
	0.02	Queso Cottage y productos a base de él, productos de cuajada; Albúmina y a base de leche productos lácteos, proteína pastosa, incluido el tratamiento térmico después de la fermentación *
* Leche y productos compuestos que contienen leche que contienen componentes no lácteos por más del 35 por ciento: los requisitos para los niveles permisibles de elementos tóxicos, micotoxinas, antibióticos, pesticidas, radionúclidos, indicadores de seguridad microbiológica se establecen sobre la base del contenido y la proporción de ingredientes lácteos y no lácteos, tipos y niveles de estas sustancias potencialmente peligrosas.		
	0.03	Concentrado de proteína de leche, lactulosa, azúcar de leche, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteína de leche; Queso y queso, pastas de queso, salsas; Aceite, pasta hecha de mantequilla de leche de vaca, grasa de leche; Esparcimiento vegetal cremoso, mezcla de crema-vegetal derretido; Sourdough, microorganismos de arranque y probióticos para la producción de productos lácteos, aceites kisloslivochnogo, queso (seco); El medio nutritivo seco arrancador de cultivo a base de leche y microflora probiótica *
* Leche y productos compuestos que contienen leche que contienen componentes no lácteos para más del 35 por ciento: los requisitos para los niveles permisibles de elementos tóxicos, micotoxinas, antibióticos, pesticidas, radionúclidos, indicadores de seguridad microbiológica se establecen sobre la base del contenido y la proporción de ingredientes lácteos y no aireados, tipos y niveles de estas sustancias potencialmente peligrosas.		
- Cobre	0.4	Aceite, pasta hecha de mantequilla de leche de vaca, grasa de leche (para productos redundantes); Cremoso esparcidos vegetales, mezcla derretida crema-vegetal (para productos redundantes) *
* Leche y productos compuestos que contienen leche que contienen componentes no lácteos para más del 35 por ciento: los requisitos para los niveles permisibles de elementos tóxicos, micotoxinas, antibióticos, pesticidas, radionúclidos, indicadores microbiológicos de safety se establecen sobre la base del contenido y la proporción de ingredientes lácteos y no lácteos, tipos y niveles de estas sustancias potencialmente peligrosas.		

- Hierro	1.5	Mantequilla, pasta de mantequilla de leche de vaca, grasa láctea (reservada para productos), crema-vegetal, mezcla de crema-vegetal derretida (para productos redundantes)*
* Leche y productos compuestos que contienen leche que contienen componentes no lácteos para más del 35 por ciento: los requisitos para los niveles permisibles de elementos tóxicos, micotoxinas, antibióticos, pesticidas, radionúclidos, indicadores de seguridad microbiológica se basan en el contenido y la proporción de ingredientes lácteos y no lácteos, tipos y niveles de estas sustancias potencialmente peligrosas.		
- Níquel	0.7	Esparcimiento vegetal cremoso, mezcla de crema-vegetal derretido (para productos con grasa hidrogenada) *
* La leche y los productos compuestos que contienen leche que contienen componentes no lácteos durante más del 35 por ciento: los requisitos para los niveles permisibles de elementos tóxicos, micotoxinas, antibióticos, pesticidas, radionúclidos, indicadores de seguridad microbiológica se establecen sobre la base del contenido y la proporción de ingredientes lácteos y no lácteos, tipos y niveles de estas sustancias potencialmente peligrosas.		
- Tara.	200.0	Productos de procesamiento de leche enlatados en tara de estaño prefabricada
- Chrome	0.5	Productos de procesamiento de leche, envase de cromo enlatado
Benzo (a) pireno	0,001	Para queso ahumado y productos de queso, pastas de queso, salsas
Pesticidas		
- HCH (isómeros)	0.05	Leche cruda, leche desnatada cruda; Beber leche, suero de leche, suero de leche, bebidas de leche, líquido productos lácteos, productos lácteos a base de componentes, incluidos los productos, tratados térmicamente después de la fermentación *
* Leche y productos compuestos que contienen leche que contienen componentes no lácteos para más del 35 por ciento: los requisitos para los niveles permisibles de elementos tóxicos, micotoxinas, antibióticos, pesticidas, radionúclidos, indicadores de seguridad microbiológica se establecen sobre la base del contenido y la proporción de ingredientes lácteos y no lácteos, tipos y niveles de estas sustancias potencialmente peligrosas.		
	1.25 (basado en grasa)	Crema, crema para beber, crema agria; Queso Cottage y productos a base de él, productos de queso, productos de componentes lácteos a base de ellos, albúmina y productos lácteos, productos lácteos con proteína pastosa; crema de leche, suero de leche, suero de leche, productos lácteos, productos de componentes lácteos a base de ellos, concentrados y condensados con azúcar, leche condensada, esterilización, leche enlatada y componentes lácteos enlatados; Productos lácteos, componentes de la leche seca, sublimados (en términos de producto reducido); Concentrado de proteína de leche, lactulosa, azúcar de leche, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteína de leche; Queso y productos de queso procesado, albúmina sérica, seco, pastas de queso, salsas; Aceite, pasta

		hecha de mantequilla de leche de vaca, grasa de leche; esparcido vegetal cremoso, mezcla de crema-vegetal derretido; Todos los tipos de helados a base de leche y leche; El cultivo a base de leche seca medio nutritivo microflora de arranque y probiótico *
* Leche y productos compuestos que contienen leche que contienen componentes no lácteos para más del 35 por ciento: los requisitos para los niveles permisibles de elementos tóxicos, micotoxinas, antibióticos, pesticidas, radionúclidos, indicadores de seguridad microbiológica se basan en el contenido y la proporción de ingredientes lácteos y no lácteos, tipos y niveles de estas sustancias potencialmente peligrosas.		
- DDT y sus metabolitos	0.05	Leche cruda, leche desnatada cruda; Beber leche y suero de leche, suero de leche, bebidas de leche, líquido productos lácteos, productos lácteos a base de componentes, incluidos los alimentos, tratados térmicamente después de la fermentación *
* Leche y productos compuestos que contienen leche que contienen componentes no lácteos para más del 35 por ciento: los requisitos para los niveles permisibles de elementos tóxicos, micotoxinas, antibióticos, pesticidas, radionúclidos, indicadores de seguridad microbiológica se establecen sobre la base del contenido y la proporción de ingredientes lácteos y no lácteos, tipos y niveles de en estas sustancias potencialmente peligrosas.		
	1.0 (calculado sobre grasa)	Crema, crema para beber, crema agria; Queso Cottage y productos a base de él, productos de queso, productos de componentes lácteos a base de ellos, albúmina y productos lácteos, productos lácteos con proteína pastosa; Leche, crema, suero de leche, suero de leche, productos lácteos, productos lácteos elaborados con base en ellos, concentrados y condensado con azúcar, leche condensada, esterilización, leche enlatada y componentes lácteos enlatados; Productos lácteos, componentes de la leche seca, sublimados (en términos de producto reducido); Concentrado de proteína de leche, lactulosa, azúcar de leche, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteína de leche; Queso y productos de queso procesado, albúmina sérica, seco, pastas de queso, salsas; Aceite, pasta hecha de mantequilla de leche de vaca, grasa de leche; Esparcimiento vegetal cremoso, mezcla de crema-vegetal derretido; Todos los tipos de helado a base de leche y leche; el medio nutritivo seco de leche de cultivo iniciador y microflora probiótica *
* Leche y productos compuestos que contienen leche que contienen componentes no lácteos para más del 35 por ciento: los requisitos para los niveles permisibles de elementos tóxicos, micotoxinas, antibióticos, pesticidas, radionúclidos, indicadores de seguridad microbiológica se basan en el contenido y la proporción de ingredientes lácteos y no lácteos, tipos y niveles de estas sustancias potencialmente peligrosas.		
Micotoxinas		
- Aflatoxina M	0.0005	Procesamiento de leche y leche;
Aflatoxina B	no permitido (<0.00015)	Preparaciones enzimáticas coagulantes de leche de origen fúngico

Zearalenona	no permitido (<0.005)	Preparaciones enzimáticas coagulantes de leche de origen fúngico
Toxina T-2	no permitido (<0.05)	Preparaciones enzimáticas coagulantes de leche de origen fúngico
Ocratoxina A	no permitido (<0.0005)	Preparaciones enzimáticas coagulantes de leche de origen fúngico
Dioxinas	0.000003 (basado en grasa)	Leche y productos lácteos
Melamina	no aceptable (<1.0 mg / kg)	Leche cruda, leche desnatada cruda, crema cruda; Productos de procesamiento de leche (excepto mantequilla, pasta de mantequilla de leche de vaca, grasa de leche, mezcla de crema-vegetal derretida) para el procesamiento de leche seca y liofilizada productos (en términos de producto reducido);
Valor de peróxido	10 mmol de activo	Esparcimiento vegetal cremoso, mezcla de crema-vegetal derretida
	oxígeno / kg de grasa	

3. Pescado, especies no pesqueras y productos producidos a partir de ellos

Indicadores	Niveles permisibles, mg / kg, no más	Notas
Elementos tóxicos		
- Plomo	1.0	Todo tipo de productos pesqueros (excepto especies de atún, pez espada, beluga) y la carne mamíferos marinos, incluidos los productos secos
En términos de producto inicial sujeto a sustancias secas en él, y el producto final.		
	2.0	Atún, pez espada, beluga - todo tipo de productos, incluyendo productos secos
En términos de producto inicial sujeto a sustancias secas en él, y el producto final.		
	10.0	Moluscos, crustáceos y otros invertebrados, anfibios, reptiles
	0.5	Algas y hierba marina
- Arsénico	1.0 Agua dulce 5.0 Marina	Todo tipo de productos pesqueros (excepto huevos, leche, aceite de pescado) y carne de mamíferos, incluidos los productos secos
En términos de producto inicial sujeto a sustancias secas en él, y el producto final.		
	1.0	Y huevos de pescado y sus productos; Análogos de caviar; Aceite de pescado
	5.0	Moluscos, crustáceos y otros invertebrados, anfibios, reptiles; Algas y hierba marina
- Cadmio	0.2	Todo tipo de productos pesqueros y mamíferos marinos (excepto huevos, leche y

		galletas), incluidos los productos secos
En términos de producto inicial sujeto a sustancias secas en él, y el producto final.		
	1.0	Y huevas de pescado y sus productos; Análogos de caviar; Algas y hierba marina
	0.7	Hígado de pescado y productos de los mismos
	2.0	Moluscos, crustáceos y otros invertebrados, anfibios, reptiles
- Mercurio	0.3 agua dulce no depredador 0.6 mar depredador de agua dulce 0.5	Todo tipo de productos pesqueros (excepto especies de atún, pez espada, caviar y productos de beluga, leche, hígado, aceite de pescado) y carne de mamíferos marinos, incluyendo productos deshidratados.
En términos de producto inicial sujeto a sustancias secas en él, y el producto final.		
	1.0	Atún, pez espada, beluga - todo tipo de productos (excepto huevos, leche, hígado, pescado aceite), incluidos los productos secos
En términos de producto inicial sujeto a sustancias secas en él, y el producto final.		
	0.5	Hígado de pescado y productos de los mismos
	0.3	Aceite de pescado
	0.2	Y huevas de pescado y sus productos; análogos caviar; Moluscos, crustáceos y otros invertebrados, anfibios, reptiles
	0.1	Algas y hierba marina
- Noticias.	200	Pescado enlatado y conservado, hígado de pescado y productos de él en estaño prefabricado duro
- Chrome	0.5	Pescado enlatado y conservado, hígado de pescado y productos de él en recipiente de cromo
Histamina	100.0	Atún, caballa, salmón, arenque - todo tipo de productos, incluyendo productos secos

En términos de producto inicial sujeto a sustancias secas en él, y el producto final.		
Nitrosaminas (cantidad de NDMA y nitrosometilamina)	0,003	Todo tipo de productos pesqueros y mamíferos marinos, incluidos los productos secos
En términos de producto inicial sujeto a sustancias secas en él, y el producto final.		
Dioxinas	0.000004	Todo tipo de productos pesqueros y mamíferos marinos, incluidos los productos secos
En términos de producto inicial sujeto a sustancias secas en él, y el producto final.		
	0.000002 (en términos de grasa)	Aceite de pescado
En términos de producto inicial sujeto a sustancias secas en él, y el producto final.		
Pesticidas		
HCH (isómeros)	0.03	Todos los productos de pescado de agua dulce, excepto el hígado, los huevos, la leche, el aceite de pescado, otros productos listos para comer
	0.2	Todos los productos de pescado de mar y carne de mamíferos marinos (excepto el hígado y los peces petróleo); Y huevas de pescado y sus productos; Análogos del caviar
	0.1	Aceite de pescado
	1.0	Hígado de pescado y productos de los mismos
DDT y sus metabolitos	0.3	Todos los productos del pescado de agua dulce (excepto hígado, huevos y leche, aceite de pescado, y otros productos, listos para comer)

	0.2	Todo tipo de productos de pescado marino (excepto esturión, salmón y arenque grasa) y mamíferos marinos (excepto hígado, huevos y leche,
		otros productos, listos para comer); Aceite de pescado
	2.0	Esturión, salmón, grasa de arenque - todos los productos (excepto hígado, huevos y leche), incluyendo seco, ahumado, salado, especiado, marinado, cocina de pescado y otros productos listos para comer
	0.4	Pescado (excepto esturión, salmón y grasa de arenque), seco, seco, ahumado, salado, especiado, marinado, de cocina de pescado y otros productos de pesca, listos para comer; y huevas de pescado (de todo tipo), y sus productos; Análogos del caviar
	3.0	Hígado de pescado y productos de los mismos
2,4-D de ácido y sus sales y Ésteres	no permitido	Todos los productos del pescado de agua dulce
Bifenilos policlorados	2.0	Todo tipo de productos pesqueros (excepto hígado y aceite de pescado) y carne de mamíferos, incluidos los productos secos
En términos de producto inicial sujeto a sustancias secas en él, y el producto final.		
	5.0	Hígado de pescado y productos de los mismos
	3.0	Aceite de pescado
Bains (a) pireno	0,005	Productos de pescado ahumados
Mariscos venenosos paralíticos (saxitoxina)	0.8	Mejillones
Veneno amnesico moluscos (ácido domoico)	20	Mejillones
	30	Los órganos internos cangrejos
Veneno diarónico de mariscos (ácido okadaico)	0.16	Mejillones
Número de ácido, mg KOH / g	4.0	Aceite de pescado
Valor de peróxido, lunar de oxígeno / kg	10.0	Aceite de pescado

4. Granos (semillas), harina, cereales y productos de panadería

Indicadores	Niveles permisibles, mg / kg, no más	Notas
Elementos tóxicos		
Conducir	0.5	Granos de alimentos, semillas, legumbres y sus productos, excepto alimentos de salvado, pan y panadería
	1.0	Productos salvado comestible (trigo, centeno)
	0.35	Pan, bollería y productos ricos
Arsénico	0.2	Granos y productos alimenticios de la misma, excepto legumbres de semillas, pan y productos de panadería
	0.3	Semillas leguminosas
	0.15	Pan, bollería y productos ricos
Cadmio	0.1	Granos de alimentos, semillas, legumbres y sus productos, excepto pan y productos de panadería
	0.07	Pan, bollería y productos ricos
Mercurio	0.03	Granos de alimentos, cereales, avena, cereales, harina, alimentos de salvado
	0.02	Semillas de legumbres, pasta, rosquillas, rusks, paja, etc.
	0,015	Pan, bollería y productos ricos
Micotoxinas		
aflatoxina B	0,005	Granos de alimentos, semillas, legumbres y sus productos
Deoxinivalenol	0.7	Grano de alimentos - trigo y sus productos
	1.0	Grano de alimentos - cebada y sus productos
Toxina T-2	0.1	Granos alimenticios y sus productos
Zearalenona	1.0	Granos de alimentos y alimentos de salvado (trigo, cebada, maíz).
	0.2	Productos alimenticios de grano (trigo, cebada, maíz)
ocratoxina A	0,005	Grano de alimentos - trigo, cebada, centeno, avena, arroz y sus productos
Nitrosaminas (cantidad de NDMA y nitrosometilamina)	0,015	Malta de cervecería
Benzo (a) pireno	0,001	Alimentos de grano

Pesticidas		
- HCH (isómeros)	0.5	Granos de alimentos, semillas, legumbres y sus productos
- DDT y su	0.02	Granos alimenticios y sus productos
Metabolitos	0.05	Semillas leguminosas y sus productos
- 2,4-D de ácido y sus sales y Ésteres	no permitido	Granos de alimentos, semillas, legumbres y sus productos
- Hexaclorobenceno	0.01	Grano de alimentos - trigo y sus productos
- Organomercury Pesticidas	no permitido	Granos de alimentos, semillas, legumbres y sus productos
Oligosacáridos,%, no más	2.0	Alimentos Bran (para productos de proteína de soja) alimentos dietéticos y para bebés
Inhibidor de la tripsina,%, no más Que	0.5	Alimentos Bran (para productos de proteína de soja) alimentos dietéticos y para bebés
Impurezas dañinas,%, no más		
Cornezuelo	0.05	Alimentos de grano
Enciendo amargo, cola de zorro de Sophora, lanceta de termopsis (en el agregado)	0.1	Grano de alimentos (trigo, centeno)
Coronilla multicolor	0.1	Grano de alimentos (trigo, centeno)
heliotropo pubescente-fetal	0.1	Grano de alimentos (trigo, centeno)
trihodesma gris	no permitido	Grano de alimentos (centeno)
smut (Mara sineguzochnye) Grano	10.0	Grano de alimentos (trigo)
grano fuzareoznye	1.0	Grano de alimentos (trigo, centeno, cebada, mijo, trigo sarraceno)
granos con color rosa	3.0	Grano de alimentos (centeno)
la presencia de granos con un amarillo-verde brillante	0.1	Alimentos de grano (maíz)
fluorescencia (ZHZF)		
Infestación de plagas de granos (insectos, ácaros)	no permitido	Granos de alimentos, semillas y legumbres; Cereales, avena, cereales, harina de granos alimenticios; Comestible salvado (trigo, centeno)

Contaminación por plagas pan (insectos, ácaros) contaminación por densidad total	15 (ind / kg, no más)	Alimentos de grano
	no permitido	Semillas leguminosas; Cereales, avena, cereales, harina de granos alimenticios; salvado comestible (trigo, centeno)
Infección de patógenos "patata enfermedad" pan	no permitido	Para la harina de trigo utilizada para cultivares de trigo pan (36 horas después del laboratorio de pruebas hornear)

5. Azúcar y confitería

Indicadores	Niveles permisibles, mg /kg, no más	Notas
Elementos tóxicos		
- Plomo	0.5	Azúcar, confitería de harina
	1.0	Confitería de azúcar, dulces orientales, goma de mascar; Chocolate y artículos de los mismos; Granos de cacao y productos de cacao; Cariño
- Arsénico	1.0	Confitería de azúcar y azúcar, dulces orientales, goma de mascar; Chocolate y artículos de los mismos; Frijoles de cacao y productos de cacao
	0.3	Pastelería
	0.5	Cariño
- Cadmio	0.05	Azúcar, miel
	0.1	Dulces y pasteles, dulces orientales, goma de mascar
	0.5	Chocolate y sus artículos; granos de cacao y productos de cacao
- Mercurio	0.01	Confitería de azúcar y azúcar, dulces orientales, goma de mascar
	0.1	Chocolate y sus artículos; Frijoles de cacao y productos de cacao
	0.02	Pastelería
Pesticidas		
- HCH (isómeros)	0,005	Azúcar, miel
	0.5	Frijoles de cacao y productos de cacao
	0.2	Pastelería
- DDT y su	0,005	Azúcar, miel

Metabolitos	0.02	Pastelería
	0.15	Frijoles de cacao y productos de cacao
Micotoxinas		
- Aflatoxina B	0,005	Harina y confitería de azúcar, dulces orientales, goma de mascar (para productos que contienen frutos secos); Chocolate y sus artículos; Granos de cacao y cacao Productos
- Deoxynivalenol	0.7	Pastelería
5-hidroxi metilfurfural	25	Cariño

Nota: la confitería de azúcar, los dulces orientales, la goma de mascar, el chocolate y sus productos: los niveles permisibles de HCH (isómeros) y DDT y sus metabolitos se calculan sobre el(los) principal(s) para la forma (s) de materias primas como fracción de masa, y los niveles permisibles de pesticidas regulados.

6. Productos hortalizas y hortalizas

Indicadores	Niveles permisibles, mg / kg, no Más	Notas
Elementos tóxicos		
Conducir	0.5	Verduras, patatas, melones, frutos secos, champiñones y sus productos, verduras enlatadas; productos de jugo de verduras *
* En las verduras secas, las patatas, las frutas, el contenido de bayas de elementos tóxicos, nitratos y pesticidas se determina por los términos del producto inicial sujeto a sustancias secas en las materias primas y el producto final.		
	0.4	Frutas, bayas y sus productos; de fruta *
* En las verduras secas, las patatas, las frutas, el contenido de bayas de elementos tóxicos, nitratos y pesticidas se determina por los términos del producto inicial sujeto a sustancias secas en las materias primas y el producto final.		
	1.0	Verduras enlatadas, frutas, bayas, champiñones en recipientes de estaño prefabricados, excepto los productos de jugo de frutas y (o) verduras; Café (frijoles, tierra, instantánea) *

* En las verduras secas, patatas, frutas, contenido de bayas de elementos tóxicos, los nitratos y los plaguicidas se determinan por los términos del producto inicial sujeto a sustancias secas en las materias primas y el producto final.		
	0.3	Helado de frutas y bayas, hielo aromatizado y comestible
	5.0	Espicias y hierbas
	10.0	Té (negro, verde, alicatado)
Arsénico	0.2	Verduras, patatas, melones, frutas, bayas y sus productos; Productos de jugo de frutas y (o) verduras *
* En las verduras secas, las patatas, las frutas, el contenido de bayas de elementos tóxicos, nitratos y pesticidas se determina por los términos del producto inicial sujeto a sustancias secas en las materias primas y el producto final.		
	0.1	Helado de frutas y bayas, hielo aromatizado y comestible
	0.5	Champiñones y sus productos *
* En las verduras secas, las patatas, las frutas, el contenido de bayas de elementos tóxicos, nitratos y pesticidas se determina por los términos del producto inicial sujeto a sustancias secas en las materias primas y el producto final.		
	1.0	Concentrados de frutas con azúcar (jams, conservas y otros.); Té, café (frijoles, tierra e instantánea) *
* En las verduras secas, las patatas, las frutas, el contenido de bayas de elementos tóxicos, nitratos y pesticidas se determina por los términos del producto inicial sujeto a sustancias secas en las materias primas y el producto final.		
	3.0	Espicias y hierbas
	0.3	chiflado
Cadmio	0.03	Verduras, patatas, melones, frutas, bayas y sus productos, verduras enlatadas; * de frutas y (o) verduras
* En las verduras secas, las patatas, las frutas, el contenido de bayas de elementos tóxicos, nitratos y pesticidas se determina por los términos del producto inicial sujeto a sustancias secas en las materias primas y el producto final.		
	0.1	Hongos, frutos secos y sus productos

	0.05	Verduras enlatadas, frutas, bayas en recipientes de estaño prefabricados, excepto los productos de jugo de frutas y (o) verduras; Concentrados de frutas con azúcar (jams, conservas y otros.); Café (frijoles, molido, instantáneo) *
* En las verduras secas, las patatas, las frutas, el contenido de bayas de elementos tóxicos, nitratos y pesticidas se determina por los términos del producto inicial sujeto a sustancias secas en las materias primas y el producto final.		
	0.2	Espicias y hierbas
	1.0	Té
Mercurio	0.02	Verduras, patatas, melones, frutas, bayas y sus productos; Productos de jugo de frutas y (o) verduras; Café *
* En las verduras secas, las patatas, las frutas, el contenido de bayas de elementos tóxicos, nitratos y pesticidas se determina por los términos del producto inicial sujeto a sustancias en las materias primas y el producto final.		
	0.05	Champiñones, frutos secos y sus productos *
* En las verduras secas, las patatas, las frutas, el contenido de bayas de elementos tóxicos, nitratos y pesticidas se determina por los términos del producto inicial sujeto a sustancias en las materias primas y el producto final.		
	0.1	Té
Crear	200.0	Verduras enlatadas, frutas, bayas en recipientes de estaño prefabricados, incluyendo jugo productos de frutas y (o) verduras

Cromo	0.5	Verduras enlatadas, frutas, recipiente de cromo de bayas en el equipo nacional, incluyendo productos de jugo de frutas y (o) verduras
Nitratos	250	Patatas y sus productos
** adición de frutas y (o) verduras		
	900	Repollo blanco temprano (antes del 1 de septiembre) y productos de la misma
	500	Repollo blanco tarde y productos de ella
	400	Zanahorias temprano (antes del 1 de septiembre) y productos de la misma
	250	Zanahorias y productos posteriores de ella
	150	Tomates y sus productos
	300	Tomates protegidos, y sus productos
	150	Pepinos y sus productos
	400	Suelo protegido por pepinos y sus productos
	1400	Remolacha y productos de ella
	80	Cebollas y sus productos
	600	Pluma de proa y sus productos
	800	Terreno protegido contra plumas de arco y sus productos
	2000	Verduras de hoja (lechuga, espinaca, alazán, variedades de ensalada de col rizada, perejil, apio, cilantro, eneldo, etc.) y sus productos
	200	Pimienta dulce y sus productos
	400	Tierra protegida con pimienta dulce, calabaza y sus productos
	60	Sandías y sus productos
	90	Melón y sus productos
	4500	Lechuga fresca cultivada en invernaderos del 1 de octubre al 31 de marzo
	4000	Lechuga fresca cultivada en campo abierto del 1 de octubre al 31 de marzo
	3500	Lechuga fresca cultivada en invernaderos del 1 de abril al 30 de septiembre
2500	Lechuga fresca cultivada en campo abierto del 1 de abril al 30 de septiembre	

	2000	Tipo de lechuga Iceberg cultivada en invernaderos
	2500	Lechuga Iceberg cultivada en terreno abierto
Nitratos	500	Productos de jugo de repollo
	250	Productos de jugo de zanahoria
	150	Productos de jugo de tomate
	700	Productos de jugo de remolacha
	400	Productos de jugo de calabacín
	200	Productos de jugo de otras frutas
	60	Productos de jugo de sandía
	90	Productos de jugo de melón
Pesticidas		
HCH (isómeros) *	0.1	Patatas, guisantes verdes, remolacha azucarera y productos de ellos
* En las verduras secas, las patatas, las frutas, el contenido de bayas de elementos tóxicos, nitratos y pesticidas se determina por los términos del producto inicial sujeto a sustancias secas en las materias primas y el producto final.		
	0.5	Verduras, melones, champiñones, frutos secos y sus productos. Productos de jugo de frutas y melones
	0.05	Frutas, bayas, uvas y sus productos; de fruta
DDT y sus metabolitos *	0.1	Verduras, patatas, melones, frutas, bayas, champiñones y sus productos; jugo de frutas y (o) verduras
* En las verduras secas, las patatas, las frutas, el contenido de bayas de elementos tóxicos, nitratos y pesticidas se determina por los términos del producto inicial sujeto a sustancias secas en las materias primas y el producto final.		
	0.15	chiflado
Micotoxinas:		
patulina	0.05	Manzanas, tomates, espino de mar, viburnum y sus productos

aflatoxina B	0,005	Nueces, té, café
5-hidroximetil furfural	20.0	Helado de frutas y bayas, hielo aromatizado y comestible *
* En las verduras secas, las patatas, las frutas, el contenido de bayas de elementos tóxicos, nitratos y pesticidas se determina por los términos del producto inicial sujeto a sustancias secas en las materias primas y el producto final.		

7. materias primas de oleosa y productos grasos

Indicadores	Niveles permisibles, mg / kg, no más	Notas
Elementos tóxicos		
- Plomo	0.1	Aceites vegetales (todos los tipos), fracciones de aceites vegetales, aceites vegetales refinados y grasas animales, grasas incluyendo aceites de pescado (grasas) intereses refinados desodorizados; aceites (grasas) hidrogenados refinados desodorizados; margarinas; grasas para fines especiales, including aceites de cocina, confitería, panadería; sustitutos de grasa de leche, equivalentes de manteca de cacao, mejoradores de manteca de cacao tipo SOS, cacao manteca sustituye al tipo POP, sustitutos de la manteca de cacao Tipo no-temperno, sustitutos de la manteca de cacao Tipo laurico sin temperamento, mantequilla de vegetales y grasa vegetal, mezcla de plantas grasa vegetal, grasa animal, cerdo graso y sus productos, grasa animal
	0.3	Mayonesa; esparce mantequilla vegetal y grasa vegetal, mezcla de mantequilla y grasa vegetal (productos de cacao), salsas a base de aceites vegetales, mayonesa, salsas, mayonesa, crema sobre aceites vegetales
	1.0	Las semillas oleosas, los alimentos grasos de los peces y los mamíferos marinos y el pescado como potencia dietética (médica)
- Arsénico	0.1	El aceite y las verduras (todos los tipos), fracciones de aceites vegetales, aceites vegetales refinados y grasas animales, grasas incluyendo aceites de pescado (grasas) intereses refinados desodorizados; aceites (grasas) hidrogenados refinados desodorizados; margarinas; grasas para fines especiales, incluyendo aceites de cooking, confitería, sustitutos de la leche; sustitutos de la mantequilla de cacao; mantequilla sustituye tipo POP, la manteca de cacao sustituye al tipo no láurico sin temperamento, la manteca de cacao sustitutos Tipo laurico templado no templado, mantequilla y grasa vegetal, mezcla de mantequilla y salsas de grasa vegetal a base de aceites

		vegetales, mayonesa, salsas, mayonesa, crema sobre aceites vegetales; Grasas animales, cerdo graso y su productos, grasa animal procesada
	0.3	Oleaginosas
	1.0	Pescado de alimentos gordos y mamíferos marinos y peces como potencia dietética (médica)
- Cadmio	0.05	Aceites vegetales (todos los tipos), fracciones de aceites vegetales, aceites vegetales refinados y grasas animales, grasas incluyendo aceites de pescado (grasas) intereses refinados desodorizados; Aceites (grasas) hidrogenados refinados desodorizados; Margarinas; Grasas para fines especiales, aceites de cocina, confitería, panadería; Sucedáneos de la grasa láctea; Equivalentes de manteca de cacao, potenciadores de la manteca de cacao sos-tipo sos suplentes tipo POP Sin temperamento la manteca de cacao sustituye al tipo no láurico No templar los sustitutos de la manteca de cacao delos pliegos de tipo lau ric, y las mezclas de salsas a base de aceites vegetales, mayonesa, salsas, cremas de mayonesa sobre aceites vegetales
	0.03	Esparce mezclas de crema vegetal que producen crema vegetal, grasas animales, cerdo graso y su productos, engordaron animales
	0.2	Esparce mantequilla vegetal y grasa vegetal, mezcla de mantequilla y grasa vegetal (productos de cacao); Pescado de alimentos gordos y mamíferos marinos y peces como potencia dietética (médica)
	0.5	Semillas de amapola de alimentos
- Mercurio	0.03	Aceites vegetales (de todo tipo), fracciones de aceites vegetales, mezcla vegetal, crema, grasas animales, cerdo graso y sus productos, grasa animal
	0.05	Procesamiento de alimentos de aceites vegetales y grasas animales, grasas incluyendo aceites de pescado (grasas) intereses refinados desodorizados; aceites (grasas) hidrogenados refinados desodorizados; margarinas; grasas para fines especiales, incluyendo aceites de cocina, confitería, panadería; Leche fen sustitutos; equivalentes de manteca de cacao, potenciadores de la manteca de cacao la manteca de cacao tipo SOS sustituye al tipo POP No templar los sustitutos de la manteca de cacao no de tipo láurico No templado los sustitutos de la manteca de cacao spreads de tipo laurico, y mezclas de grasa de masavegetal, salsas a base de aceites vegetales, mayonesa, salsas, cremas de mayonesa sobre aceites vegetales), semillas oleícolas
	0.2	Spreads y mezcla de crema vegetal renderizada vegetal-crema con productos de cacao
	0.3	Pescado de alimentos gordos y mamíferos marinos y peces como potencia dietética (médica)

- Hierro	1.5	Los aceites vegetales (todos los tipos) y sus fracciones no refinadas, mezcla de aceite refinado; margarinas, esparcidos y mezcla derretida (excepto margarinas, esparcidos y mezclas con cacao derretido productos); Grasa animal procesada (suministrada para almacenamiento)
	5.0	Aceites vegetales(de todo tipo) y sus fracciones mezcla sin refinar de aceite sin refinar, una mezcla de aceites refinados y sin refinar
- Cobre	0.1	Los aceites vegetales (todos los tipos) y sus fracciones no refinadas, mezcla de aceite refinado; Margarinas esparce grasa vegetal, grasa procesada de mezcla vegetal (excepto margarinas, esparce y mezclas con productos de cacao derretidos)
	0.4	Aceites vegetales (todos los tipos) y sus fracciones mezcla sin refinar de aceite sin refinar, una mezcla de aceites refinados y sin refinar; Esparce mezclas de crema vegetal que se hacen crema vegetal (excepto margarinas, y mezclas con productos de cacao derretidos), grasa animal procesada (suministrada para su almacenamiento)
- Níquel	0.7	Aceites (grasas), productos refinados, desodorizados e hidrogenados que contienen aceites hidrogenados y grasas
Pesticidas		
- HCH (isómeros)	0.2	Aceites vegetales (todos los tipos) y sus fracciones mezcla sin refinar de aceite sin refinar, una mezcla de aceites refinados y sin refinar; Semillas de soja, algodón, grasa animal, productos de cerdo grasa de ella
	0.4	Semillas de lino, mostaza, colza
	0.5	Semilla de girasol, cacahuete, maíz
	0.05	Los aceites vegetales (todos los tipos) y sus fracciones no refinadas, mezcla de aceite refinado; Procesamiento de alimentos de aceites vegetales y grasas animales, grasas incluyendo aceites de pescado (grasas) intereses refinados desodorizados; Aceites (grasas) hidrógenoated refinado desodorizado; margarinas; Grasas para fines especiales, incluyendo aceites de cocina, confitería, panadería; Sucedáneos de la grasa láctea; equivalentes de manteca de cacao, potenciadores de la manteca de cacao SOS-tipo de la manteca de cacao sustituyen al tipo POP No templar lossustitutos de la manteca de cacao de tipo laurica mezclas de grasa procesada en plantas, salsas a base de aceites vegetales, mayonesa, salsas, cremas de mayonesa en aceites vegetales
	1.25	Esparce mezclas de crema vegetal renderizadas en crema vegetal (en términos de grasa)
	0.1	Pescado de alimentos gordos y mamíferos marinos y peces como potencia dietética (médica)

- DDT y sus metabolitos	0.2	Aceites vegetales (todos los tipos) y sus fracciones mezcla sin refinar de aceite sin refinar, una mezcla de aceites refinados y sin refinar, alimentos grasos de peces y mamíferos marinos y pescado como dieta Potencia (médica)
	0.1	Los aceites vegetales (todos los tipos) y sus fracciones no refinadas, mezcla de aceite refinado; Procesamiento de alimentos de aceites vegetales y grasas animales, grasas incluyendo aceites de pescado (grasas) intereses refinados desodorizados; aceites (grasas) hidrogenados refinados desodorizados; margarinas; grasas para fines especiales, incluidos los aceites de cocina, la confitería, la panadería; los sustitutos de la leche; equivalentes de manteca de cacao, los mejoradores de la manteca de cacao que sustituyen a la manteca de cacao tipo POP Sin templar los sustitutos de la manteca de cacao de los esparcidos de tipo láurico, y las mezclas de grasas procesadas en plantas, salsas a base de aceites vegetales, mayonesa, salsas, mayonesa, aceites vegetales, cremas)
	1.0	Grasas animales, productos de cerdo graso de ellos
	1.0	Esparce las mezclas de crema vegetal que se hacen crema vegetal (en términos de grasa).
	0.05	Semillas de soja, algodón, maíz
	0.1	Semillas de lino, mostaza, colza
	0.15	Semillas de girasol, cacahuets
Micotoxinas		
- Aflatoxina B	0,005	Los aceites vegetales (todos los tipos) y sus fracciones no refinados, aceites sin refinar, mezclas de aceite refinado y sin refinar, aceites vegetales refinados y grasas animales, grasas incluyendo aceites de pescado (grasas) intereses refinados desodorizados; aceites (fats) hidrogenados refinados desodorizados; Margarinas; grasas para fines especiales, incluyendo aceites de cocina, confitería, panadería; Sucedáneos de la grasa láctea; equivalentes de manteca de cacao, potenciadores de la manteca de cacao tipo SOS, manteca de cacao sustituyen al tipo POP, a la manteca de cacao substitularestipo no láurico, sustitutos de la manteca de cacao Tipo laurico no temperado mezclas de grasa vegetal, mayonesa, salsas, mayonesa,
		aceites vegetales), semillas oleícolas, salsas a base de aceites vegetales
Bifenilos policlorados	3.0	Productos que contienen aceites de pescado, grasa, alimentos de peces y mamíferos marinos y pescado como Potencia (médica)
Nitrosaminas (NDMA cantidad y nitrosometilamina)	0,002	Grasa animal cruda, carne de cerdo grasa y sus productos

	0,004	Tocino ahumado
Benzo (a) pireno	0,001	Tocino ahumado
Dioxinas	0.00000075	Aceite vegetal (todos los tipos) y sus fracciones
	0.000003	Grasa de ternera, incluida la derretida
	0.000001	Grasa de cerdo, incluyendo derretida
	0.000002	Grasa de aves, grasa mezclada, incluyendo calefacción, aceite de pescado

8. Beber

Indicadores	Niveles permisibles, mg / kg, no más	Notas
Elementos tóxicos		
- Plomo	0.1	Beber cantinas de agua mineral natural, comedores médicos y,
	0.3	Refrescos, incluyendo jugo y bebidas fermentadas artificialmente mineralizadas, cerveza, vino, vodka, y otras bebidas alcohólicas.
- Arsénico	0.1	Refrescos, incluyendo jugo y bebidas fermentadas mineralizadas artificialmente.
	0.2	Cerveza, vino, vodka y otras bebidas alcohólicas
- Cadmio	0.01	Beber cantinas de agua mineral natural, comedores médicos y,
	0.03	Refrescos, incluyendo jugo y bebidas fermentadas artificialmente mineralizadas, cerveza, vino, vodka, y otras bebidas alcohólicas.
- Mercurio	0,005	Beber cantinas de agua mineral natural, comedores médicos y, terapéuticos, no alcohólicos
		bebidas alcohólicas, como jugos y bebidas fermentadas, cerveza, vino, vodka, y otras bebidas alcohólicas.
Alcohol metílico	0.05% Máximo	Vodka, alcohol etílico, alimentos, alcohol incluyendo productos semiacabados
	1.0g/l, no más que	Coñac, licores de brandy
Micotoxinas		
- Patulin	0.05	Bebidas con jugo: manzana, tomate, espino de mar, rosa guelder
Cafeína	150	Bebidas con cafeína

	400	Bebidas especializadas que contienen cafeína
Quinina	85	Bebidas que contienen quinina
	300	Bebidas alcohólicas que contienen quinina
Mineralización total	2g/l	Bebidas mineralizadas artificialmente
Nitrosaminas (cantidad de NDMA y nitrosotetilamina)	0,003	Cerveza

9. Otros productos

Indicadores	Permitido niveles, mg / kg, no más	Notas
Elementos tóxicos		
Conducir	1.0	Aísla, concentra, hidroliza y textura proteínas vegetales; harina de aceite alimentario y harina de las semillas de legumbres, semillas oleólicas y cultivos no tradicionales; Concentrados de proteínas de la sangre; germen de semillas de cereales, legumbres y otros cultivos y sus productos; caldos de comida seca; xilitol, sorbitol, manitol, y otros. alcoholes de azúcar; aminoácidos cristalinos, y sus mezclas; alimentos para levaduras,
		plantas unicelulares de biomasa, cultivos de iniciación bacteriana.
	0.3	Concentrados de proteína de suero de leche, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteína de leche,
	0.2	Productos proteicos de las semillas de cereales, legumbres y otros cultivos, incluidas las bebidas, seco, tofu y okara seco (sobre sustancia seca).
	2.0	Carrageenans, goma arábiga, goma (caroba, guar, xanthan, gelan, konzhakovaya); Gelatina concentrados de proteínas del tejido conectivo; sal y tratamiento y prevención.
	5.0	Agar, alginatos
	10.0	Pectina, goma de mascar (ghatti, recipiente, karaya)
	0.5	Almidón, jarabe y productos derivados; pastelería con acabados producidos por empresas públicas de restauración

Arsénico	1.0	Aísla, concentra, hidroliza y textura proteínas vegetales; harina de aceite alimentario y harina de las semillas de legumbres, semillas oleóleosas y cultivos no tradicionales; concentrados de proteína de suero de leche, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteína de leche; Tasas de concentradde proteínas sanguíneas; gelatina, concentrados de proteínas del tejido conectivo; caldos de alimentos secos; sal y tratamiento y prevención;cristalino aminoácidos, y sus mezclas.
	0.1	Productos proteicos de las semillas de cereales, legumbres y otros cultivos, incluyendo tofu fermentado, okara; Bebidas concentradas, tofu concentrado y seco y okara seca (sobre sustancia seca).
	3.0	Pectina, agar, carragenano, goma (ghatti, recipiente, karaya, gelan, konjac)
	0.5	Almidón, jarabe y productos derivados
	0.2	Germen de semillas de cereales, legumbres y otros cultivos, cereales y harina de los mismas, salvado; alimentos para levaduras, plantas unicelulares de biomasa, cultivos de iniciación bacteriana
	2.0	Xylitol, sorbitol, manitol, etc. Alcoholes de azúcar
	0.3	Pastelería con acabados producidos por empresas públicas de restauración
Cadmio	0.2	Aísla, concentra, hidroliza y textura proteínas vegetales; harina de aceite alimentario y harina de las semillas de legumbres, semillas oleóleosas y cultivos no tradicionales; proteína de suero de lecheconcentros, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteínas lácteas; productos proteicos de las semillas de cereales, legumbres y otros cultivos, bebidas, incluidas las acidificadas; tofu, Okara, bebidas, concentrado, condensado y seco; tofu y okara seca (sobre sustancia seca); alimentos de levadura, biomasa unicelular,plantas, cultivos de iniciación bacteriana; caldos de comida seca.
	0.1	Concentrados de proteínas sanguíneas, germen de semillas de cereales, legumbres y otros cultivos, cereales y harina de los demás;gelatina, concentrados de proteínas del tejido conectivo; almidón, jarabe y productos; la sal y el tratamiento y la prevención; aminoácidos cristalinos y mezclas de los mismos; pastelería con acabados producidos por empresas públicas de restauración
	1.0	Carragenina
	0.05	Xylitol, sorbitol, manitol, etc. Alcoholes de azúcar

Mercurio	0.03	Aísla, concentra, hidroliza y textura proteínas vegetales; harina de aceite alimentario y harina de las semillas de legumbres, semillas oleóneas y cultivos no tradicionales; concentrados de proteína de suero de leche, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteína de leche; Tasas de conceto de proteínas de lasangre; germen de semillas de cereales, legumbres y otros cultivos, cereales y harina de los mismas; productos proteicos de las semillas de cereales, legumbres y otros cultivos, bebidas, incluyendo tofu fermentado, okara; Bebidas concentradas, tofu concentrado y seco y okara seco(sobre sustancia seca); alimentos de levadura, biomasa unicelular plantas, cultivos de iniciación bacteriana; aminoácidos cristalinos, y sus mezclas.
	0.02	Almidón, jarabe y productos derivados;pastelería con acabados producidos por empresas públicas de restauración
	1.0	Carragenina
	0.1	Brees comida seca, sal.
	0.01	Xylitol, sorbitol, manitol, etc. Alcoholes de azúcar; sal "Extra" y preventiva
	0.05	Gelatina, concentrados de proteínas del tejido conectivo.
Cobre	50	Pectina
Cinc	25	Pectina
Níquel	2.0	Xylitol, sorbitol, manitol, etc. Alcoholes de azúcar
Yodo	0,04 mg / g	Sal yodada (para determinar el nivel permitido - 0,04 ± 0,015)
Elementos tóxicos (como plomo, arsénico, cadmio, mercurio)	basado en la producto de partida	Concentrados de alimentos
Pentaclorofenol	no permitido (<0.001 mg / kg)	Espesantes, estabilizadores, agentes gelificantes (goma de guar, goma de langosta, goma de tragacero, karaya goma de mascar, goma de tara ghatti)
Pesticidas:		
HCH (isómeros)	0.5	Aislamientos, concentrados, hidrolizados y texturados, harina de aceite de alimentos y harina de grano, maíz, legumbres (excepto soja), girasol y cacahuetes; germen de semillas de cereales, legumbres y otros cultivos, cereales y harina de los mismas (en términos de grasa); almidón, jarabe y productos derivados (maíz).
	0.4	Aísla, concentra, hidroliza y textura proteínas vegetales, harina de aceite alimentario y harina de lino, mostaza, colza
	0.2	Aísla, concentra, hidroliza y textura proteínas vegetales, harina de aceite alimentario y harina de soja, algodón; pastelería con acabados producidos por empresas públicas de restauración

	1.25	Concentrados de proteína de suero de leche, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteína de leche (en términos de grasa).
	0.1	Bebidas de las semillas de grano y leguminosa concentrado, tofu condensado y seco y okara seco; productos proteicos de las semillas de cereales, legumbres y otros cultivos, bebidas, incluyendo tofu fermentado, okara (sobre sustancia seca); gelatina, concentrados de proteínas del tejido conectivo; almidón, jarabe y productos derivados (patata); caldos de alimento seco (basado en el inicio material).
DDT y sus metabolitos	0.15	Aísla, concentra, hidroliza y textura proteínas vegetales, harina de aceite alimentario y harina de girasol, cacahuetes.
	0.1	Aísla, concentra, hidroliza y textura proteínas vegetales, harina de aceite alimentario y harina de lino, mostaza, colza; gelatina, concentrados de proteínas del tejido conectivo; almidón, jarabe y productos derivados (patata); caldos de alimentos secos (basados en el material de partida).
	0.05	Aísla, concentra, hidroliza y textura proteínas vegetales, harina de aceite alimentario y harina de legumbres, algodón, maíz; almidón, jarabe y productos derivados (maíz).
	0.02	Aísla, concentra, hidroliza y textura proteínas vegetales, harina de aceite alimentario y harina de granos; semillas de gérmenes, cereales, legumbres y otros cultivos, cereales y harina de los del que se producen (en términos de grasa); pastelería con acabados producidos por la empresa pública de catering
	1.0	Concentrados de proteína de suero de leche, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteína de leche (en términos de grasa).
	0.01	Productos proteicos de las semillas de cereales, legumbres y otros cultivos, bebidas, incluyendo tofu fermentado, okara (sobre sustancia seca); drinks de grano y leguminosa, tofu concentrado, condensado y seco y okara seco (en términos de materia seca).
pesticidas de mercurio de órganos	no permitido	Productos proteicos de las semillas de cereales, legumbres y otros cultivos; bebidas de granos y tofu concentrado, condensado y seco y okara seco (en términos de materia seca)
Micotoxinas		
aflatoxina B1	0,005	Aísla, concentra, hidroliza y textura proteínas vegetales; harina de aceite de alimentos y harina de las semillas de legumbres, semillas oleóneas y otros cultivos; salvado; zarodyshisemyan cereales, legumbres y otros cultivos y sus productos; productos proteicos de las semillas de cereales, legumbres y otros cultivos, incluyendo tofu fermentado, okara; bebidas de las semillas de grano y leguminosa concentrada, tofu condensado y seco y okara seco; pastelería con acabados producidos por empresas de catering públicas.

Aflatoxina M	0.0005	Concentrados de proteína de suero de leche, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteína de leche,
Deoxinivalenol	0.7	Aísla, concentra, hidroliza y texturatea proteínas de trigo; harina de comida y trigo harina; germen de semillas de trigo, cereales y harina de ellos; salvado; productos proteicos del trigo, bebidas, incluido el trigo fermentado; Bebida concentrada, condensada y seca trigo; pastelería con acabados producidos por empresas públicas de restauración
	1.0	Aísla, concentra, hidrolizado y textura proteínas de cebada; comida de aceite alimentario y harina de cebada; embriones de semillas de cebada, cereales y harina de los de ellos; salvado; Productos proteicos de cebada, bebidas, incluidas las acidificadas; Bebida concentrada, condensada y cebada seca.
Zearalenona	1.0	Aísla, concentra, hidroliza y textura proteínas vegetales, harina de aceite alimentario y harina de trigo, cebada, maíz; germen de trigo, cebada, maíz, cereales y harina de ellos; salvado; productos proteicos de trigo, cebada, maíz, bebidas, incluyendo acidificado; Bebida concentrada, condensada y seca, cebada, maíz.
Oligosacáridos:	2.0% máx.	Para alimentos dietéticos de soja y alimentos para bebés: aislados, concentrados, hidrolizados y texturados harina de proteína de soja y harina de soja, semillas de germen de soja, cereales y harina de ellos, salvado, proteína productos de semillas de soja, bebidas, incluyendo tofu fermentado, Okara
Inhibidor de la tripsina:	0.5% máx.	Para alimentos dietéticos de soja y alimentos para bebés: aislados, concentrados, hidrolizados y texturados harina de proteína de soja y harina de soja, semillas de germen de soja, cereales y harina de ellos, salvado, proteína productos de sojay semillas, bebidas, incluyendo tofu fermentado, Okara
Melamina	no aceptable (<1 mg / kg)	Aísla, concentra, hidroliza y textura proteínas vegetales, harina de aceite alimentario y harina de las semillas de legumbres, semillas oleólicas y otros cultivos; concentrados de proteína de suero de leche, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteína de leche.
Impurezas nocivas: Contaminación e infestación por plagas de granos poblaciones (insectos, ácaros)	no permitido	Germen de semillas de cereales, legumbres y otros cultivos y sus productos
Dioxinas		Concentra los alimentos en función del material de partida (basado en la grasa)

10. Suplementos alimenticios biológicamente activos

Indicadores	Niveles permisibles, mg / kg, no más	Notas
Elementos tóxicos		
Conducir	1.0	BAA sobre la base principalmente de fibra dietética; Suplementos basados en el procesamiento de carne y materias primas lácteas, incluyendo despojos, aves de corral; artrópodos, anfibios, productos de abejas (jalea real, propóleos, etc.) (seco).
	5.0	Suplementos dietéticos a base de sustancias puras (vitaminas, minerales, orgánico y otros) O concentrado (extractos de plantas et al.) Usar una variedad de rellenos, incluyendo concentrados de bebidas secas.
	6.0	BAA sobre la base de minerales naturales (zeolitas y otros),
		Incluyendo mamá; Suplementos dietéticos a base de plantas, incluyendo polen, seco, té.
	0.5	Suplementos dietéticos a base de plantas, incluyendo líquido de polen (elixires, salves, tinturas, y otros.).
	10.0	Suplementos dietéticos a base de peces, invertebrados marinos, crustáceos, moluscos y otros. Mariscos, organismos marinos vegetales (algas, etc.) (Seco).
Arsénico	0.1	BAA sobre la base de microorganismos probióticos
	2.0	BAA sobre la base de algas unicelulares (espirulina, clorella, etc.), levaduras y sus lysates
	0.2	BAA sobre la base principalmente de fibra dietética
	3.0	Suplementos dietéticos a base de sustancias puras (vitaminas, minerales, orgánicos y otros) O concentrado (extractos de plantas et al.) Usar una variedad de rellenos, incluyendo concentrados de bebidas secas. BAA sobre la base de minerales (zeolitas, etc.).
	12.0	BAA sobre la base de la momia, suplementos dietéticos a base de pescado, invertebrados marinos, crustáceos, moluscos y otros. Mariscos organismos marinos vegetales (algas, etc.) (Seco)

	0.5	Suplementos dietéticos a base de plantas, incluyendo polen, seco, tés.
	0.05	Suplementos dietéticos a base de plantas, incluyendo líquido de polen (elixires, salves, tinturas, y otros.); BAA sobre la base de microorganismos probióticos.
	1.5	Suplementos basados en el procesamiento de carne y materias primas lácteas, incluyendo despojos, aves de corral; artrópodos, anfibios, productos de abejas (royal jalea, propóleos, etc.) (seco)
	1.0	BAA sobre la base de algas unicelulares (espirulina, clorella, etc.), levaduras y sus lysates
Cadmio	0.1	BAA sobre la base principalmente de fibra dietética
	1.0	Suplementos dietéticos a base de sustancias puras (vitaminas, minerales, orgánicos y otros) O concentrado (extractos de plantas et al.) Uso de una variedad de rellenos, incluyendo concentrados secos para bebidas; BAA sobre la base de minerales naturales (zeolitas et al.), incluyendo mummy; Suplementos dietéticos a base de plantas, incluyendo polen, seco, tés; Suplementos basados en el procesamiento de carne y materias primas lácteas, incluyendo despojos, aves de corral; artrópodos, anfibios, productos de abejas (jalea real, propóleos, etc.) (seco); BAA sobre la base de ustedosalgas agradablellulares (espirulina, clorella, etc.), Levaduras y sus lysates.
	0.03	Suplementos dietéticos a base de plantas, incluyendo líquido de polen (elixires, salves, tinturas, y otros.); BAA sobre la base de microorganismos probióticos.
	2.0	Suplementos dietéticos a base de peces, invertebrados marinos, crustáceos, moluscos y otros. Mariscos, organismos marinos vegetales (algas, etc.) (Seco).
Mercurio	0.03	BAA sobre la base principalmente de fibra dietética
	1.0	Suplementos dietéticos a base de sustancias puras (vitaminas, minerales, orgánicos y otros) O concentrado (extractos de plantas et al.) Uso de una variedad de rellenos, incluyendo concentrados secos para bebidas; BAA sobre la base de minerales naturales (zeolitas y otros), incluyendo mummies.
	0.01	Suplementos dietéticos a base de plantas, incluyendo líquido de polen (elixires, salves,

		tinturas, y otros.)
	0.2	Suplementos basados en el procesamiento de carne y materias primas lácteas, incluyendo despojos, aves de corral; artrópodos, anfibios, productos de las abejas (jalea real, propóleos, etc.) (seco).
	0.5	Suplementos dietéticos a base de peces, invertebrados marinos, crustáceos, moluscos y otros. Mariscos, organismos marinos vegetales (algas, etc.) - Seco
	0,005	BAA sobre la base de microorganismos probióticos.
	0.1	Suplementos dietéticos a base de plantas, incluyendo polen, seco, té; BAA en el base de algas unicelulares (espirulina, clorella, etc.), levaduras y sus
Micotoxinas:	Regulado están inscritos en materias primas	BAA sobre la base principalmente de fibra dietética
Aflatoxina M	0.0005	Suplementos a base para el procesamiento de leche cruda (seca).
Plaguicidas **:		
HCH (isómeros)	0.5 0.1	BAA sobre la base principalmente de fibra dietética Suplementos dietéticos a base de sustancias puras (vitaminas, minerales, orgánicos y otros) O concentrado (extractos de plantas et al.) Uso de una variedad de rellenos, incluidos los concentrados de bebidas secas (para composiciones que incorporen componentes de la planta); Los baños dietéticos a base de plantas, incluyendo polen, seco, té; Suplementos dietéticos a base de plantas, incluyendo líquido de polen (elixires, salves, tinturas, y otros.); Suplementos basados en el procesamiento de carne y productos lácteos crudos materiales, incluidos despojos, aves de corral; artrópodos, anfibios, productos de las abejas (jalea real, propóleos, etc.) (seco); BAA sobre la base de algas unicelulares (espirulina, clorella, etc.), levaduras y sus lysates.

	0.2	Suplementos dietéticos a base de peces, invertebrados marinos, crustáceos, moluscos y otros. Mariscos, organismos marinos vegetales (algas, etc.) - Seco
	0.05	BAA sobre la base de microorganismos probióticos
DDT y sus metabolitos	0.02	BAA sobre la base principalmente de fibra dietética
	0.1	Suplementos dietéticos a base de sustancias puras (vitaminas, minerales, orgánicos y otros) O concentrado (extractos de plantas et al.) Uso de una variedad de rellenos, incluidos los concentrados de bebidas secas (para composiciones incorporar componentes de la planta); Los baños dietéticos a base de plantas,

	2.0	incluyendo polen, seco, tés; Suplementos dietéticos a base de plantas, incluyendo líquido de polen (elixires, salves, tinturas, y otros.); Suplementos basados en el procesamiento de carne y productos lácteos crudos
	0.05	materiales, incluyendo despojos, aves de corral; artrópodos, anfibios, bee products (jalea real, propóleos, etc.) (seco); BAA sobre la base de algas unicelulares (espirulina, clorella, etc.), levaduras y sus lysates.
		Suplementos dietéticos a base de peces, invertebrados marinos, crustáceos, moluscos y otros. Mariscos, organismos marinos vegetales (algas, etc.) - Seco
		BAA sobre la base de microorganismos probióticos
Heptacloro	no permitido (<0.002)	Para todo tipo de suplementos dietéticos.
Aldrin	no permitido (<0.002)	Para todo tipo de suplementos dietéticos
Dioxinas	no permitido	Suplementos basados en el procesamiento de carne y materias primas lácteas, incluyendo despojos, aves de corral; artrópodos, anfibios, productos de abejas (jalea real, propóleos, etc.) (seco); Suplementos dietéticos a base de pescado, invertebrados marinos, crustáceos, moluscos y otros. Mariscos, verduras organismos marinos (algas, etc.) (Seco).
Melamina	no aceptable (<1 mg / kg)	Suplementos basados en el procesamiento de leche cruda
Nitratos	1000	BAA sobre la base de algas unicelulares (espirulina, clorella, y otros.)

Nota: El registro de seguridad de los suplementos dietéticos se basa principalmente en proteínas, aminoácidos y sus complejos, aceites vegetales, lípidos de origen animal y vegetal, a base de aceite de pescado, carbohidratos digeribles, incluyendo miel con aditivos componentes biológicamente activos, jarabes y otros se rigen por los alimentos básicos de los que el BAA: "Productos de huevo seco", "Dairy dry", "aislados, concentrados, hidrolizados, texturas legumbres de semillas, semillas oleólicas y cultivos no tradicionales "; " Concentrados de proteína de suero de leche, caseína, caseinatos, hidrolizado de proteína de leche", "concentrados de proteína de la sangre", "Semillas de germen de cereales, legumbres y otros cultivos, copos de cereales y de emem, salvado", "aminoácidos cristalinos y mezclas de los mismos", aceite vegetal, todo tipo "," Productos de aceites vegetales y grasas animales, incluyendo pescado graso "," Aceite de pescado y grasa de mamíferos marinos, "" grasa, carne cruda, cerdo, animales sacrificados, cerdo gordo "," grasa animal, hecho, "" Mantequilla, "" Azúcar, "" Verduras secas, patatas, frutas, bayas, champiñones, ""

Almidones, tréacle y sus productos "," Miel "(jarabes para el cálculo del rendimiento de seguridad en materia seca (seleccione "Sugar").

11. Productos para mujeres embarazadas y lactantes

Indicadores	Niveles permisibles, mg / kg, no más	Notas
Elementos tóxicos		
- Plomo	0.05	Aislamiento a base de leche y proteína de soja (producto listo para usar)
	0.3	Kashi en productos lácteos y a base de cereales (fideos instantáneos); productos sobre la base de frutas y verduras (jugos de frutas y verduras, néctares y bebidas, bebidas de frutas)
	0.02	Té de hierbas instantáneos (a base de plantas)
- Arsénico	0.05	Aislado a base de leche y proteína de soja (producto listo para usar), té instantáneos a base de hierbas (a base de plantas)
	0.2	Kashi en productos lácteos y a base de cereales (fideos instantáneos)
	0.1	Productos hortícolas sobre la base de (jugos de frutas y verduras, néctares y bebidas, bebidas de frutas)
- Cadmio	0.02	Aislamiento a base de leche y proteína de soja (producto listo para usar); productos sobre la base de de frutas y verduras (jugos de frutas y verduras, néctares y bebidas, bebidas de frutas), infusiones instantáneas (a base de plantas)
	0.06	Kashi en productos lácteos y a base de cereales (fideos instantáneos)
- Mercurio	0,005	Aislado a base de leche y proteína de soja (producto listo para usar), té instantáneos a base de hierbas (a base de plantas)
	0.03	Kashi en productos lácteos y a base de cereales (fideos instantáneos)
	0.01	Productos hortícolas sobre la base de (jugos de frutas y verduras, néctares y bebidas, bebidas de frutas)
Micotoxinas		
- Aflatoxina M	no permitido (<0.00002	Productos a base de leche (como producto listo para usar); en productos lácteos y cereales a base de granos (fideos instantáneos)
	mg / kg)	

- Aflatoxina B	no está permitido (<0.00015 mg / kg)	Productos a base de soja (en productos listos para usar); en productos lácteos y cereales a base de granos (fideos instantáneos)
- Deoxynivalenol	no aceptable (<0.05 mg / kg)	Kashi en productos lácteos y a base de cereales (fideos instantáneos), trigo, cebada
- Zearalenone	no aceptable (<0.005 mg / kg)	Kashi en productos lácteos y a base de cereales (fideos instantáneos), maíz, trigo, cebada
- Toxina T-2	no aceptable (<0.05 mg / kg)	Kashi en productos lácteos y a base de cereales (fideos instantáneos)
- Ocratoxina A	no aceptable (<0.0005 mg / kg)	Kashi en productos lácteos y a base de cereales (fideos instantáneos)
- Patulin	no aceptable (<0.02 mg / kg)	Productos hortícolas sobre la base de (jugos de frutas y verduras, néctares y bebidas, bebidas de frutas) que contienen manzanas, tomates, espino de mar, viburnum
Pesticidas		
- HCH (, , isómeros)	0.02	Aislado a base de leche y proteína de soja (producto listo para usar), té instantáneos a base de hierbas (a base de plantas)
	0.01	Kashi en productos lácteos y a base de cereales (fideos instantáneos); productos sobre la base de frutas y verduras (jugos de frutas y verduras, néctares y bebidas, bebidas de frutas)
- DDT y sus metabolitos	0.01	Aislamiento a base de leche y proteína de soja (producto listo para usar); en productos lácteos y cereales a base de grano (fideos instantáneos), infusiones instantáneas (a base de plantas)
	0,005	Productos hortícolas sobre la base de (jugos de frutas y verduras, néctares y bebidas, bebidas de frutas)
- Hexaclorobenceno	0.01	Kashi en productos lácteos y a base de cereales (fideos instantáneos)
- Plaguicidas organomercurio	no permitido	Kashi en productos lácteos y a base de cereales (fideos instantáneos)
- 2,4-D de ácido y sus sales, ésteres,	no permitido	Kashi en productos lácteos y a base de cereales (fideos instantáneos)
Benzo (a) pireno	no aceptable (<0.2 ug / kg)	Kashi en productos lácteos y a base de cereales (fideos instantáneos)
Nitratos	200.0	Productos a base de verduras, frutas y hortalizas
	50.0	A base de frutas
5-hidroxi metilfurfural	20.0	Productos de jugo

Dioxinas	no permitido	Productos a base de leche (como producto listo para usar); en productos lácteos y cereales a base de granos (fideos instantáneos)
Melamina	no aceptable (<1.0 mg / kg)	Productos a base de leche (como producto listo para usar); en productos lácteos y cereales a base de granos (fideos instantáneos)
Impurezas dañinas:		
- Infestación y contaminación de plagas de granos (insectos, ácaros)	no permitido	Kashi en productos lácteos y a base de cereales (fideos instantáneos)
- Impurezas metálicas	3 x 10 ³ (% tamaño de partículas individuales no debe exceder 0,3 mm en el mayor lineal dimensión)	Kashi en productos lácteos y a base de cereales (fideos instantáneos)
Indicadores de daño oxidativo:		
valor de peróxido	4.0 mmoles de oxígeno activo / kg de grasa, menos de	Aislamiento a base de leche y proteína de soja (en un producto listo para usar)

Aplicaciones
para todas las
secciones:

1. Antibióticos:

Antibióticos		
- Cloramphenicol	no aceptable (<0.01 mg / kg)	Procesamiento de leche y leche; preparaciones enzimáticas coagulación de la leche
- Grupo de tetraciclina	no aceptable (<0.01 mg / kg)	
- Estreptomicina	no aceptable (<0,2 mg / kg)	
- Penicilina	no aceptable (<0.004 mg / kg)	
Antibióticos		
- Cloramphenicol	no aceptable (<0.01 mg / kg)	Carne, incluidas las aves de corral (excepto los animales y aves silvestres); Carne y productos que contienen carne, incluidas las aves; Offal, incluyendo aves; Productos que los contienen; Procesamiento de alimentos de carne cruda, aves de corral, despojos, incluyendo pájaro; Huevos, productos de huevo, productos de huevo procesados que contienen huevos; Jaula de pescado contenido; miel
- Grupo de tetraciclina	no aceptable (<0.01 mg / kg)	
- Grisina	no aceptable (<0,5 mg / kg)	
- Bacitracina	no aceptable (<0.02 mg / kg)	

2. Las dioxinas se definen en caso de suposiciones razonables sobre la posibilidad de su presencia en el pienso.

Comida para bebés

Indicadores	Niveles permisibles, mg / kg, no más	Notas
Elementos tóxicos:		

Plomo	0.02	Mezcla de leche, parcialmente adaptada (seca - en recálculo del producto reconstituido), leche esterilizada, UHT (ultra high temperature), pasteurizada, incluidos los productos lácteos líquidos enriquecidos, la bebida láctea, la crema para beber; Leche kashi, lista para comer, esterilizada; Kashi leche lista para consumir en las cocinas de productos lácteos.
	0.06	Queso de campo y productos basados en éste.
	0.02	Leche en polvo para alimentos de bebés, bebidas de leche secas y líquidas (en términos de producto reducido)
	0.3	Harina y cereales que requieren cocción; papillas instantáneas sin leche seca (instantáneas fideos); leche en polvo instantánea Kashi; Leche en polvo Kashi, que requiere cocción; Hígado soluble (basado en el producto seco)
	0.3	Conservas de frutas y hortalizas, incluidos los productos de jugo de frutas y (o) Verduras
	0.2	Carne enlatada, comida a base de carne de salchicha cocida para bebés
	0.3	Alimentos enlatados de carne y verduras y carne vegetal para niños de preescolar y edad escolar
	0.5	Pescado enlatado, productos semielaborados y productos culinarios a partir de especies pesqueras y no pesqueras
	0.4	Enlatado de pescado y verduras
	0.02	Bebida a base de hierbas para niños (té de hierbas) (en términos de producto reducido)
	0.3	Carne enlatada, salchichas, productos cárnicos, productos de conservación y productos de cocina
	0.35	Panadería, Confitería
	0.5	Harina y productos de cereales
	0.2	Queso, productos de queso y pasta de queso
	0.02	Productos bajos en lactosa y sin lactosa, a base de aislado de proteína de soja, con alto contenido de leche en polvo, a base de hidrolizados completos o parciales de proteína, sin fenilalanina o con bajo contenido, para bebés prematuros y (o) de bajo peso al nacer (en términos de producto reducido)
	0.3	Productos bajos en proteínas
	0.15	Congelar productos a base de leche seca
	0.2	Productos deshidratados a base de carne
	1.0	Alimentos deshidratados, vegetales

Arsénico	0.05	Mezcla de leche, parcialmente adaptada (en seco - en recálculo sobre el producto reconstituido), leche esterilizada, UHT, pasteurizada, incluso enriquecida, productos lácteos líquidos, bebida láctea, nata para beber; leche Kashi, lista para consumir, esterilizada; leche Kashi preparada en las cocinas de productos lácteos
	0.15	Queso de campo basado en el; Queso, productos de queso y pasta de queso
	0.05	Leche en polvo para alimentos para bebés, bebidas de leche secas y líquidas (en términos de producto reducido)
	0.2	Harina y cereales que requieren cocción; compotas instantáneas sin leche seca (fideos instantáneos); Leche seca Kashi, instantánea; Leche seca Kashi, que requiere cocción; Hígado soluble (basado en el producto seco)
	0.1	Conservas de frutas y hortalizas, incluidos los productos de jugo de frutas y (o) Verduras
	0.1	Carne enlatada, salchicha escaldada a base de carne
	0.2	Enlatado de carne y verduras y carne vegetal
	0.5	Pescado enlatado, productos semiacabados y productos culinarios de pescado y no pescado Especias
	0.2	Enlatado de pescado y verduras
	0.05	Bebida a base de hierbas para niños (té de hierbas) (en términos de producto reducido)
	0.1	Carne enlatada, salchichas, productos cárnicos, productos de conservación y productos de cocina
	0.2	Harina y productos de cereales
	0.15	Panadería y pastelería
	0.05	Bajo nivel de lactosa y sin lactosa, a base de aislado de proteína de soja, leche seca alta, a base de los hidrolizados completos o parciales de proteína, sin fenilalanina o de bajo contenido, productos para bebés prematuros y (o) LBW (en términos de producto reducido)
	0.2	Productos bajos en proteínas
	0.15	Congelar productos a base de leche seca
	0.1	Productos liofilizados a base de carne
0.2	Alimentos liofilizados, vegetales	

Cadmio	0.02	Mezcla de leche adaptada, parcialmente adaptada (seca - en recalcu del producto reconstituido), leche esterilizada, UHT, pasteurizada, incluidos los productos lácteos líquidos enriquecidos, la bebida láctea, la crema para beber; leche de cereales, lista para comer, esterilizada; Leche gachas preparadas en cocinas lecheras
	0.06	Queso Cottage y productos basados en él
	0.02	Leche en polvo para alimentos para bebés, bebidas de leche en polvo y líquidas (en términos de producto reducido)
	0.06	Harina y cereales que requieren cocción; Papillas instantáneas sin leche (fideos instantáneos); Leche en polvo Kashi, instantánea; Leche en polvo Kashi, que requiere cocción; Hígado soluble (basado en el producto seco)
	0.02	Conservas de frutas y hortalizas, incluidos los productos de jugo de frutas y (o) Verduras
	0.03	Carne enlatada, embutidos, productos cárnicos, productos de conservación y productos de cocina, pasteurizados salchichas en conservas de carne, carne y verduras y carne de verduras
	0.1	Pescado enlatado, productos semiacabados y productos culinarios de pescado y otros tipos de Especies
	0.04	Enlatado de pescado y verduras
	0.02	Bebida a base de hierbas para niños (té de hierbas) (en términos de producto reducido)
	0.1	Harina y productos de cereales
	0.07	Panadería y pastelería
	0.1	Queso, productos de queso y pasta de queso
	0.02	los hidrolizados completos o parciales de proteínas, sin fenilalanina o con bajo contenido, productos para los bebés prematuros y (o) de bajo peso al nacer (en términos de producto reducido)
	0.03	Productos bajos en proteínas
	0.06	Congelar productos a base de leche seca
	0.03	Productos deshidratados a base de carne
0.1	Alimentos deshidratados, vegetales	

Mercurio	0,005	Mezcla de leche adaptada, parcialmente adaptada (seca - en recálculo del producto reconstituido), leche esterilizada, UHT, pasteurizada, incluidos los productos lácteos líquidos enriquecidos, la bebida láctea, la crema para beber; leche de cereales, lista para comer, esterilizada; Leche en papilla preparadas en cocinas lecheras
	0,015	Queso Cottage y productos basados en él
	0,005	Leche en polvo para alimentos infantiles, bebidas lácteas secas y líquidas (en términos de producto reducido)
	0.02	Harina y cereales que requieren cocción; avena instantánea sin leche seca (fideos instantáneos)
	0.03	Leche en polvo Kashi que requiere leche seca instantánea de avena, hígado soluble (basado en el producto en polvo)
	0.01	Conservas de frutas y hortalizas, incluidos los productos de jugo de frutas y (o) Verduras
	0.02	Carne enlatada, embutidos, productos cárnicos, productos de conservación y productos de cocina, pasteurizados salchichas en conservas de carne, carne y verduras y carne de verduras
	0.15	Pescado enlatado, productos semiacabados y productos culinarios de pescado y otros tipos de Especies
	0.05	Enlatado de pescado y verduras
	0,005	Bebida a base de hierbas para niños (té de hierbas) (en términos de producto reducido)
	0.03	Harina y cereales; Panadería y pastelería
	0.015	
	0.03	Queso, productos de queso y pasta de queso
	0,005	Productos bajos en lactosa y sin lactosa, a base de aislado de proteína de soja, con alto contenido de leche en polvo, a base de hidrolizados completos o parciales de proteína, sin fenilalanina o con bajo contenido, para bebés prematuros y (o) de bajo peso al nacer (en términos de producto reducido)
	0.03	Productos bajos en proteínas
	0,015	Congelar productos a base de leche seca
0.02	Productos liofilizados a base de carne	
0.03	Alimentos liofilizados, vegetales	

Estaño	100	Carne enlatada, salchicha escaldada a base de carne, carne y verdura, verduras, carne enlatada, pescado enlatado, conservas de pescado-vegetales, spreads y productos de cocina (para alimentos enlatados en tara de estaño prefabricado)
Antibióticos		
Cloranfenicol	no permitido <0.01	Mezcla de leche adaptada parcialmente adaptada (seca - basada en el producto reconstituido),
		leche esterilizada, UHT, pasteurizada, incluida la enriquecida, productos lácteos líquidos, nata esterilizada para beber; requesón y productos a base de éste; queso, productos de queso y pasta de queso; Leche Kashi, lista para consumir, esterilizada; Leche Kashi lista en cocinas lácteas
	no permitido <0.01	Leche en polvo para alimentos para bebés (en términos de producto reducido)
	no permitido <0.01	Bebidas de leche secas y líquidas, incluso para niños de 6 meses a 3 años (seco - en términos de producto reducido)
	no permitido <0.01	Leche seca Kashi, que requiere cocción, gachas instantáneas de leche seca (en términos de producto)
	no permitido <0.01	Galletas solubles
	no permitido <0.01	Carne enlatada, salchicha escaldada a base de carne, carne y verduras y carne de verduras enlatados, patés y productos culinarios
	no permitido <0.01	Productos culinarios de especies de peces y no peces de estanques y jaulas (incluido el producto con componente lácteo, pescado enlatado con verduras)
	no permitido <0.01	Bajo en lactosa y sin lactosa; Leche en polvo alta; Productos para bebés prematuros y (o) LBW (en términos de producto reducido); Productos liofilizados a base de leche y carne
	no permitido <0.01	Materias primas y componentes para alimentos para bebés (en productos lácteos, a base de carne, subproductos)
grupo de tetraciclina	no permitido <0.01	Mezcla de leche adaptada parcialmente adaptada (seca - basada en el producto reconstituido), leche esterilizada, UHT, pasteurizada, incluyendo productos lácteos líquidos enriquecidos, beber crema esterilizada; Queso Cottage y productos basados en él; Queso, productos de queso y pasta de queso, bebidas de leche seca y líquida, incluso para niños mayores de 6 meses

	no permitido <0.01	Leche en polvo para alimentos para bebés, cereales, leche seca, que requieren cocción, gachas instantáneas de leche seca, galletas solubles (en términos de producto reducido) Leche kashi, lista para comer, esterilizada; compotas de leche listas para hacer en cocinas lecheras
	no permitido <0.01	Carne enlatada, embutidos, productos cárnicos, productos de conservación y productos de cocina, pasteurizados
		salchichas en conservas de carne, carne y verduras y carne de verduras
	no permitido <0.01	Productos culinarios de especies de peces y no peces de estanques y jaulas (incluido el producto con componente lácteo, pescado enlatado con verduras)
	no permitido <0.01	Bajo en lactosa y sin lactosa; leche seca alta; productos para bebés prematuros y (o) LBW (en términos de producto reducido); productos liofilizados a base de leche, liofilizados productos a base de carne
	no permitido <0.01	Materias primas y componentes para alimentos para bebés (en productos lácteos, a base de carne, subproductos)
Penicilina	no permitido <0.004	Mezcla de leche adaptada parcialmente adaptada (seca - basada en el producto reconstituido), leche esterilizada, UHT, pasteurizada, incluyendo productos lácteos líquidos enriquecidos, beber crema esterilizada; Queso Cottage y productos a base de él, una bebida de leche; Queso e productos y pasta de queso
	no permitido <0.004	Leche en polvo para alimentación infantil (en términos de producto reducido), bebidas lácteas secas y líquidas, incluso para niños mayores de 6 meses
	no permitido <0.004	Leche seca Kashi, que requiere cocción, gachas instantáneas de leche seca, galletas solubles (en términos de producto reducido) Leche kashi, lista para comer, esterilizada; compotas de leche listas para hacer en cocinas lecheras
	no permitido <0,01ed / g	Productos culinarios de especies de pescado y no pescado (para productos con componente lácteo)
	no permitido <0.004	Baja lactosa y sin lactosa; productos ricos en proteínas de leche seca para productos prematuros y (o) LBW lactantes (basados en producto); productos liofilizados a base de leche
	no permitido <0.004	Materias primas y componentes para alimentos para bebés (a base de leche)

Estreptomicina	no permitido <0.2	Mezcla de leche parcialmente adaptada (en seco - basada en el producto reconstituido), leche esterilizada, UHT, pasteurizada, incluso enriquecida, productos lácteos líquidos; requesón y productos a base de éste; queso, productos de queso y bebida de pasta de queso leche, crema esterilizada para beber
	no permitido <0.2	Leche en polvo para alimentos para bebés (en términos de producto reducido)
	no permitido <0.2	Bebidas de leche secas y líquidas, incluso para niños mayores de 6 meses
	no permitido <0.2	Leche en polvo Kashi, que requiere cocción, gachas instantáneas de leche seca, galletas solubles (en términos de producto reducido) Leche kashi, lista para comer, esterilizada; compota de leche listas para hacer en cocinas lecheras
	no permitido <0.2	Productos culinarios de especies de pescado y no pescado (para productos con componente lácteo)
	no permitido <0.2	Baja lactosa y sin lactosa; Leche seca alta; Productos para LBW prematuros y (o) lactantes (en términos de producto reducido)
	no permitido <0.2	Congelar productos a base de leche en polvo
	no permitido <0.2	Materias primas y componentes para alimentos para bebés (en productos lácteos, a base de carne, subproductos)
Bacitracina	no permitido <0.02	Conservas de carne, embutidos, productos cárnicos, productos para untar y para cocinar, embutidos pasteurizados a base de carne, conservas de carne y verduras y conservas de carne de verduras
	no permitido	Productos culinarios de especies de pescado y no pescado (para un producto con un huevo componente)
	no permitido <0.02	Productos liofilizados a base de carne
Plaguicidas **		
HCH (, , isómeros)	0.02	Mezcla de leche adaptada parcialmente adaptada (seca - basada en el producto reconstituido), leche esterilizada, UHT, pasteurizada, incluidos los productos lácteos líquidos enriquecidos; bebidas de leche secas y líquidas, bebidas lácteas,
	0.55 basado en grasa	Requesón y productos basados en él
	0.02	Leche en polvo para alimentos para bebés (en términos de producto reducido)

	0.01	Harina y cereales que requieren cocción, gachas de leche seca, gachas instantáneas sin leche secas
	0,001	leche, que requiere cocción (en términos de grasa en el producto seco), galletas solubles Leche kashi, lista para comer, esterilizada; compota de leche listas para hacer en cocinas lecheras
	0.01	Frutas y verduras enlatadas, incluidos los productos de jugo de frutas y (o) verduras
	0.02	Pescado enlatado, conservas de pescado, productos semiacabados y culinarios productos de peces y especies no pesqueras
	0.02	Bebida a base de hierbas para niños (té de hierbas) (en términos de producto reducido)
	0.02	Conservas de carne, embutidos, productos cárnicos, productos para untar y para cocinar, embutidos pasteurizados a base de carne, conservas de carne y verduras y conservas de carne de verduras
	0.01	Panadería, confitería y harina y cereales
	0,6 (calculado sobre grasa)	Queso, productos de queso y pasta de queso
	0.02	Productos bajos en lactosa y sin lactosa, productos a base de aislado de proteína de soja, productos a base de hidrolizado total o parcial de productos proteicos sin o con un bajo contenido de fenilalanina para sus hijos un año de vida (en términos de reducción producto)
	0.02	Leche en polvo con productos altos (en términos de producto reducido)
	0.01	Productos bajos en proteínas
	0.05	Congelar productos a base de leche seca
	0.02	Productos liofilizados a base de carne
	0.1	Alimentos liofilizados, vegetales
	0,005	Productos para bebés prematuros y (o) LBW
DDT y sus metabolitos	0.01	Mezcla de leche adaptada parcialmente adaptada (seca - basada en el producto reconstituido), leche esterilizada, UHT, pasteurizada, incluyendo productos lácteos líquidos enriquecidos, bebidas lácteas
	0,33 a base de grasa	Requesón y productos basados en él
	0.01	Leche en polvo para alimentos para bebés (en términos de producto reducido)
	0.01	Bebidas de leche en polvo y líquidas para niños mayores de 6 meses

	0.01	Harina y cereales que requieren cocción, gachas de leche en polvo, leche en polvo instantánea sin leche, que requieren cocción (en términos de grasa en el producto seco); galletas solubles
	0,001	Leche kashi, lista para comer, esterilizada; compotas de leche listas para hacer en cocinas lecheras
	0,005	Frutas y verduras enlatadas, incluidos los productos de jugo de frutas y (o) verduras
	0.01	Pescado enlatado, conservas de pescado, productos semiacabados, productos culinarios de peces y especies no de peces
	0.01	Bebida a base de hierbas para niños (té de hierbas) (en términos de producto reducido)
	0.01	Conservas de carne, embutidos, productos cárnicos, productos para untar y para cocinar, embutidos pasteurizados a base de carne, conservas de carne y verduras y conservas de carne de verduras
	0.01	Panadería, confitería y harina y cereales
	0,2 (calculado sobre grasa)	Queso, productos de queso y pasta de queso
	0.01	Productos bajos en lactosa y sin lactosa, productos a base de aislados de proteína de soja, productos lácteos ricos en seco, productos bajos en proteínas, productos a base de hidrolizados totales o parciales de productos proteicos sin fenilalanina o su bajo contenido (en términos de producto reducido)
	0.03	Congelar productos a base de leche en polvo
	0.01	Productos lácteos liofilizados a base de carne
	0.1	Alimentos cárnicos liofilizados, vegetales
	0,005	Productos para bebés prematuros y (o) LBW
Hexaclorobenceno	0.01	Harina y cereales que requieren cocción, gachas instantáneas sin leche seca
	0.01	Productos culinarios de especies de peces y no pescados
pesticidas de mercurio de órganos	no permitido	Harina y cereales que requieren cocción, gachas instantáneas sin leche seca
	no permitido	Productos culinarios de especies de peces y no pescados
2,4-D ácido y sus sales, ésteres,	no permitido	Harina y cereales que requieren cocción, gachas instantáneas sin leche seca
	no permitido	Productos culinarios de especies de peces y no pescados
Heptacloro	no permitido <0.002 mg / kg	Alimentos liofilizados, vegetales
Aldrin	no permitido <0.002 mg / kg	Alimentos liofilizados, vegetales

Indicadores de daño oxidativo: valor de peróxido	4.0 mmoles de oxígeno activo / kg de grasa	Productos a base de aislado de proteína de soja, productos a base de hidrolizado total o parcial de productos proteicos como t fenilalanina o su bajo contenido, productos bajos en lactosa y sin lactosa, productos para bebés prematuros y (o) LBW (en términos de producto reducido)
Melamina	no permitido (<1 mg / kg)	Mezcla de leche adaptada, parcialmente adaptada (seca - en términos de producto reducido), leche esterilizada, UHT, productos lácteos líquidos pasteurizados, bebidas lácteas, crema para beber
		Bebidas de leche en polvo y líquidas, incluso para niños mayores de 6 meses (en términos de producto)
		Requesón y productos basados en él
		Queso, productos de queso y pasta de queso
		Leche en polvo Kashi, que requiere cocción, gachas instantáneas de leche en polvo, galletas solubles (para productos secos en términos de producto reducido)
		Leche kashi, lista para comer, esterilizada; compotas de leche listas para hacer en cocinas lecheras
		Productos a base de aislado de proteína de soja, alimentos ricos en leche seca con alto contenido de proteínas, productos sin lactosa, productos para bebés prematuros y (o) LBW
Dioxinas	no permitido	Mezcla de leche adaptada, parcialmente adaptada, leche esterilizada, UHT, líquido pasteurizado productos lácteos, bebidas lácteas, crema para beber
		Leche en polvo para alimentos para bebés (en términos de producto reducido)
		Bebidas de leche secas y líquidas, incluso para niños mayores de 6 meses (en términos de producto)
		Requesón y productos a base de él, queso
		Queso, productos de queso y pasta de queso
		Leche en polvo Kashi que requiere leche seca instantánea de avena, hígado soluble (basado en el producto seco)
		Leche kashi, lista para comer, esterilizada; Leche Kashi lista para hacer en cocinas lecheras
		Carne enlatada, salchicha escaldada a base de carne, carne y verduras y carne de verduras alimentos enlatados, salchichas, productos cárnicos, productos de conservación y productos de cocina

		Pescado y pescado-vegetales enlatados, productos semiacabados y productos culinarios de peces y especies no de peces
		Alimentos ricos en leche seca con alto contenido de proteínas, productos bajos en lactosa y sin lactosa,
		prematuros y (o) lactantes LBW (en términos de producto reducido)
		Congelar productos a base de leche seca
		Productos liofilizados a base de carne
Infestación y contaminación de plagas de granos (insectos, ácaros)	no permitido	Harina y cereales que requieren cocción, harina de avena instantánea sin leche seca, cereales, leche en polvo, que requieren cocción, galletas solubles (basadas en el producto seco)
		Leche kashi, lista para comer, esterilizada; Leche Kashi lista para hacer en cocinas lecheras
		Panadería, confitería y harina y cereales
		Productos bajos en proteínas
Impurezas metálicas	3 10 (% del tamaño de las partículas individuales no debe exceder 0,3 mm en Mayor dimensión lineal)	Harina y cereales que requieren cocción, avena instantánea sin leche seca, cereales, leche seca, que requieren cocción, galletas solubles (a base del producto seco)
		Leche kashi, lista para comer, esterilizada; compotas de leche listas para hacer en cocinas lecheras
		Panadería, confitería y harina y cereales
		Productos bajos en proteínas
Aflatoxinas de micotoxinas	no permitido (<0.00015)	Harina y cereales que requieren cocción, harina de avena instantánea sin leche seca (fideos instantáneos); Leche seca Kashi que requiere galletas solubles en cocción (basadas en producto)
	no permitido (<0.00015)	Leche kashi, lista para comer, esterilizada; Leche Kashi lista para hacer en cocinas lácteas

	no permitido <0.00015	Enlatado de carne y verduras y carne vegetal (para contener cereales y harina)
	no permitido <0.00015	Frutas y verduras enlatadas (para puré de frutas y cereales)
		Enlatado de pescado y verduras
	no permitido	Panadería, confitería y harina y cereales
	no permitido	Productos culinarios de especies de pescado y no pescado (para contener cereales, harina)
		Productos a base de aislado de proteína de soja (en términos de producto reducido), Productos
Deoxinivalenol	no permitido <0.05	Harina y cereales que requieren cocción, cereales secos y sin lácteos (fideos instantáneos); Kashi leche seca, que requiere cocción, galletas solubles (basadas en el producto seco) (para cereales que contengan trigo, harina de cebada o cereales)
	no permitido <0.05	Leche kashi, lista para comer, esterilizada; compotas de leche listas para hacer en cocinas de leche (para cereales que contengan trigo, harina de cebada o cereales)
	no permitido <0.05	Frutas y verduras enlatadas (para puré de frutas y cereales que contiene trigo, cebada harina)
	no permitido <0.05	Conservas de carne y verdura y de carne y verdura (para las conservas que contienen trigo, cebada y harina)
		Alimentos enlatados de verduras de pescado (para alimentos enlatados que contengan trigo, harina de cebada o cereales)
		Panadería, confitería y harina, cereales (trigo y cebada)
	no permitido	Productos culinarios de especies de pescado y no pescado (para contener cereales, harina)
		Productos bajos en proteínas (trigo, harina de cebada)
Zearalenona	no permitido <0.005	Harina y cereales que requieren cocción, harina de avena instantánea sin leche seca (instantánea fideos); Leche seca Kashi que requiere galletas solubles en cocina (para maíz, cebada, harina de trigo, a base del producto seco)
	no permitido <0.005	Leche kashi, lista para comer, esterilizada; Kashi leche lista para hacer en cocinas de productos lácteos (para cereales que contengan trigo, harina de cebada o cereales)
	no permitido <0.005	Alimentos enlatados de carne y verduras y carne vegetal (para productos que trigo, cebada, granos de maíz y harina)

	no permitido <0.005	Alimentos enlatados de verduras de pescado (para alimentos enlatados que contengan trigo, harina de cebada o cereales)
	no permitido <0.005	Frutas y verduras enlatadas (para puré de frutas y cereales que contiene trigo, maíz, harina de cebada)
	no permitido	Productos culinarios de especies de pescado y no pescado (para contener cereales, harina)
	no permitido <0.005	Panadería, Confitería y harina, cereales (trigo, cebada, maíz)
	no permitido <0.005	Productos bajos en proteínas (trigo, harina de cebada)
Toxina T-2	no permitido (<0.05)	Harina y cereales que requieren cocción; avena instantánea sin leche seca (fideos instantáneos); Leche en polvo Kashi que requiere galletas solubles en cocción (basadas en producto)
	no permitido (<0.05)	Leche kashi, lista para comer, esterilizada; compotas de leche listas para hacer en cocinas lecheras
	no permitido (<0.05)	Enlatado de carne y verduras y carne vegetal (para contener cereales y harina)
	no permitido (<0.05)	Alimentos enlatados de verduras de pescado (para alimentos enlatados que contengan harina y cereales)
	no permitido	Panadería, confitería y harina y cereales
	no permitido	Productos culinarios de especies de pescado y no pescado (para contener cereales, harina)
Ocratoxina A	no permitido (<0.0005)	Harina y cereales que requieren cocción; avena instantánea sin leche seca (instantánea fideos); leche seca de cereales que requiera galletas solubles en cocina (para todas las especies a base de producto seco)
	no permitido <0.0005	Leche kashi, lista para comer, esterilizada; compotas de leche listas para hacer en cocinas lecheras (todas especies)
	no permitido (<0.0005)	Frutas y verduras enlatadas (para productos que contengan harina, cereales)
	no permitido <0.0005	Alimentos enlatados de carne y verduras (enlatados de carne vegetal) (para harina)
	no permitido (<0.0005)	Alimentos enlatados de verduras de pescado (para alimentos enlatados que contengan harina y cereales)
	no permitido	Panadería, confitería y harina y cereales
	no permitido	Productos culinarios de especies de pescado y no pescado (para contener cereales, harina)

		Productos bajos en proteínas
Fumonisin B y B	0.2	Harina y cereales que requieren cocción, harina de avena instantánea sin leche seca (instantánea fideos); leche seca instantánea de cereales, cereales de leche seca que requieren galletas solubles en cocina (para harina de maíz a base del producto seco)
	0.2	Leche Kashi, lista para consumir, esterilizada; gachas de leche preparadas en las cocinas lácteas (para los cereales que contienen harina o cereal)
	0.2	Panadería, confitería y harina y productos de cereales (para harina de maíz)
Patulin	no permitido <0.02	Frutas y verduras enlatadas, incluidos los productos de jugo de frutas y (o) verduras (que contenga manzanas, tomates, espino de mar)
	no permitido <0.02	Alimentos enlatados de carne y verduras y carne vegetal (para los productos que contienen tomates)
	no permitido	Alimentos enlatados de verduras de pescado (para alimentos enlatados que contengan tomates)
	<0.02	
	no permitido <0.02	Alimentos liofilizados, a base de plantas (para productos que contengan manzanas, tomates, espino de espino)
Aflatoxina M	no permitido (<0.00002)	Mezcla de leche adaptada, parcialmente adaptada (seco - en términos de producto reducido), leche esterilizada, UHT, productos lácteos líquidos pasteurizados, bebidas lácteas
		Leche en polvo para alimentos para bebés, bebidas de leche secas y líquidas, incluso para niños mayores de 6 años meses (en términos de producto reducido)
	No más de 0.00002	Requesón y productos basados en él
	no permitido (<0.00005)	Queso, productos de queso y pasta de queso
	no permitido (<0.00002)	Leche en polvo Kashi, que requiere cocción, gachas instantáneas de leche seca, galletas solubles (para productos secos en términos de producto reducido)
	no permitido (<0.00002)	Leche Kashi, lista para consumir, esterilizada; gachas de leche preparadas en las cocinas lácteas

	no permitido (<0.00002)	Frutas y verduras enlatadas (para batido de frutas y leche)
	no permitido (<0.00002)	Productos culinarios de especies de pescado y no pescado (para productos con componente lácteo)
	no permitido (<0.00002)	Productos de leche seca con alto contenido de proteínas, productos a base de hidrolizados totales o parciales de proteínas, productos bajos en lactosa y sin lactosa, productos para productos prematuros y (o) LBW lactantes (en términos de producto reducido)
	no permitido (<0.00002)	Congelar productos a base de leche seca
Benzo (a) pireno	no permitido (0.0002)	Harina y cereales que requieren cocción, gachas de leche seca, gachas instantáneas sin leche en polvo, que requiere cocción, galletas solubles (basadas en el producto seco)
	no permitido <0.0002	Leche Kashi, lista para consumir, esterilizada; gachas de leche preparadas en las cocinas lácteas
	no permitido <0.0002	Panadería, confitería y harina y cereales
	no permitido <0.0002	Productos culinarios de especies de peces y no pescados
Nitratos	50 (a base de frutas, con excepción de la contención de plátanos y fresas) 200 (para vegetales y frutas y hortalizas, así como que contengan plátanos y fresas)	Frutas y verduras enlatadas, incluidos los productos de jugo de frutas y (o) verduras
	150	Enlatado de carne y verduras y carne vegetal (para alimentos enlatados que contengan vegetales)
	150	Alimentos enlatados de verduras de pescado (para alimentos enlatados que contengan verduras)
	150	Productos culinarios de especies de pescado y no de pescado (para contener verduras)
Nitrito	no permitido (<0.5)	Conservas de carne, embutidos escaldados a base de carne, conservas de carne y verduras (verduras, conservas de carne), productos cárnicos, productos para untar y para cocinar cocina

	30	Carnes
Cantidad de nitrosaminas de NDMA y nitrosometilamina	no permitido (<0.001)	Conservas de carne, embutidos escaldados a base de carne, conservas de carne y verduras (verduras, conservas de carne), productos cárnicos, productos para untar y para cocinar
		Conservas de pescado y verduras, productos culinarios y semiproductos de pescado y de otras especies
	0,002	Carnes
Bifenilos policlorados	0.5	Pescado enlatado, productos semiacabados y productos culinarios de pescado y no pescado Especies
	0.2	Enlatado de pescado y verduras
Histamina	100 (atún, caballa, salmón, arenque)	Pescado enlatado, productos culinarios y productos semiacabados de especies de pescado y otras especies
	40 (atún, caballa, salmón, arenque)	Enlatado de pescado y verduras
Phycotoxins		
Veneno paralítico de mariscos (Saxitoxina)	no permitido (almejas)	Productos semielaborados de especies de pescado y otras especies
	control de las acciones	Productos culinarios de especies de pescado y otras especies
Veneno amnésico de mariscos (ácido domoico)	no permitido (almejas)	Productos semielaborados de especies de pescado y otras especies
	control de las acciones	Productos culinarios de especies de pescado y otras especies
Veneno amnésico de mariscos (ácido domoico)	no permitido (órganos internos cangrejos)	Productos semielaborados de especies de pescado y otras especies
	control de las acciones	Productos culinarios de especies de pescado y otras especies
Veneno de moluscos de mariscos (ácido okadaico)	no permitido (almejas)	Productos semielaborados de especies de pescado y otras especies
	control de las acciones	Productos culinarios de especies de pescado y otras especies
Oligosacáridos	2,0% menos que	Productos a base de aislado de proteína de soja
Inhibidor de la tripsina	0.5% máx.	Productos a base de aislado de proteína de soja

Apéndice 4. Niveles aceptables de cesio-137 y estroncio-90

Anexo 4
de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera "Sobre la inocuidad
de los alimentos"
(TR CON 021/2011)

Nn	Grupos alimentarios	La actividad específica de cesio-137 Bq / kg (l)	La actividad específica de estroncio-90 Bq / kg (l)
1.	Carne, productos cárnicos y subproductos	200	-
2.	Venado, carne de caza silvestre	300	-
3.	Pescado y productos pesqueros	130	100
4.	Pescado, seco y seco	260	-
5.	Leche y productos derivados de la leche (excepto condensados, concentrados, enlatados, secos, queso y productos de queso, mantequilla y pasta de mantequilla de leche de vaca, crema de leche para untar y mezcla fundida de crema de leche y vegetales, concentrado de proteínas lácteas, lactulosa, azúcar, productos lácteos, caseína, caseinatos, hidrolizados de proteínas lácteas)	100	25
6.	Concentrado de proteína de leche, lactulosa, azúcar de leche, caseína, caseinatos, leche hidrolizado de proteínas	300	80
7.	Productos de procesamiento de leche secos y liofilizados	500	200
8.	Queso y productos de queso	50	100
9.	Productos de procesamiento de leche, concentrados, condensados; leche enlatada, lácteos componente, la leche-	300	100
10.	Aceite, pasta hecha de mantequilla de leche de vaca, grasa de leche	200 (100 para la grasa de la leche)	60 (para grasas lácteas 80)

11.	Esparcimiento vegetal cremoso, mezcla de crema-vegetal derretida	100	80
12.	El medio nutritivo a base de leche seca	160	80
13.	Verduras, verduras de raíz incluyendo patatas	80 (600)	40 (200)
Nivel admisible en el producto seco.			
14.	Pan y productos de panadería	40	20
15.	Harina, cereales, cereales, cereales, granos alimenticios, pasta	60	-
16.	Bayas silvestres y productos enlatados de ellos	160 (800)	-
Nivel admisible en el producto seco.			
17.	Setas frescas	500	-
18.	Setas secas	2500	-
19.	Alimentos especializados para bebés listos para el consumo como	40	25
Los productos derivados para actividades específicas se determinan en el producto reconstituido.			
20.	Aceites vegetales	40	80
21.	Aceites (grasas) intereses refinados desodorizados; aceites (grasas) hidrogenados refinados desodorizados; margarinas; grasas para fines especiales, incluidos los aceites de cocina, la confitería, la panadería; sustitutos de la grasa de la leche; equivalentes de manteca de cacao, potenciadores de la manteca de cacao SOS-type cacao butter sustituye al Tipo POP Sustitutos de la manteca de cacao, grasas vegetales para untar, salsas grasas renderizadas a base de aceites vegetales, mayonesa, salsas, mayonesa, aceites vegetales, cremas	60	80
22.	Esparce mezclas de crema vegetal que renderizan crema vegetal	100	80

Anexo 5. Requisitos para alimentos no reciclados (alimentos) materias primas de origen animal

Anexo 5 de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera "Sobre la inocuidad de los alimentos"

(TR CON 021/2011)

I. Requisitos para la carne y otras materias primas cárnicas

La carne y otras carnes crudas deben provenir del sacrificio de animales sanos, de las granjas o del territorio administrativo de conformidad con la regionalización, oficialmente libre de enfermedades animales, incluyendo:

a) para todo tipo de animales:

- fiebre aftosa - durante los últimos 12 meses en el país o territorio administrativo de conformidad con la regionalización;
- ántrax - durante los últimos 20 días en la granja;

b) bovino:

- encefalopatía espongiiforme bovina de ganado bovino y tembladera de ovino - en el territorio del país, de conformidad con los requisitos del Código de la OIE;
- peste bovina, pleuroneumonía contagiosa bovina- durante los últimos 24 meses en el país o en el territorio administrativo de conformidad con la regionalización;
- tuberculosis, brucelosis - durante los últimos 6 meses en la economía;
- leucemia - durante los últimos 12 meses en las instalaciones;

c) ovinos y caprinas:

- encefalopatía espongiiforme bovina en bovino y tembladera - en el territorio del país, de conformidad con las recomendaciones del Código de la OIE;
- lengua azul - durante los últimos 24 meses en el país o territorio administrativo de acuerdo con la regionalización;
- peste de pequeños rumiantes - durante los últimos 36 meses en el país o territorio administrativo de conformidad con la regionalización;
- peste bovina - durante los últimos 24 meses en el país o territorio administrativo de acuerdo con la regionalización;
- adenomatosis, cobre-visna, artritis - encefalitis - durante los últimos 36 meses en la economía;
- viruela ovina y caprina, tuberculosis, brucelosis - durante los últimos 6 meses en la economía;

d) porcino:

- Peste porcina africana - durante los últimos 36 meses en el país o territorio administrativo de conformidad con la regionalización;
- enfermedad vesicular porcina - durante los últimos 24 meses en el país o territorio administrativo de conformidad con la regionalización;
- peste porcina clásica - durante los últimos 12 meses en el país o territorio administrativo de conformidad con la regionalización;
- Enfermedad de Aujeszky - en el territorio del país, de conformidad con las recomendaciones del Código de la OIE;
- encefalomielitis entero viral (enfermedad de Teschen) - durante los últimos 6 meses en el país o territorio administrativo de conformidad con la regionalización;
- triquinosis - durante los últimos 3 meses en la economía;
- virus del síndrome reproductivo y respiratorio - durante los últimos 6 meses en la economía;

Ala circulación permitida:

- carne y otras carnes de vacuno cruda y cordero, producidos por el sacrificio de animales que no recibieron alimentos de origen animal que contengan proteínas animales rumiantes, con excepción de las sustancias recomendadas por el Código de la OIE;
- Manipulación Evitar la carne y otras carnes crudas obtenidas de canales:- tener en la inspección postmortem cambios característicos de la fiebre aftosa, peste, infecciones anaeróbicas, tuberculosis, leucemia y otras enfermedades transmisibles, helmintos de lesiones (cisticercosis, triquinosis, sarcosporidiosis, oncocercosis, oococosis de equino, etc.), y intoxicación por diversas sustancias;
- objeto de descongelación durante el período de almacenamiento;
- con signos de deterioro;
- tener una temperatura en el interior de los músculos del muslo por encima de menos 8 grados Celsius para la carne congelada, y sobre 4 °C - para refrigerado;
- con los restos de los órganos internos, sangrado en los tejidos, abscesos no extraídos, larvas de tábano, con un barrido de las membranas serosas y ganglios linfáticos con impurezas mecánicas, y también con inusual para el color de la carne, el olor, el sabor (pescado, drogas, hierbas, etc.)
- que contiene conservantes;
- contaminación con salmonela u otras infecciones bacterianas - tratadas con sustancias colorantes.

II. Requisitos para las aves de corral

La carne de aves de corral debe proceder del sacrificio de aves de corral sanas de granjas y territorios administrativos de conformidad con la regionalización, oficialmente libre de enfermedades infecciosas, entre ellas:

- a) la gripe se ajustará a la declaración obligatoria del Código de la OIE , durante los últimos 6 meses;
- b) otros virus de la gripe - durante los últimos 3 meses en las instalaciones;

- c) Enfermedad de Newcastle de las aves - durante los últimos 6 meses en el país o territorio administrativo de acuerdo con la regionalización;
- d) ornitosis (psittacosis) - granjas de pollo y pavo - durante los últimos 6 meses en la economía;
- e) granjas de ganso y pato - Mantener la enfermedad, los patitos de hepatitis viral, la peste de los patos, la ornitosis (psittacosis) - durante los últimos 6 meses en la economía;
- f) Las aves de corral proceden de locales, considerados seguros sobre la salmonelosis de conformidad con los requisitos del Código de la OIE;

- no se permite la carne de aves de corral tratada con K:

- tener en la inspección post mortem cambios característicos de enfermedades contagiosas afectadas por helmintos y de intoxicación por diversas sustancias;

- indicadores organolépticos pobres;

- tener una temperatura en el espesor del músculo por encima de -12 °C para la carne de aves de corral congelada (la temperatura de almacenamiento debe ser -18 °C) - que contiene conservante;

- Contaminación por salmonela en las canales superficiales, en las profundidades de los tejidos u órganos musculares; - tratada con sustancias colorantes y oloríficas, radiación ionizante o rayos ultravioleta;

- tener pigmentación oscura (excepto aves de pavo y guinea),

- carne que muestra signos de deterioro;

- obtenido del sacrificio de aves que se exponen a sustancias estrogénicas naturales o sintéticas, sustancias hormonales, timostáticas, antibióticos, pesticidas y otros medicamentos, utilizados antes del sacrificio a más tardar de lo recomendado en las instrucciones de uso.

III. Requisitos para la carne de caballo

La carne de caballo debe proceder de animales recogidos en explotaciones oficialmente libres de enfermedades animales, entre ellas

- Peste equina - durante los últimos 3 meses en la explotación
 anemia infecciosa - durante los últimos 3 meses en la explotación;

- muermo - durante los últimos 36 meses en el país o territorio administrativo de acuerdo con la regionalización;

- linfangitis epizoótica - durante los últimos 2 meses en la economía;

- ántrax - en los últimos 20 días en la explotación.

Para el tratamiento de la carne no se permite - tener en la autopsia inspección cambios característicos de enfermedades contagiosas afectadas por helmintos y por envenenamiento por diversas sustancias;

- con restos de órganos internos, hemorragias en los tejidos, abscesos no eliminados, larvas de tábano, con un barrido de las membranas serosas y de los ganglios linfáticos remotos, con impurezas mecánicas, y también con olor y sabor inusuales para la carne;

- tener una temperatura en el interior de los músculos del muslo superior a 8 grados Celsius para la carne congelada, y por encima de 4 °C;
- para la refrigerada; - Colonizada por Salmonella y otras infecciones bacterianas;
- Tratada con sustancias colorantes, radiaciones ionizantes o rayos ultravioleta;
- obtenida del sacrificio de animales que fueron expuestos a estrógenos, sustancias hormonales, tireostáticos, antibióticos, pesticidas y otros medicamentos, utilizados antes del sacrificio a más tardar en las instrucciones para su uso

IV. Requisitos para la carne de conejos domésticos

La carne debe proceder del sacrificio de conejos sanos procedentes de explotaciones y o territorio administrativo de acuerdo con la regionalización, oficialmente libres de enfermedades infecciosas, incluyendo:

- mixomatosis, tularemia, pasteurelisis, listeriosis - durante los últimos 6 meses en las instalaciones;
- enfermedad hemorrágica enfermedad hemorrágica de los conejos - en los últimos 12 meses en la economía;

A la circulación no se permite conejos de carne:

- teniendo en la inspección post-mortem cambios características de enfermedades contagiosas afectadas por helmintos y por envenenamiento por diversas sustancias;
- indicadores organolépticos deficientes;
- contener conservantes;
- contaminación por Salmonella en la superficie de las canales, tejidos musculares profundos u órganos;
- tratados con sustancias colorantes y odoríferas sustancias colorantes y odoríferas, rayos ionizantes o ultravioletas; - tener una pigmentación oscura; - haber sido descongelado durante el almacenamiento;
- tener la temperatura en la carne de -12 °C para los conejos de carne congelada (la temperatura de almacenamiento debe ser de -18 °C)
- derivados del sacrificio de conejos que fueron expuestos a sustancias estrogénicas naturales o sintéticas, hormonales, tireostáticos, antibióticos, pesticidas y otros medicamentos, utilizados antes del sacrificio no más tarde de lo recomendado en las instrucciones para su aplicación.

V. Requisitos para la leche cruda del ganado bovino y del ganado pequeño y la crema cruda

Mediante la manipulación de leche cruda y crema cruda permitida, obtenida de animales sanos de granjas oficialmente libres de enfermedades animales contagiosas, incluyendo:

- fiebre aftosa - durante los 12 meses en el país o territorio administrativo de conformidad con la regionalización;
- bovino - durante los últimos 24 meses en el país o territorio administrativo de acuerdo con la regionalización;
- peste de pequeños rumiantes - durante los últimos 36 meses en el país o territorio administrativo de conformidad con la regionalización;
- pleuroneumonía contagiosa - durante los últimos 24 meses en el país territorial o territorio administrativo de conformidad con la regionalización;
- leucemia - durante los últimos 12 meses en la economía;

- brucelosis bovina, tuberculosis y paratuberculosis durante los últimos 6 meses en las instalaciones;
- brucelosis de ovejas y cabras, tuberculosis MPC - durante los últimos 6 meses en las instalaciones;
- viruela ovina y viruela caprina - durante los últimos 6 meses en el país o territorio administrativo de acuerdo con la regionalización.

VI. Requisitos para la carne de animales salvajes

La carne debe provenir del sacrificio de animales sanos (caza de plumas) y animales exóticos que vivieron (contenidos) en los cotos de caza o instalaciones para su cultivo y estén oficialmente libres de enfermedades animales contagiosas, entre ellas:

a) para todo tipo de animales:

- Rabia - en el país o territorio administrativo de acuerdo con la regionalización;
- ántrax - durante los últimos 20 días en el territorio de la zona de caza, la economía u otro hábitat;

b) para grandes rumiantes con pezuñas:

- fiebre aftosa - durante los últimos 12 meses en el país o territorio administrativo de conformidad con la regionalización;
- pleuroneumonía contagiosa de ganado bovino y bovino pequeño durante 12 meses en el país o territorio administrativo de conformidad con la regionalización;
- la pleuroneumonía contagiosa de la peste bovina - durante los últimos 24 meses en el país o territorio administrativo de acuerdo con la regionalización;
- peste de pequeños rumiantes - durante los últimos 36 meses en el país o territorio administrativo de conformidad con la regionalización;
- septicemia hemorrágica - durante los últimos 36 meses en el país o territorio administrativo de acuerdo con regionalización;
- encefalopatía espongyforme bovina en bovino y tembladera - en el territorio del país, de conformidad con los requisitos del Código de la OIE;
- lengua azul - durante los últimos 24 meses en el país o territorio administrativo de acuerdo con la regionalización;
- piel abultada, enfermedad (tuberculosis) en el ganado bovino - durante los últimos 36 meses en el país o territorio administrativo de conformidad con la regionalización;
- Fiebre del Valle del Rift - durante los últimos 4 años en el país o territorio administrativo de acuerdo con la regionalización;
- paratuberculosis - durante los últimos 3 años en la granja (crianza de negocios) la zona de caza u otro hábitat;
- brucelosis, tuberculosis - durante los últimos 6 meses en la economía (crianza de negocios), cotos de caza u otro hábitat de lugar;
- leucemia - durante los últimos 12 meses en la granja o zona de caza libre de leucemia;

c) para los pequeños animales de pezuñas de pezuña:

- fiebre aftosa - durante los últimos 12 meses en el país o territorio administrativo de conformidad con la regionalización;
- encefalopatía espongyforme del ganado bovino y la tembladera de ovejas - en el territorio del país, de conformidad con los requisitos del Código de la OIE;
- el ganado bovino de peste, peste de pequeños rumiantes - durante los últimos 36 meses en el país o territorio administrativo de conformidad con la regionalización;
- Fiebre del Valle del Rift - durante los últimos 48 meses en el país o territorio administrativo de acuerdo con la regionalización;
- pleuroneumonía bovina contagiosa, lengua azul - durante 24 meses en el país o territorio administrativo de conformidad con la regionalización;
- fiebre Q - durante los últimos 12 meses in el país o territorio administrativo de acuerdo con la regionalización;
- paratuberculosis, artritis-encefalitis - durante los últimos 36 meses en la economía del territorio (crianza de negocios), cotos de caza u otro hábitat;
- cobre-visna - durante los últimos 36 meses en el país o territorio administrativo de conformidad con la regionalización;
- tuberculosis, brucelosis - durante los últimos 6 meses en la economía (empresas en crecimiento), cotos de caza u otro hábitat;
- viruela ovina y viruela caprino - durante los últimos 12 meses en el país o territorio administrativo de conformidad con la regionalización;

d) artiodáctilos no rumiantes para pequeñas:- Peste porcina africana - en el país o territorio administrativo de conformidad con la regionalización;

- FMD - durante los últimos 12 meses en el territorio de un país o territorio administrativo de conformidad con la regionalización;
- virus del síndrome reproductivo y respiratorio - en los últimos 12 meses en la zona de caza u otro hábitat;
- peste porcina clásica - durante los últimos 12 meses en el país o territorio administrativo de conformidad con la regionalización;
- Enfermedad de Aujeszky - en el territorio del país o territorio administrativo de conformidad con la regionalización;
- encefalomiелitis enteroviral (enfermedad de Teschen) - durante los últimos 36 meses en el país o territorio administrativo de acuerdo con la regionalización.

e) para los equinos:

- fiebre aftosa - durante los últimos 12 meses en el país o territorio administrativo de conformidad con la regionalización;
- anemia infecciosa, sífilis equina, linfogitis epizoótica - durante 12 meses en la economía (crianza de negocios), cotos de caza u otros hábitats;
- glanders - durante los últimos 36 meses en el país o territorio administrativo de conformidad con la regionalización;

- Encefalomiелitis equina de todo tipo, anemia infecciosa - dentro de 24 meses en el país o territorio administrativo de acuerdo con la regionalización;
- enfermedad equina - durante los últimos 24 meses en el país o territorio administrativo de conformidad con la regionalización;
- linfongitis epizootica - durante los últimos 2 meses en la economía;

f) para conejos y liebres:

- mixomatosis, tularemia, pasteurellosis, listeriosis - durante 6 meses en la economía (crianza de negocios), cotos de caza u otro hábitat;
- enfermedad hemorrágica viral de los conejos - durante los últimos 12 meses en las instalaciones;

g) para aves de caza (aves):

- gripe aviar de todos los serotipos - durante 6 meses en el país;
- enfermedad de Newcastle - durante los últimos 12 meses en el país, territorio administrativo de acuerdo con la regionalización;
- viruela, difteria, aspergilosis y tuberculosis de psittacosis, peste de patos - durante los últimos 6 meses en la economía (crianza de negocios), cotos de caza u otros hábitats.

La carne no debe tener moretones no eliminados abscesos, larvas tábano, impurezas mecánicas, inusuales para el olor a carne y sabor de pescados, hierbas y otros medios.

VII. Requisitos para los recursos biológicos hídricos y la acuicultura

Mediante la manipulación permitió que los recursos biológicos acuáticos extraídos (minados) de las áreas seguras de producción (captura) y las instalaciones de acuicultura de las granjas (empresas), fueran seguros a juicio veterinario. La captura de recursos biológicos marinos y productos de la acuicultura (en adelante, la materia prima del pescado) debe examinarse para detectar la presencia de infecciones parasitarias, bacterianas y de otro tipo. Los indicadores de seguridad parasitológica de los pescados crudos se muestran en las tablas 1-4. En presencia de parásitos vivos y sus larvas dentro de los límites permisibles, las materias primas de pescado deben eliminarse de los métodos existentes.

Al manipular el pescado crudo no está permitido:

- helado, tener una temperatura central del producto superior a -18 °C;
- indicadores organolépticos deficientes;
- sujeto a descongelado durante el almacenamiento;
- peces venenosos de la familia Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae y Canthigasteridae; - que contiene biotoxinas peligrosas para la salud humana.

La producción acuícola cultivada en RAS, y capturada en la pesca de cuerpos de agua debe recibir una sobreexposición adecuada.

Las materias primas de pescado no deben contener sustancias hormonales naturales o sintéticas, antibióticos, así como la acuicultura producción – fuentes modificadas genéticamente.

VIII. Requisitos para la miel natural y los productos de abeja

Mediante la manipulación de la miel natural y los productos de las abejas permitidos obtenidos de granjas (apiarios) y territorio administrativo de acuerdo con la regionalización, libre de enfermedades contagiosas de la granja y los animales domésticos, así como:

- foulbrood americano, foulbrood europeo, enfermedad de nosema - durante los últimos 3 meses de la granja. Para la manipulación Evitar la miel y los productos de la abeja:

- tener propiedades organolépticas, físicas y químicas modificadas; - que contiene sustancias hormonales estrogénicas naturales o sintéticas, tireostáticas.

No se permita en los residuos de miel natural y productos de abeja tales medicamentos como cloramphenicol, hlorfarmazina, colchicina, dapsona, dimetridazol, nitro furanos, ronidazol y coumaphos - no más de 100 mg / kg y amitraz - menos de 200 mg / kg.

No está permitido en la miel y los productos apícolas residuos de otros medicamentos que se han utilizado para el tratamiento y manipulación de las abejas. El fabricante deberá especificar todos los plaguicidas que se hayan utilizado en la recolección de la miel y la producción de productos apícolas.

IX. Requisitos para el huevo en polvo, mezcla, albúmina

El huevo que se utiliza para producir huevo en polvo, mezcla, albúmina debe provenir de granjas libres de enfermedades animales contagiosas, incluyendo:

- la gripe de acuerdo con el Código de la OIE notificable - durante los últimos 6 meses;

- otros virus de la gripe - En los últimos 3 meses en las instalaciones;

- Enfermedad de Newcastle de aves - en los últimos 12 meses en el país o territorio administrativo de acuerdo con la regionalización;

- ornitosis (psittacosis), infección por paramyxovirus, en bronquitis febril de pollos, enfermedad de Gumboro, laringotraqueitis infecciosa, encefalomielitis infecciosa - durante los últimos 6 meses en la economía;

- K Manipulación Evitar el huevo en polvo, productos de huevo, albúmina:

- con características organolépticas modificadas;

- contaminación con salmonela u otras infecciones bacterianas;

- productos químicos procesados, radiación ionizante o rayos ultravioleta;

X. Requisitos para el huevo

Los huevos deben provenir de granjas libres de enfermedades contagiosas de animales y aves, entre ellas:

- la gripe, de conformidad con el Código de la OIE notificable - durante los últimos 6 meses;

- otros virus de la gripe - durante los últimos 3 meses en las instalaciones;

- Enfermedad de Newcastle de aves - en los últimos 12 meses en el país o territorio administrativo de acuerdo con la regionalización;

- ornitosis (psittacosis), infección por paramyxovirus, bronquitis infecciosa de pollos, enfermedad de Gumboro, laringotraqueitis infecciosa, encefalomielitis infecciosa - durante los últimos 6 meses en la economía;

Anexo 6. Rendimiento de seguridad parasitológica de peces, crustáceos, moluscos, anfibios, reptiles y productos

Anexo 6 de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera "Sobre la inocuidad de los alimentos"
(TR CON 021/2011)

Tabla 1. Pescado de agua dulce y productos de su elaboración

Tabla 1

Índice	Grupo de productos	Parámetros parasitológicos y niveles aceptables de													
		Las larvas viven como													
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	Sem. Carp	n/a	n/ Un	n/ Un	n/ Un	n/a	n/ Un	n/ Un	n/ Un	n/a	-	-	-	n/ Un	-
2	Sem.Schukovye	-	-	-	-	n/a	-	-	-	n/a	n/ Un	-	-	n/ Un	-
3	Sem. Perch	-	-	-	-	-	-	-	n/ Un	n/a	n/ Un	-	-	-	-
4	Sem.Salmon	-	-	-	-	n/a	-	-	n/ Un	-	n/ Un	n/ Un	-	-	-
5	Sem.Whitefish	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/ Un	-	-	-	-
6	Sem.Hariusovye	-	-	-	-	n/a	-	-	-	-	n/ Un	-	-	-	-
7	Sin. Bacalao	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/ Un	-	-	-	-
8	Sem.Sturgeon	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/ Un	n/ Un	-	-
9	Sin cabeza de serpiente	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/a
10	Sem.Bullhead	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/ Un	-
11	Sin. Kg	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/ Un	-

12	Pescado picado especificado en p.p.1-11	n/a	n/ Un	n/ Un	n/ Un	n/a	n/ Un	n/ Un	n/ Un	n/a	n/ Un	n/ Un	n/ Un	n/ Un	n/a
13	Familias de peces enlatados y conservados mencionado en p.p.1-11	n/a	n/ Un	n/ Un	n/ Un	n/a	n/ Un	n/ Un	n/ Un	n/a	n/ Un	n/ Un	n/ Un	n/ Un	n/a
14	Frito, en ápice, salado, encurtido, ahumado, familias de pescado seco mencionado en p.p.1-11	n/a	n/ a	n/ a	n/ a	n/a	n/ a	n/ a	n/ a	n/a	n/ a	n/ a	n/ a	n/ a	n/a
15	Familias de peces caviar:														
15.1	Schukovye, perca, bacalao (burbot nacido) hariusovye	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/ Un	-	-	-	-
15.2	Salmón	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/ Un	n/ Un	-	-	-
15.3	Pescado blanco	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/ Un	-	-	-	-
15.4	Esturión (cuenca del río Amur, los confines inferiores del Volga y el Caspio Mar)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n/ a	-	-	-

Nota:

1) n / a - no permitido (forma viva de larvas);

2) las larvas de los parásitos

Trematodos	cestode	Nematodos
3 opistorhisov	12 difillobotriumov	13 anizakisov
4 klonorhisov		14 kontratsekumov
5 psevdamfistom		15 dioktofim

6 metagonimusov		16 gnatostom
7 nanofietusov		
8 ehinohazmusov		
9 metorhisov		
10 rossikotremov		
11 apofalusov		

Cuadro 2. Pescado anadromous y productos de su elaboración

Tabla 2

Índice	Grupo de productos	Parámetros parasitológicos y niveles aceptables de					
		Las larvas viven como					
		3	4	5	6	7	8
1	Salmón	-	n/a	n/a	-	-	-
2	Salmón del Lejano Oriente	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
3	Pescado picado especificado en la cláusula 1	-	n/a	n/a	-	-	-
	y el párrafo 2	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
4	Familias de peces enlatados y conservados, en el punto 1	-	n/a	n/a	-	-	-
	y el párrafo 2	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
5	Frito, en ápice, salado, encurtido, ahumado, seco familias de peces, mencionado en el punto 1	-	n/a	n/a	-	-	-
	y n. 2	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a
6	Pescado de caviar (gónadas) mencionado en el punto 1, 2	-	n/a	n/a	-	-	-

Nota:

3) n / a - no permitido (forma viva de larvas);

4) Larvas de parásitos

5)

Trematodos	cestode	Nematodos	skebney
3 nanofietusov	4 difillobotriumov	5 anizakisov	7 bolbozom
		6 kontratsekumov	8 Corynosoma

Cuadro 3. Pescado marino y productos de su elaboración

Tabla 3

Índice	Grupo de productos	Parámetros parasitológicos y niveles aceptables de													
		Las larvas viven como													
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Pescado marino. Incluye zonas de pesca y familias:															
1	<i>Mar de Barents</i>														
1.1	Comunicación del salmón	-	-	-	-	-	n / Un	-	-	n / Un	-	-	-	-	-

1.2	Olía	-	-	-	-	-	n/ Un	-	-	n/ Un	-	-	-	-
1.3	Arenque	-	-	-	-	-	-	-	-	n/ Un	-	-	-	-
1.4	Bacalao	-	-	n/ Un	-	-	n/ Un	-	n/ Un	n/ Un	n/a	n/ Un	n/ Un	-
1.5	Scorpion fish	-	-	-	-	-	-	-	-	n/ Un	-	-	-	-
1.6	Lenguado	-	-	-	-	-	-	-	-	n/ Un	-	-	-	-
2	<i>Atlántico Norte</i>													
2.1	Olía	-	-	n/ Un	-	-	-	-	-	n/ Un	-	-	-	-
2.2	Arenque	-	-	n/ Un	-	-	-	-	-	n/ Un	-	n/ Un	-	-
2.3	Bacalao	-	-	n/ Un	-	-	n/ Un	-	-	n/ Un	-	-	-	-
2.4	Macrourids	-	-	-	-	-	-	-	-	n/ Un	-	-	-	-
2.5	Merlucciidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n/ Un	-	-	-	-
2.6	Skumbreye	-	-	-	-	-	-	-	-	n/ Un	-	-	-	n/a
2.7	Scorpion fish	-	-	-	-	-	-	-	-	n/ Un	-	-	-	-
2.8	Lenguado	-	-	n/ Un	-	-	-	-	-	n/ Un	-	-	-	-

3	<i>Atlántico Sur</i>													
3.1	Merlucciidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n / Un	-	-	-	-
3.2	Carangidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n / Un	-	-	-	-
3.3	Volohvostovye	-	-	-	-	-	-	-	-	n / Un	-	-	-	n/a
4	<i>Mar Báltico</i>													
4.1	Olía	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	n / Un	-
4.2	Arenque	-	-	-	-	-	-	-	-	n / Un	-	-	n / Un	-
4.3	Bacalao	-	-	n / Un	-	-	-	-	-	n / Un	-	-	-	-
5	<i>Negro, Azov, Mar Mediterráneo</i>													
5.1	Gobios	-	n / Un	-	n/a	n / Un	-	-	-	-	-	-	-	-
5.2	Lisas	-	n / Un	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	<i>Subantártica, Antártida</i>													
6.1	Bacalao	-	-	-	-	-	-	-	-	n / Un	n/a	n / Un	n / Un	n/a
6.2	Merlucciidae	-	-	-	-	-	-	-	-	n / Un	n/a	n / Un	n / Un	n/a
6.3	Oshibnievye	-	-	-	-	-	-	-	-	n / Un	-	-	-	-
6.4	Nototheniids	-	-	-	-	-	n /	-	-	n /	n/a	n /	n /	n/a

8.11	Bacalao	-	-	-	-	-	-	-	n / Un	n / Un	-	n / Un	-	-
9	Familias de peces picados mencionadas en p.p.1-8	n/a	n / Un	n / Un	n/a	-	n / Un	n/a	n / Un	n / Un	n/a	n / Un	n / Un	n/a
10	Familias de peces enlatados y conservados mencionado en p.p.1-8	n/a	n / Un	n / Un	-	-	n / Un	n/a	n / Un	n / Un	n/a	n / Un	n / Un	n/a
11	Frito, en ápice, salado, encurtido, ahumado, familias de peces secos mencionados en p.p.1-8	n/a	n / Un	n / Un	-	-	n / Un	n/a	n / Un	n / Un	n/a	n / Un	n / Un	n/a
12	Huevas de pollo, bacalao	-	-	-	-	-	-	-	-	n / Un	-	n / Un	-	-
13	Aceite de hígado de bacalao	-	-	-	-	-	-	-	-	n / Un	-	n / Un	-	-

Nota:

6) n / a - no permitido (forma viva de larvas);

7) las larvas de los parásitos

Trematodos	cestode	Nematodos	skebney
3 nanofietusov	8 difillobotriumov	11 anizakisov	14 bolbozom
4 geterofietusov	9 diplogonoporosov	12 kontratsekumov	15 Corynosoma
5 kriptokortilusov	10 piramikotsefalusov	13 psevdoterranov	
6 rosikotremov			
7 apofalusov			

4.2.2	Agua dulce	-	-	-	-	-	-	n / Un	-	-
-------	------------	---	---	---	---	---	---	-----------	---	---

Nota:

8) n / a - no permitido (forma viva de larvas);

9) las larvas de los parásitos

Trematodos	cestode	Nematodos
3 paragonimusov	4 espirómetros	5 anizakisov
		6 kontratsekumov
		7 psevdoterranov
		8 dioktofim
		9 gnatostom
		10 sulkaskarisov
		11 ehinotsefalusov

Anexo 7. Lista de plantas y sus productos, objetos de origen animal, microorganismos, hongos y sustancias biológicamente activas prohibidas para su uso en suplementos alimenticios dietéticos

1.1. Plantas y sus productos que contengan sustancias psicotrópicas, estupefacientes, fuertes o tóxicas:

N p / p	Nombre ruso de la planta	El nombre latino de la planta	Piezas de la planta
*	Té abisiniano	See - Cat	-
1.	Oración de Abrus	Abrus precatorius L.	Semilla
2.	Drogas Abraham	Gratiola officinalis L.	Parte aérea
*	Raíz de Adams	Ver. Tamus ordinario.	-
3.	Adenantera	Adenantha L.	Todas las especies, todas las partes
*	Adenostyles rombolistny	See. Ragwort	-
4.	Hongo Adlumiya	Adlumia fugosa Greene	Todas las partes
*	Adonis	See. Adonis	-
5.	Tomar	Azadirachta indica A. Juss.	Todas las partes
6.	Aziazarum heterotrófico	Asiasarum heterotropoides F. Maek.	Raíces
7.	Ailanthus altissima	Ailanthus altissima	Parte aérea
8.	Acacia	Acacia L.	Todas las especies, parte sobre el suelo
9.	Acónito	Aconitum L.	Todas las especies, todas las partes
10.	Alston venenoso	R.Br alstonia venenata.	Corteza
11.	Diente de Ammi	Ammi visnaga (L.) Lam. (Visnaga daucoides Gaertn.)	Todas las partes
12.	Amorphophallus Riviera	Amorphophallus rivieri Durieu	Todas las partes
13.	Anabasis	Anabasis L.	De todo tipo, brotes
14.	Anamirta cocculus	Anamirta cocculus (L.) Wight y Arn.	Todas las partes
15.	Anhalonium Levin	Anhalonium lewinii Jennings	Todas las partes
16.	Aplopappus heterophyllous	Aplopappus heterophyllus	Todas las partes
*	Té árabe	See- Cat	-

17.	Argemone	Argemone L.	Todas las especies, todas las partes
18.	Areca catechu	Areca catechu L.	Todas las partes
*	Arekovoy palm	See. Areca catechu	-
19.	Arisarum	Arisarum.L,	Todas las especies, todas las partes
20.	Aristolohiya	Aristolochia L.	Todas las especies, todas las partes
21.	Árnica	Arnica L.	Todo tipo, flores
22.	Arum	Arum L.	Todas las especies, todas las partes
23.	Artroknemum donde	Arthrocnemum glaucum Delile	Parte aérea
24.	Arundo donax	Arundo donax L.	Flores
25.	Almizcle Atero	Atherosperma moschatum Labill.	Todas las partes
26.	Afanamixis macranthon	Aphanamixis grandiflora Flor	Semilla
27.	Té de Labrador	Ledum L.	Todas las especies, sobre el suelo parte, dispara
28.	Anís de anís estrellado	Illicium anisatum	Fruta
29.	Árbol de Bakautovoe	Guaiacum officinale L.	Todas las partes
30.	Bakkoniya	Bacconia L.	Todas las especies, todas las partes
31.	Baldwin angustifolia	Balduina angustifolia - Wikipedia, la enciclopedia libre	Parte aérea
32.	Montaña Baliospermum	Baliospermum Montana Muell. Arg	Raíz, rizoma
33.	Banisteriopsis, 1o	Banisteriopsis, 1o	Todas las especies, todas las partes
34.	Baranez ordinario	Huperzia selago L.	Todas las partes
35.	Agracejo	Berberis L.	Todo tipo de raíces, corteza
36.	Bígaro	Vinca L.	Todas las especies, todas las partes
37.	Frijoles de terciopelo	Mucuna pruriens DC	Semilla
38.	Lanzamiento	Cypripedium sp.	Todas las especies, todas las partes
39.	Colchicum	Colchicum sp.	Todas las especies, todas las

			partes
40.	Beyleya multisugo	Baileya multiradiata Harv.et Gray	Parte aérea
41.	Beylshmidiya NIS	Beilschmiedia Nees	Todas las partes
42.	Beleño	Hyoscyamus sp.	Todas las especies, todas las partes
*	Belladona	See. Krasavka común	-
43.	Parnassia palustris	Parnassia palustris L.	Todas las partes
*	Belotsvetka pantano	See. Marisma de Belozher	-
44.	Leucojum aestivum	Leucojum aestivum L.	Todas las partes
45.	Euonymus europeo	Euonymus europaea L.	Semilla
*	Nuez de Betel	See. Areca catechu	-
46.	Biota Este	Biota orientalis L.	Todas las partes
47.	Ligustrum vulgare	Ligustrum vulgare L.	Hojas, frutas
48.	Blefaris comestible	Blepharis edulis Press.	Todas las partes
49.	Marsh fleabane	Pulicaria uliginosa Stev.ex DC.	Todas las partes
50.	Laburnum anagyroides	Laburnum anagyroides (Cytisus laburnum L.)	Todas las partes
51.	Cicuta	Conium L.	Todas las especies, todas las partes
*	Combatiente	See. Acónito	-
52.	Grada	Boronia Sm.	Aceite esencial de las hojas y brotes de todo tipo
*	Bruslina	See. European spindle tree	-
53.	Brutseya Javanese	Brucea javanica Merr.	Todas las partes
54.	Hierba de anciano	Sambucus edulus L.	- "-
55.	Ligularia dentada	Ligularia dentata Hara	Todas las partes
56.	Burasayya Madagascar	Madagascar Burasaia	Todas las partes
57.	Rue	Thalictrum L.	Todas las especies, parte sobre el suelo
58.	Veksibiya tolstoplodnaya	Vexibia pachycarpa Jakovl	Todas las partes
59.	Espina de camello ordinaria	Alhagi pseudalhagi Fisch	Dispara
60.	Anémona	Anémona L.	Todas las especies, todas las

			partes
61.	Hitos	Hemlock L.	Todas las especies, todas las partes
62.	Virola	Virola	Todas las especies, parte sobre el suelo
*	Visnaga morkovevidnaya	See. Ammi tooth	-
63.	Hipnóticas de Withania	Withania somnifera (L.) Dunal	Todas las partes
64.	Voacanga africano	Voacanga africana	Todas las partes
65.	Columbine	Aquilegia L.	Todo tipo de raíces
66.	Anchusa officinalis	Anchusa officinalis L.	Todas las partes
67.	Daphne	Daphne sp.	Todas las especies, todas las partes
68.	Voronets	Actaea L.	Todas las especies, todas las partes
69.	París	París L.	Todas las especies, todas las partes
70.	Bindweed	Convolvulus L.	Todas las especies, todas las partes
71.	Coronilla	Coronilla L.	Todas las especies, raíces, semillas
72.	Gaillardia hermosa	Gaillardia pulchella Foug.	Hojas, flores
73.	Garman	Peganum L.	Todas las especies, parte sobre el suelo
*	Madera de Guaiac	See. Bakautovoe tree	-
74.	Gelsemium	Gelsemium L.	Todas las especies, todas las partes
75.	Hydnocarpus	Hydnocarpus Gaertn.	Todo tipo de semillas
76.	Goldenseal	Hydrastis L.	Todas las especies, todas las partes
*	Gipsolyubka	See. Gypsophila	-
77.	Girchevnik eholsky	Conioselinum jeholense M.Pimem	Todas las partes
78.	Glaucium	Glaucium L.	Todas las especies, parte sobre el suelo
79.	Langosta de miel ordinaria	Gleditsia triacanthos L.	Todas las partes
*	Locust de miel trehkolyuchkovaya	See. Langosta de miel ordinaria	-

80	Gomphocarpus	Gomphocarpus L.	Todas las especies, todas las partes
81.	Adonis	Adinis L.	Todas las especies, parte sobre el suelo
*	Uvas de montaña	See. Mahonia	-
82.	Common Vetch	Vicia Angustifolia, V. sativa	Todas las partes de la planta
*	Guisantes angustifolia	See. Common Vetch	-
83.	Mostaza silvestre	Sinapis arvensis L.	Todas las partes de la planta durante Fructificación
84.	Grudnika	Cida L.	Todas las especies, todas las partes
*	Hierba de Gryzhnaya	See. Stonecrop	-
*	Humanamente	See. Sorghum allepskoe	-
85.	Gupertsiya selyago	Huperzia selago Bernh.ex Cabinet et Mart.(Lycopodium selago L.)	Todas las partes
86.	British Inula	British Inula L.	Flores parte aérea
87.	Nard ocellar	Inula oculus-christi L.	Parte aérea
88.	Dekodon arremolinado	Decodon verticillatus Él.	Parte aérea
89.	Business	Delosperma	Todas las especies, parte sobre el suelo
90.	Delphinium	Delphinium L.	Todas las especies, todas las partes
91.	Desmodium ramificado	Desmodium racemosum DC	Parte aérea
92.	Desmodium hermoso	Desmodium pulchellum Benth.	Parte aérea
93.	Protruding Dehaaziya	Dehaasia squarrosa Hassk.	Todas las partes
94.	Jefferson doubtful	Jeffersonia dubia Benth.et Hook. F. ex Baker et Moore	Todas las partes
*	Johnson grass	See. Sorghum allepskoe	-
95.	Jute	Corchorus L.	Todo tipo de semillas
96.	Wild yam zhestkovolostitaya	Dioscorea hispida Dennst.	Todas las partes

97.	Dicentra	Dicentra	Todas las especies, todas las partes
98.	Clover Pharmacy	Melilotus officinalis.	Todas las partes
99.	Doryphora sassafras	Doryphora sassafras Endl.	Aceites esenciales de todas las partes
100.	Woodwax	Genista tinctoria L.	Todas las partes
*	Dryakva Adjara	See. Cyclamen Ajaria	-
*	Bayas de roble	See. Mistletoe	-
101.	Duboisia	Duboisia	Todas las especies, parte sobre el suelo
102.	Datura	Datura L.	Todas las especies, todas las partes
103.	Xanthium	Xanthium L.	Todas las especies, todas las partes
104.	Dymyanki	Fumaria L.	Todas las especies, todas las partes
105.	Dyubuaziya	Duboisia L.	Todas las especies, todas las partes
106.	Evbotrioides Gray	Eubotryoides grayana Hara	Follaje
*	Goldenseal	See. Hydrastis	-
107.	Zheltushnik	Erysimum L.	Todas las especies, todas las partes
*	Larkspur	See. Delphinium	-
108.	Honeysuckle Chamisso	Lonicera. chamissoi	Todas las partes
109.	Honeysuckle ordinario	Lonicera xylosteum	Fruta
110.	Madreselva	Lonicera. tatarica	Fruta
111.	Zhoster	See. Buckthorn American, brittle (olhovidnoy), laxatives	-
112.	Zigadenus siberiano	Zigadenus sibiricus (L.) A.Gray	Todas las partes
*	Zobnik	See. Cocklebur	-
*	Gold thread	See. Trifoliado Goldthread	-
*	Golden Sea	See. Hydrastis	-
*	Golden rain	See. Laburnum anagyroides	-

113.	Bitter candytuft	Iberis amargo L.	Todas las partes
114.	Ignacy amargo	Ignatia amargo L.	Todas las partes
*	Ylang-ylang	See. Kananga fragante	-
115.	Illitsium	Illiciaceae	Todo tipo de semillas, hojas
*	Indian liquorice	See. Abrus prayer	-
116.	Ipecac	Cephaelis L.	Todas las especies, todas las partes
117.	Sky-blue morning glory	Ipomea violacea	Semilla
118.	Kabi paranskaya	Cabi paraensis Ducke	Todas las partes
*	Kava-kava	See. Pepper Plan	-
119.	Cactus San Pedro	Lophophora de Williams	Parte aérea
120.	Cactus San Pedro	Echinopsis pachanoi	Parte aérea
121.	Caladium	Caladium L.	Todas las especies, todas las partes excepto el Caladium comestible S.esculentum (rizoma)
122.	Calea ternifolia	Calea zacatechichi	Parte aérea
123.	Caltha	Caltha sp.	Todas las especies, parte sobre el suelo
124.	Kananga fragante	Cananga odorata Hook. f.et Thoms.	Todas las partes
125.	Canary tuber	Phalaris tuberosa L.	Parte aérea
34o	Kardariya krupkovaya	Cardaria draba (L.) Desv.	Todas las partes
127.	Cat edible (kata Kath)	Catha edulis Forsk.	Parte aérea
*	Katarantus	See. Bígaro	-
128.	Gypsophila	Gypsophila L.	Todas las especies, todas las partes
129.	Kvilayya soap	Quillaja saponaria Molina	Todas las partes
130.	Kendiriy	Apocynum L.	Todas las especies, todas las partes
131.	Acetosella de Oxalis	Oxalis alazán L.	- "-
*	Clematis	See. Clematis	-
132.	Silver maple	Acer saccharium	Follaje

133.	Castor bean	<i>Ricinus communis</i> L.	Todas las partes
134.	Bug-infested trash	<i>Lepidium ruderales</i> L.	Todas las partes
135.	Klopovnik pronzennolistny	<i>Lepidium perfoliatum</i> L.	Todas las partes
136.	Knyazhik siberiano	<i>Sibiric atragene</i> L.	Todas las partes
*	Coca	See. Coca bush	-
137.	Coca	<i>Erythroxylum coca</i> Lam.	Todas las especies, todas las partes
*	Kokkulyus Indio	See. <i>Anamirta cocculus</i>	-
138.	<i>Aethusa cynapium ordinario</i>	<i>Aethusa Cynapium</i> L.	Todas las partes
139.	Collinson anise	<i>Collinsonia anisata</i> Sims.	Parte aérea
140.	Taro	<i>Colocasia</i> L.	Todas las especies, todas las partes
141.	Hemp	<i>Cannabis</i> sp.	Todas las especies, todas las partes
142.	<i>Consolida magnificent</i>	<i>Consolida regalis</i> SF Gray	Frutas, semillas
143.	Goldthread	<i>Coptis</i> L.	Todas las especies, todas las partes
144.	Asarum	<i>Asarum</i> L.	Todas las especies, todas las partes, aceite esencial, aceite de la raíces y rizomas
145.	Coriaria	<i>Coriaria</i>	Todas las especies, parte sobre el suelo
146.	<i>Corynocarpus liso</i>	<i>Corynocarpus Laevigata</i> Forst.	El grano de la fruta
147.	Kornulaka belotsvetkovaya	<i>Cornulaca leucantha</i> Sharif y Allen	Parte aérea
148.	<i>Kostsinium wort</i>	<i>Coscinium fenestratum</i> Colebr.	Todas las partes
*	Kochi	See. Krossopteriks	-
149.	Nettle sharikonosnaya	<i>Urtica pilulifera</i> L.	Parte aérea
150.	Belladonna común	<i>Atropa belladonna</i> L.	Todas las partes
151.	Groundsel	<i>Senecio</i> L.	Todas las especies, parte sobre el suelo
*	Krovniki	See. Drogas Abraham	-
152.	Krossopteriks kochiyanovy	<i>Crossopteryx kotschyana</i> Fenzl.	Corteza

153.	Krotolariya	Crotalaria L.	Todas las especies, todas las partes
154.	Croton laxante	Croton tiglium L.	Todas las partes
155.	Kruglosemyannik fina deja	Cyclosporum leptophyllum Sprague	Fruta
156.	Buckthorn American	Rhamnus purshiana	frutas sin maduras, corteza fresca
157.	Alder buckthorn (olhovidnoy)	Frangula alnus Mill	frutas sin maduras, corteza fresca
158.	Rhamnus cathartica	Rhamnus catharticus	frutas in maduras, corteza fresca
159.	Ksantoriza simple	Xanthorhiza simplicissima Marsh. (Zanthorhiza)	Todas las partes
160.	Thrift-box	Nuphar L.	Todas las especies, todas las partes
161.	Cockle común	Agrostemma githago L.	Todas las partes
*	Kukolvan	See. Anamirta cocci lyusovidnaya	-
162.	Solomon's Seal	Polygonatum L.	Todas las especies, todas las partes
163.	Kupyr pritsvetnikovoy	Anthriscus caucalis Bieb.	Todas las partes
164.	Laurus American	Sassafras officinale albiun	Todas las partes
165.	Pokeweed	Phytolacca L.	Todas las especies, todas las partes
166.	Lily of the valley	Convallaria L.	Todas las especies, todas las partes
167.	Vincetoxicum	Vincetoxicum sp.	Todas las especies, todas las partes
168.	Latu poisonous	Latua venenosa Phil.	Todas las partes
169.	Lespedeza bicolor	Lespedeza bicolor Turcz	Hojas, corteza, rizoma
170.	Lilium monadelphum	Lilium monadelphum Bieb.	Todas las partes
171.	Linder Oldgema	Lindera oldhamii Hemsl.	Tallos, hojas
*	Lihodeyka	See. Alfombra de madera	-
*	Feverish grass	See. Stonecrop	-
172.	Lobelia	Lobelia L.	Todas las especies, todas las partes
173.	Clematis	Clematis sp.	Todas las especies, todas las partes

174.	Blue Lotus	<i>Nymphaea Caerulea</i>	Hojas, pétalos
175.	Peyote	<i>Lophophora L.</i>	Todas las especies, todas las partes
176.	Goof	<i>Elaeagnus</i>	Todas las especies, parte sobre el suelo
177.	<i>Menispermum dauricus</i>	<i>Menispermum dauricum L.</i>	Todas las partes
178.	Toadflax común	<i>Linaria vulgaris Mill.</i>	Todas las partes
179.	Buttercup	<i>Ranunculus L.</i>	Todas las especies, parte sobre el suelo
180.	Magnolia	<i>Magnolia L.</i>	Todas las especies, todas las partes
181.	Mahonia	<i>Mahonia Nutt.</i>	Todas las especies, todas las partes
182.	Mack (armenio, pritsvetnikovy, doubtful, golostebelny, hypnotic)	<i>Papaver L. (P. Armenacum, P. Bracteatum, P. Dubium, P. Nudicaule, P. somniferum)</i>	Todas las partes que no sean semillas
183.	Macleay	<i>Macleaya</i>	Todas las especies, parte sobre el suelo
184.	Makrozamiya spiral	<i>Macrozamia spiralis Miq.</i>	Todas las partes
185.	Mammillaria	<i>Mammillaria</i>	Todas las especies, parte sobre el suelo
186.	<i>Mandragora officinarum</i>	<i>Mandrágora officinarum L.</i>	Todas las partes
*	Neem	Mar. Tomar	-
187.	Pigweed	<i>Chenopodium L.</i>	Todas las especies, todas las partes, todas las partes de un aceite esencial, aceite de semilla
188.	Cow wheat	<i>Melampyrum sp.</i>	Todas las especies, todas las partes
*	Uterine horns	See. Cornezuelo	-
*	Machek	See. Glaucium	-
189.	Neem	<i>Melia azedarach L.</i>	Todas las partes
190.	Melkorakitnik Russian	<i>Chamaecytisus ruthenicus, Ch.borysthenicus</i>	Todas las partes
191.	Mericaridae	<i>Myricaria L.</i>	Todas las especies, todas las partes
*	Myrtle Marsh	See. <i>Chamaedaphne pritsvetnichkovaya</i>	-

192.	Mitragyna	Mitragyna L.	Todas las especies, todas las partes
*	Multicolor	See. Coronilla multicolored	-
*	Repository	See. Peganum harmala	-
193.	Juniperus sabina	Janiperus sabina L.	Todas las partes
*	Frijoles de oración	See. Abrus prayer	-
194.	Spurge	Euphorbia sp.	Todas las especies, todas las partes
195.	Echinops	Echinops L.	Todo tipo de fruta
196.	Eléboro	Helleborus L.	Todas las especies, todas las partes
197.	Mostuea estimulante	Mostuea stimulans A. Cheval	Parte aérea
198.	Male fern	Dryopteris filix mas Schott.	Rizomas
199.	Nutmeg	Myristica fragrans Hjuft	La fruta (nuez)
*	Soap Grass	See. Saponaria officinalis	-
*	Raíz de jabón	See. Saponaria officinalis	-
200.	Saponaria	Saponaria officinalis L.	Todas las partes
201.	Mytnyk	Pedicularis sp.	Todas las especies, todas las partes
*	Myshatnik *	See. Thermopsis	-
202.	Nandini home	Nandina domestica Thunb.	Corteza, corteza, raíces
203.	Digitalis	Digitalis sp.	Todas las especies, todas las partes
204.	Nauclea klyuvolistnaya	Nauclea rhynchophylla Miq.	Todas las partes
205.	Nektandra puhuri grande	Nectandra puchury-major Nees et Mart.	Fruta
206.	Nemuaron Humboldt	Nemuaron humboldtii Bail.	Aceite esencial
*	Them	See. Neem	-
207.	Figwort	Scrophularia sp.	Todas las especies, todas las partes
208.	Obvoynik	Periploca L.	Todo tipo de corteza
209.	Odostemon arrastrándose	Odostemon aquifolium Rydb.	Raíces
210.	Comfrey	Symphytum L.	Todo tipo de raíces

211.	Oleander	Nerium L.	Todas las especies, todas las partes
*	Ololiuhqui	See. La turbina korimboza	-
*	Ololyuki	See. La turbina korimboza	-
212.	Water dropwort	Oenanthe sp.	Todas las especies, todas las partes
213.	Mistletoe	Viscum L.	Todas las especies, todas las partes
214.	Oryx Japonés	Orixa japonica Thunb.	Todas las partes
215.	Sedge	Carex L.	Todas las especies, todas las partes
216.	Oxytropis	Oxytropis L.	Todas las especies, todas las partes
217.	Otsimum sagrado	Ocimum sanctum L.	Todas las partes
218.	Stonecrop	Sedum L.	Todas las especies, todas las partes
219.	Anagallis arvensis	Anagallis arvensis L.	Todas las partes
*	Palma Betel	See. Areca catechu	-
220.	Zygophyllum	Zygophyllum L.	Todas las especies, todas las partes
221.	Nightshade	Solatium sp.	Todas las especies, todas las partes
*	Peyote	See. Lophophora Williams	-
222.	Pelargonium (geranio)	Pelargonium Willd.	Todas las especies, todas las partes de la Planta
*	Rolling Stone	See. Gypsophila metelchaty	-
*	Pereloyiaya grasss	See. Marisma de Belozher	-
223.	Perestupen	Bryonia L.	Todo tipo de raíces
224.	Betel pepper	Piper betle L.	Todas las partes
*	Pepper kava kava	See Kava	-
225.	Kava	Piper methysticum (kava-kava)	Todas las partes
226.	Marram grisáceo	Prammogeton canescens Vatke	Fruta
227.	Petalostilis labiheevidny	Petalostylis labicheoides R. Br.	Parte aérea

228.	Petrosimoniya odnotychinkovaya	Parlamento de Petromonia Monandra	Parte aérea
229.	Boldo boldus	Peumus boldus Molina	Aceite esencial de hojas
230.	Pechenchnitsa	Anémoma sp.	Todas las especies, todas las partes
231.	Galeopsis	Galeopsis sp.	Todas las especies, todas las partes
232.	Ternate pinelli	Pinellia ternata Britenbach	Tallos
233.	Peonía	Paeonia anomalae L.	Todas las partes
234.	Piptadeniya	Piptadenia	Todas las especies, todas las partes
235.	Piptadeniya extranjero	Piptadenia peregrina Benth.	Corteza
236.	Piscids de color rojo brillante	Piscidia erythrina L.	Todas las partes
*	Pituri	See. Duboisia	-
*	Lycopodium - Baranez	See. Baranez ordinario	-
237.	Chaff intoxicante	Lolium temulentum L.	Fruta
238.	Dodder	Cuscuta L.	Todas las especies, todas las partes
239.	Rattle	Rhinanthus L.	Todas las especies, todas las partes
240.	May apple	Podophyllum L.	Todas las especies rizomas con Raíces
241.	Snowdrop Voronov	Galanthus woronowii Lozinsk.	Todas las partes
242.	Wormwood	Artemisia L.	Todas las especies, todas las partes
243.	Mercurialis	Mercurialis L.	Todas las especies, todas las partes
244.	Lumbago	Pulsatilla sp.	Todas las especies, todas las partes
245.	Unlike Psilokaulon	Psilocaulon absimile NEBr.	Parte aérea
*	Birdlime	See. Mistletoe	-
246.	Puzyrnitsa	Physochlaina L.	Todas las especies, todas las partes
247.	Corn smut	Ustilago maydis DC.	Todas las partes
248.	Swollen bladderwort	Utricularia physalis	Parte aérea

*	Drunk grass	See. Thermopsis	-
*	Broom	See. Melkorakitnik	-
249.	Ramona chistetsovaya	Ramona stachyoides Briq.	Todas las partes
250.	Rauwolfia heterofious	Rauwolfia heterophylla Roem. Et Schult.	Todas las partes
*	Emetic nut	See. Chilibuha	-
251.	Roemer reflexado	Roemeria refracta DC.	Todas las partes
*	Bur conmovedor	See. Cocklebur	-
252.	Rogoglavnik	Ceratocephala L.	Todas las especies, todas las partes
253.	Rododendro	Rhododendron sp.	Todas las especies, todas las partes
254.	Hawaiian Rose	Argyrea nerviosa; Hawaiian Baby Woodrose	Todas las partes
*	Rosemary Forest	See. Ledum	-
255.	Rubieva mnogonadreznaya	Roubieva multifida Moq.	El aceite esencial de la antena Piezas
256.	Rue	Ruta L.	Todas las especies, todas las partes
257.	Fishing berry	See. Anamirta cocci lyusovidnaya	-
258.	Fritillary Ussuri	Fritillaria ussuriensis Maxim.	Todas las partes
259.	Cycas circinalis	Cycas circinalis L.	Semilla
260.	Cycas revoluta	Cycas revoluta Thunb.	Semilla
261.	Haloxylon	Haloxylon L.	Todas las especies, hojas, tallos
262.	Boxwood perenne	Buxus sempervirens L.	Tallo, hojas
263.	Sanguinar Canadiense	Sanguinaria canadensis L.	Raíces
264.	Sarkolobus	Sarcolobus R. Br.	Todas las especies, todas las partes
265.	Sarkotsefalus	Sarcocephalus Afzel.	Todas las especies, todas las partes
266.	Sarsazan knobly	Haloxylon articulatum Parlamento	Hojas, tallos
267.	Sassafras whitish	Sassafras albidum (Nutt.) Nees.	Todas las partes de las raíces de la madera de aceite esencial y
268.	Sweda vzdutoplodnaya	Suaeda physophora L.	Todas las partes

269.	Plumbago European	Plumbago europaea L.	Todas las partes
270.	Seydlitsiya rosmarinic	Seidlitzia rosmarinus Bunge	Hojas, tallos
271.	Securinega	Securinega L.	De todo tipo, brotes
272.	Sigezbekiya Este	Siegesbeckia orientalis L.	Todas las partes
*	Sid	See. Grudnika (Cida L.)	-
273.	Simmonds California	Simmondsia californica Nutt.	Semilla
274.	Echium vulgare	Echium vulgare L.	Todas las partes
275.	Sceletium retorcido	Sceletium sinuoso	Todas las partes
276.	Scopoli	Scopolia L.	Todas las especies, todas las partes
277.	Smodingium agudo	Smodingium argutum E. Mey	Todas las partes
*	Dog Potion	See. Peganum harmala	-
*	Dog Parsley	See. Aethusa cynapium ordinario	-
278.	Shrubby glasswort	Salicornia frutica L.	Hojas, tallos
*	Solomon's seal	See. Solomon's seal	-
279.	Saltwort	Salsola L.	Todas las especies, todas las partes de la Planta
280.	Sorghum	Sorghum L.	Todas las especies, todas las partes
*	Sophora tolstoplodnaya	See. Veksibiya tolstoplodnaya	-
281.	Ergot	Claviceps sp.	Todas las especies, todas las partes
282.	Steller dwarf	Stellera chamaejasme L.	Todas las partes
283.	Stephanie	Stephania L.	Todo tipo de tubérculos con raíces
284.	Striktokardiya lipolistnaya	Strictocardia tiliaefolia Hall.	Semilla
285.	Strophanthus	Strophanthus DC	Todas las especies, todas las partes
286.	Sphaerophysa salsula	Sphaerophysa salsula (Pall.) Dc.	Todas las partes
287.	Shenokaulon drug	Schoenocaulon officinal A.Gray	Semilla
288.	Tobacco	Nicotiana L.	Todas las especies, todas las partes

289.	Tabernante iboga	Tabernanthe iboga Baill	Todas las partes
290.	Tamus ordiny	Tamus communis L.	Todas las partes
291.	Tausch	Tauschia Schldtl.	Todas las especies, todas las partes
292.	Thermopsis	Thermopsis L.	Todas las especies, todas las partes
293.	Tinospora cordifolia	Tinospora cordifolia Miers	Todas las partes
294.	Thiess	Taxus L.	Todas las especies, todas las partes
295.	Toddalia asiático	Toddalia asiatica Lam.	Todas las partes
296.	Toksidendron	Toxicodendron L. (Var rhus toxicodendron. Hispida Engl.)	Todas las especies, todas las partes
297.	Trichocereus species	Trichocereus	Todas las especies, parte sobre el suelo
298.	Reed southern	Phragmites Australia Trin.ex Steud.	Rizoma
299.	Turbina korimboza	Turbina corymbosa	Semilla
300.	Turbina corimbose	Turbina corymbosa Raf.	Semilla
301.	Vaccaria	Viccaria sp.	Todas las especies, todas las partes
302.	Ungernia Victor	Ungernia victoris Vved. ex Artjushenko	Todas las partes
303.	Ungernia Severtsev	Ungernia. Sewertzowii (regla) B.Fedtsch.	Todas las partes
304.	Unona scented	Unona odoratissima Blanco	Flores
305.	Smolonosnaya ferula	Ferula gummosa Boiss	Semilla
306.	Fibraureya dyeing	Fibraurea tinctoria Lour.	Todas las partes
307.	Fizohlyayna Alai	Physochlaina alica Korotk.	Raíces
308.	Fizohlyayna East	Physochlaina orientalis G. Don f.	Raíces
*	Pokeweed profesional de EE.UU.	See. Pokeweed americano	-
309.	Chamaedaphne pritsvetnichkovaya	Chamaedaphne calyculata Moench	Parte aérea
*	Kharg	See. Gomphocarpus	-
*	Ephedra horsetail	See. Efedra	-
310.	Heim purple loosestrife	Heimia salicifolia	Parte aérea
*	Hekviriti	See. Abrus prayer	-

311.	Cinchona	Cinchona succirubra Pavon.	Corteza
312.	Corydalis	Corydalis sp.	Todas las especies, todas las partes
*	Jojoba	See. Simmonds California	-
313.	Crap tree	Moringa oleifera Lam.	Todas las partes
314.	Hunnemanniya dymyankolistnaya	Hunnemannia fumariaefolia Dulce	Todas las partes
315.	Tselnolistnik	Haplophyllum	Todas las especies, todas las partes
316.	Tsefalantus Western	Cephalanthus occidentalis L.	Parte aérea
317.	Ciclamen	Cyclamen L.	Todas las especies, todas las partes
*	Cicuta	See. Weh	-
318.	Lemongrass Winter	Cymbopogon winterianus Jowitt.	Aceites esenciales de todas las partes
319.	Tsiriya Smith	Zieria smithii Andr.	Parte aérea, el aceite esencial de todas las partes
*	Chaulmugra	See. Hydnocarpus	-
*	Consumptive grass	See. Coronilla multicolor	-
320.	Eléboro	Veratrum sp.	Todas las especies, todas las partes
321.	Wood-mat	Cynoglossum officinalis L.	Todas las partes
322.	Chilibuha	Strychnos L.	Todo tipo de semillas
323.	Chin	Lathyrus sp.	Todas las especies, todas las partes
324.	Stachys palustris	Stachys palustris L.	Todas las partes
325.	Stachys rough	Stachys aspera Michx.	Parte aérea
326.	Celandine	Chelidonium L.	Todas las especies, parte sobre el suelo
*	Lesser celandine	See. Chistyakov kaluzhnetselistny	-
327.	Chistyakov kaluzhnetselistny	Ficaria calthifolia Reichenb., F. well-as-Huds.	Todas las partes
328.	Sage predictive	Salvia divinorum	Follaje
329.	Shangina berry	Schanginia baccata Moq.	Hojas, brotes
330.	Evodiya melielistnaya	Evodia meliefolia Benth.	Todas las partes

331.	Evodiya Easy	Evodia simplex Cordem.	Todas las partes
332.	Eetsefalyartos Barknera	Encephalartos barkeri Carruth. et Miq.	Todas las partes
333.	Erythrophleum	Eriophyllum	Todo tipo de corteza
334.	Efedra	Efedra sp.	Todas las especies, todas las partes
335.	Echinopsis	Echinopsis L.	Todas las especies, parte sobre el suelo
336.	Tribulus	Tribulus L.	Todas las especies, todas las partes
337.	Jalapenos real	Ipomoea purga (Wend.) Hayne	Todas las partes
338.	Dittany	Dictamnus albus L.	Hojas, frutas
339.	Yatroriza palmate (Columbus)	Jateorhiza palmata (Lam.) Miers. (Jatrorrhizas columba (Roxb.) Miers.)	Todas las partes

* - Sinónimos Nombres rusos de plantas medicinales.

1.2. Plantas y sus productos, que no deben incluirse en los aditivos biológicamente activos de un componente a los alimentos:

N p / p	Nombre de la planta	El nombre latino de la planta	Piezas de la planta
1	Aralia alta, Manchurian Aralia, árbol del diablo, árbol de espinas	Aralia elata (Miq.) Parece. • Mandshurica de Arali Rupr. et Maxim.	Todas las partes
2	Ciruela africana	Pygeum africanum	Corteza
3	Valeriana	Valeriana L.	Todo tipo de raíz y rizoma
4	Ginkgo biloba	Ginkgo biloba L.	Parte aérea
5	Gymnema Sylvestre	Gymnema sylvestre	Todas las partes
6	Wild Yam Wild ñame peludo	Dioscorea villosa	Rizomas
7	Ginseng	Ginseng	Todas las especies, todas las partes
8	El alto del diablo, Oplopanaks alto, altos Ehinopanaks	Oplopanax elatus Nakai - Echinopanax elatus Nakai	Todas las partes
9	Tutsan	Hypericum L.	Todas las especies, todas las partes
10	Carnicero espinoso	Ruscus aculeatus (Escoba del Carnicero)	Todas las partes
11	Yohimbe (Yohimbe pausinistaliya)	Pausinystalia yohimbe (K. Schum.) Pierre ex Destrales	Todas las partes
12	Schisandra	Schisandra chinensis (Turcz.) Miembros.	Todas las partes
13	Muira puama	Muira puama (Liriosma jvata)	Todas las partes
14	Árbol formico, En Arco, Tabebuia	Tabebuia heptaphylla	Corteza
15	Rhodiola rosea, Raíz dorada	Rhodiola rosea L.	Todas las partes
16	Turner emocionante, Damian	Tour Diffuse	Todas las partes
17	Eleutherococcus senticosus, Svobodnoyagodnik arbusto espinoso Diabolo	Eleutherococcus senticosus (Rupr. Y Maxim.) Maxim - Aconthopanax senticosus (Rupr. Y Maxim.) Daños	Todas las partes
18	Yucca filamentoso	Yucca filamentosa	Follaje

1.3. Los órganos y tejidos de los animales y sus productos que son materiales específicos que aumentan el riesgo de transmisión de enfermedades priónicas (encefalopatía espongiforme transmisible): Del ganado: - el cráneo, con la excepción de la mandíbula inferior, incluyendo la brain y los ojos, y la médula espinal de los animales de más de 12 meses; - la columna vertebral, excluyendo la sección de la cola, los procesos espinosos y transversales de la columna cervical, torácica y lumbar, la cresta mediana y las alas del sacro, pero incluyendo animales radiculares de bandazo de raíz dorsal mayores de 30 meses; - las amígdalas, los intestinos desde el 12 hasta el recto y el mesente de animales de todas las edades. De ovejas (ovejas) y cabras: - el cráneo, incluyendo el cerebro y los ojos, amígdalas y médula espinal de animales de más de 12 meses o tener un cortador de raíces, cortado a través de las encías; - bazo e intestinos de animales de todas las edades. Productos que consisten en o que contienen en la estructura material de animales rumiantes: - carne separada mecánicamente; - gelatina (excepto generada a partir de las pieles de rumiantes) - grasa derretida de rumiantes y sus productos. Objetos de origen animal: mariquita de siete manchas (*Coccinella septempunctata* L.), todo el cuerpo; Escorpio (*Escorpiones* L.), todo el cuerpo; Mosca española (*Lytta* sp.), de todo tipo, todo el cuerpo. Para la fabricación de productos alimenticios y suplementos dietéticos fabricados con materias primas de origen animal, debe tenerse en cuenta la situación epidemiológica de las encefalopatías espongiformes transmisibles (incluida la encefalopatía espongiforme bovina) en el país del fabricante de estos componentes.

1.4. Sustancias biológicamente activas sintéticas no con factores nutricionales esenciales - análogos de ingredientes biológicamente activos de hierbas.

1.5. Hormonas de origen animal y órganos endocrinos animales (suprarrenales, pituitarias, páncreas, tiroides, paratiroides, timo, gónadas) en presencia de actividad hormonal.

1.6. Tejidos y órganos humanos.

1.7. Microorganismos que causan enfermedades o realizan o median la transferencia de genes de resistencia a antibióticos, incluyendo: - aeróbico y anaeróbico microorganismos formadores de esporas - representantes de los géneros *Bacillus* (incluyendo *B. polymyxa*, *B. cereus*, *B. megatherium*, *B. thuringiensis*, *B. coagulans* (nombre antiguo - *Lactobacillus coagulans*), *B. subtilis*, *B. licheniformis* u otras especies) y *Slostridium*; - organismos géneros *Escherichia*, *Enterococcus*, *Corynebacterium* spp.; - microorganismos con actividad hemolítica; - microorganismos *bessporovye* aislados del cuerpo de animales y aves y no típicos de la microflora normal del cuerpo humano, incluyendo representantes del género *Lactobacillus*.

1.8. Hongos y levaduras de levadura viables, incluyendo el género *Cándida*; actinomycetes, estreptomicetos, todos los géneros y especies de hongos microscópicos; hongos más altos relacionados con venenosos e inedibles, de acuerdo con la legislación nacional.

Anexo 8. Tipos de materias primas vegetales para su uso en la producción de suplementos alimenticios biológicamente activos para niños de 3 a 14 años y té de hierbas infantiles (bebidas de té) para niños pequeños

Anexo 8
de los reglamentos técnicos de la Agencia de Aduanas sobre "Sobre la inocuidad de los alimentos"
(TR CON 021/2011)

N	Nombre de las materias primas vegetales en ruso	Nombre de las materias primas vegetales en el Latina	Parte de las materias primas vegetales
1.	Aní ordinario	Anisum vulgare Gaerth Without.Umbelliferae	frutas de anís (Anisi fructus)
2.	Althaea	Semilla de Althaea officinalis. Malvacea	raíz de malvavisco (Radix de Althaeae)
3.	Sambucus nigra	Sambucus nigra L. semillas. Cambucaceae	Flores de ancianos (Sambuci flos)
4.	Abedul warty	Betula verrucosa Ehrh. Sem.Betulaceae	Hojas de abedul (Betulae folium)
5.	Betula pendula	Betula pendula	Mismo
6.	Cowberry	Vaccinium vitis idaea L. Semillas. Vacciniaceae	Frutas de arándano (Vaccini fructus)
7.	Hibisco	Hibiscus sabdariffa L. semillas. Malvaceae	Flores de Hibiscus (hilo dental de Hibisci)
8.	Malva roja	Hibiscus sabdariffa L. semillas. Malvaceae	Mismo
9.	Origanum	Semillas de Origanum vulgare. Lamiaceae	Marjoram (Origani herba)
10.	Fresa	Fragaria Sin. Rosaceae	Hojas de fresa (Fragariae folium)
11.	Farmacia Marigold	Caléndula officinalis L. Semillas. Compuesto	Flores de caléndula (hilos caléndula)
12.	Ortiga de picadura	Semillas urtica dioica L. Urticaceae	Hojas de ortiga (Urticae folium)
13.	Lavanda angustifolia	Lavandula angustifolia Mill. Sem.Lamiaceae	Flores de lavanda (hilos de Lavadulae)
14.	Tilia cordata - Wikipedia, la enciclopedia libre	Tilia cordata Mill Sem. Tiliaceae	Flores de linden (hilo dental de Tiliae)
15.	Frambuesa ordinaria	Rubus ideaus L. Semillas. Rosaceae	Hojas de frambuesa (Folato de Rubi idaei)

16.	Bosque de Mallow	Malva sylvestris L. (cyn. Malva Mauritiana) Sem.Malvaceae	Flores de malva (hilo dental Malvae)
17.	Malva sylvestris	Malva sylvestris L. (cyn. Malva Mauritiana) Sem.Malvaceae	Mismo
18.	Melissa	Semilla de Melissa officinalis. Lamiaceae	Hojas de Melissa (Melissae folium)
19.	Melisa	Semilla de Melissa officinalis. Lamiaceae	Mismo
20.	Menta	Mentha piperita Sem.Lamiaceae	Hojas de menta (Menthae piperitae folium)
21.	Sea buckthorn	Hippophae rhamnoides L. Semilla. Elaeagnaceae	Hojas de espino de mar (Hippophae's folium)
22.	Waybread	Plantago principales semillas de L. Plantaginaceae	Hojas de plátano (Plantaginis herba)
23.	Medios de Plantago	Plantago media L. semillas. Plantaginaceae	Mismo
24.	Lanceolado de plátano	Plantago lanceolado L. Semillas. Plantaginaceae	Mismo
25.	Plantain bloshnogo	Plantago psyllium L. Semillas. Plantaginaceae	Cascos de semillas (Plantaginis tunica semen)
26.	Pomeranets amargo	Citrus aurantium Sem. Rutaceae	Piel de naranja
27.	Manzanilla	Matricaria recutita L. semillas. Compositae (sin. Chamomilla L.)	Flores de manzanilla (hilos de Chamomillae)
28.	Grosella negra	Semillas Ribes nigrum L. Saxifragaceae	Hojas de grosella (Ribi nigri folium)
29.	Tomillo perfumado	Thymus vulgaris L. (Thymus marschallianus) Sem.Lamiaceae	Tomillo de hierba (Thymi herba)
30.	Tomillo	Thymus serpyllum Sem. Lamiaceae	Mismo
31.	Tomillo ensetreándose	Mismo	Mismo
32.	Alcaravea	Carum carvi, Sem.Umbellifere	Frutos de alcaravea (Cari carvi fructus)
33.	Hinojo	Foeniculum vulgare Mill Sin. Umbelliferae	Fruto de hinojo (Foeniculi fructus)

34.	Farmacia Dill	Foeniculum vulgare Mill Sin. Umbelliferae	Mismo
35.	Arándano	Vaccinium myrtillus L. Semillas. Vacciniaceae	Bilberry (Myrtilli fructus)
36.	Briar	Rosa Sin. Rosaceae	Fruta de rosa mosqueta (Rosae fructus)

Anexo 9. Vitaminas y minerales utilizados en la producción de alimentos para bebés

Anexo 9
de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera "Sobre la inocuidad
de los alimentos"
(TR CON 021/2011)

Nombre	Forma
Biotina	D-biotina
Vitamina D	D3 colecalciferol; D2 ergocalciferol
Vitamina A	Acetato de retinol; palmitato de retinol; retinol; betacaroteno
Vitamina B1	Clorhidrato de tiamina (cloruro de tiamina); mononitrato de tiamina
Cianocobalamina	Cianocobalamina; hidroxocobalamina
Riboflavina	Riboflavina; riboflavina-5-fosfato sódico
Vitamina B6	Clorhidrato de piridoxina; piridoxina-5-fosfato; dipalmita de piridoxina
Vitamina E	D-alfa-tocoferol; DL-alfa-tocoferol; Acetato de D-alfa-tocoferol; Acetato de DL-alfa-tocoferol
Vitamina K	Phylloquinone (fitomenadiona)
Vitamina PP (niacina)	Nicotinamida; ácido nicotínico
Vitamina C	El ácido L-ascórbico; Ascorbato de L-sodio; Ascorbato de L-calcio; 6-palmityl-L-ascórbico (palmitato ascorbyl); Potasio Ascorbato
Hierro	Hierro (II) gluconato; sulfato de hierro (II); hierro (II) lactato; hierro (II) fumarato; difosfato de hierro (III) (pirofosfato); hierro (II) citrato; citrato de amonio de hierro (III); hierro (II) bisglucinato
Inositol	Inositol
Yodo	Yoduro de potasio; yodo de potasio; yoduro de sodio; caseína de yodo (en la producción de leche para beber utilizada sólo para bebés mayores de dos años)
Potasio	Citrato de potasio; lactato de potasio; sales de potasio de ácido fosfórico; bicarbonato de potasio; potasio carbonato; cloruro de potasio; gluconato de potasio; hidróxido de potasio
Calcio	Carbonato de calcio; citrato de calcio; gluconato de calcio; glicerofosfato de calcio; lactato de calcio; sales de calcio de ácido fosfórico; cloruro de calcio; hidróxido de calcio
Carnitina	L-carnitina; Clorhidrato de L-carnitina; L-carnitina L-tartrato

Magnesio	Carbonato de magnesio; citrato de magnesio; cloruro de magnesio; gluconato de magnesio; sales de magnesio de fosfórico ácido; sulfato de magnesio; lactato de magnesio; hidróxido de magnesio; óxido de magnesio
Manganeso	Carbonato de manganeso; cloruro de manganeso; citrato de manganeso; gluconato de manganeso; sulfato de manganeso
Cobre	Carbonato de cobre; citrato de cobre; gluconato de cobre; sulfato de cobre; complejo de cobre-lisina
Sodio	Citrato de sodio, cloruro de sodio; bicarbonato de sodio; gluconato de sodio; carbonato de sodio; lactato de sodio; sales de sodio de ácido fosfórico; hidróxido de sodio
Acido pantoténico	Pantotenato de D-calcio; D-pantotenato de sodio; dexpantenol
Selenio	Selenita de sodio; Selenato de sodio
Acido fólico	Acido fólico
Colina	Cloruro de colina; citrato de colina; bitartrato de colina; Colina
Cinc	Acetato de zinc; sulfato de zinc; cloruro de zinc; lactato de zinc; citrato de zinc; gluconato de zinc; óxido de zinc

Plaguicidas del Anexo 10 prohibidos para su uso en la producción de materias primas (alimentos) para la producción de productos alimenticios para alimentos para bebés

Anexo 10
de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera "Sobre la inocuidad de los alimentos"
(TR CON 021/2011)

El nombre químico de los substance (definido teniendo en cuenta los productos de descomposición)
Disulfotón (en total - disulfotón, sulfóxido disulfotón y disulfoton sulfone expresado por disulfoton)
Fensulfoton (total - fensulfoton su análogo de oxígeno y sulfones expresados en fensulfotonu)
Fentin, expresada por Triphenyltin-cation
Haloxfop (total - haloxfop y sus sales y ésteres, incluyendo conjugados expresados en haloxfop)
Heptaclor y <i>trans</i> epóxido -geptahloro expresados por heptacloro
Hexaclorobenceno
Nitrofen
Ometoat
Terbufos (en total - terbufos, su sulfóxido y sulfone, expresado por terbufos)
Aldrin y dieldrin, expresados por dialdrinu
Andrín

El texto de la Lista de Normas, como resultado de la cual, de forma voluntaria, el cumplimiento de los reglamentos técnicos de la Unión Aduanera "Sobre la inocuidad de los alimentos" (TR CU 021/2011), véase. Como referencia . El texto de la Lista de normas que contienen normas y métodos de investigaciones (pruebas) y mediciones, incluidas las normas de muestreo necesarias para la aplicación y aplicación de los requisitos de los reglamentos técnicos "Sobre la inocuidad de los alimentos" (TR CU 021/2011) y la aplicación de la evaluación (confirmación) de la conformidad, véase. Para referencia . El documento de texto electrónico preparado por la JSC "Código" y comprobar a: el sitio web oficial de la Comisión de la Unión Aduanera www.tsouz.ru a partir del 29.12.2011