

ПРИЛОЖЕНИЕ

к Решению Совета
Евразийской экономической комиссии
от «__» _____ 201 г. № ____

**ИЗМЕНЕНИЯ № 2,
вносимые в технический регламент Таможенного союза
«О безопасности пищевой продукции»
(ТР ТС 021/2011)**

1. Статью 4 дополнить следующими терминами:

«адекватный уровень потребления» – уровень суточного потребления пищевых и биологически активных веществ, установленный на основании расчетных или экспериментально определенных величин, или оценок потребления пищевых и биологически активных веществ группой/группами практически здоровых людей;

«верхний допустимый уровень потребления» – наибольший уровень суточного потребления пищевых и биологически активных веществ, который не представляет опасности развития неблагоприятных воздействий на показатели состояния здоровья практически у всех лиц старше 18 лет из общей популяции;

«облучение (радиационная обработка) пищевой продукции» – обработка пищевой продукции ионизирующим излучением, применяемая: для снижения загрязненности патогенными микроорганизмами, а также снижения общей микробной обсемененности и продления сроков годности пищевой продукции; для

подавления прорастания семян и корнеплодов; для уничтожения или снижения загрязненности насекомыми и клещами зерна и сухофруктов; для улучшения технологических характеристик пищевой продукции;

«облученная (радиационно обработанная) пищевая продукция» – пищевая продукция, обработанная ионизирующим излучением в соответствии с установленными требованиями;

«поглощенная доза» – количество энергии, поглощенной на единицу массы облученной пищевой продукции;

2. В статье 4 термины «адаптированные молочные смеси (заменители женского молока)», «пищевая продукция нового вида», «ароматизатор пищевой (ароматизатор)», «пищевая добавка», «технологическое вспомогательное средство» изложить в следующей редакции:

«адаптированные молочные смеси (заменители женского молока)» – пищевая продукция для питания детей первого года, произведенная в жидкой или порошкообразной форме на основе коровьего молока или молока других продуктивных животных и максимально приближенная по химическому составу к женскому молоку в целях удовлетворения физиологических потребностей детей первого года жизни в необходимых веществах и энергии;

«пищевая продукция нового вида» – пищевая продукция (в том числе пищевые добавки и ароматизаторы), ранее не использовавшаяся человеком в пищу на таможенной территории Таможенного союза, а именно: с новой или преднамеренно измененной первичной молекулярной структурой; состоящая или выделенная из микроорганизмов, грибов и водорослей, в том числе микроскопических, растений, выделенная из животных, полученная из ГМО или с их использованием, наноматериалы и продукты нанотехнологий, за

исключением пищевой продукции, полученной традиционными способами, находящейся в обращении и в силу опыта считающейся безопасной;

«ароматизатор пищевой (ароматизатор)» – пищевая продукция, не употребляемая человеком непосредственно в качестве пищи, содержащая вкусоароматическое вещество (в том числе натуральное) или вкусоароматический препарат или термический технологический ароматизатор или коптильный ароматизатор или предшественники ароматизаторов или другие ароматизаторы (в состав которых входят другие компоненты, кроме выше перечисленных) или их смесь (вкусоароматический компонент), предназначенные для придания пищевой продукции аромата и/или вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого) и/или его модификации, с добавлением или без добавления пищевых добавок и пищевого сырья;

«пищевая добавка» – любое вещество (или смесь веществ) вне зависимости от его пищевой ценности, обычно не употребляемое непосредственно в качестве пищи или обычного ингредиента пищевой продукции, преднамеренно вводимое в пищевую продукцию с технологической целью (функцией) для ее производства, упаковки, транспортировки или хранения, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений становятся компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять несколько технологических функций;

«технологическое вспомогательное средство» – любое вещество или материал (исключая оборудование и посуду), которое, не являясь пищевыми компонентами, преднамеренно используется при переработке сырья и при производстве пищевой продукции для выполнения определенных технологических целей; технологические

вспомогательные средства (или их производные) в ходе технологического процесса удаляются, хотя остаточные количества их могут оставаться в готовой продукции при условии отсутствия недопустимого риска для здоровья человека; технологическое вспомогательное средство не оказывает технологический эффект в конечной пищевой продукции.

3. Часть 9 статьи 7 изложить в следующей редакции: «При производстве (изготовлении) пищевой продукции из продовольственного (пищевого) сырья (в том числе пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства, стартерные культуры микроорганизмов), полученного из ГМО растительного, животного и микробного происхождения, должны использоваться линии (штаммы) ГМО, прошедшие государственную регистрацию.

В случае если изготовитель при производстве пищевой продукции не использовал ГМО растительного происхождения содержание в пищевой продукции 0,9 процентов и менее ГМО является случайной или технически неустранимой примесью, и такая пищевая продукция не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО».

4. Часть 12 статьи 7 изложить в следующей редакции: «Содержание каждого пищевого или биологически активного вещества в обогащенной пищевой продукции, использованного для обогащения, должно быть доведено до уровня употребления в 100 г или 100 мл, или разовой порции такой продукции не менее 15 % от рекомендуемого уровня суточного потребления.

Содержание пробиотических микроорганизмов в обогащенной пищевой продукции должно обеспечивать уровень их потребления в суточной порции такой продукции, соответствующий требованиям,

содержащимся в Приложении № 11 к настоящему техническому регламенту «Величины суточного потребления пищевых и биологически активных веществ для взрослых в составе специализированной пищевой продукции и биологически активных добавок к пище (БАД)» и составлять не менее 10^6 колониеобразующих единиц (микробных клеток) в 1 г или 1 мл такой продукции.

При производстве обогащенной пищевой продукции допускается использовать формы витаминов и минеральных солей согласно приложению № 12 к настоящему техническому регламенту.

Перечень групп пищевой продукции, которые могут обогащаться витаминами и минеральными веществами, установлен в Приложении № 13 к настоящему техническому регламенту.».

5. Статью 7 дополнить частями 13 и 14, изложив их в следующей редакции:

«13. Облученная пищевая продукция должна соответствовать требованиям, установленным в Приложении № 14 к настоящему техническому регламенту.»;

«14. В пищевом маке не допускается содержание маковой соломки.».

6. Пункт 20 части 8 статьи 8 изложить в следующей редакции: «растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 4 ммоль активного кислорода/кг жира».

7. Части 11 и 13 статьи 8 изложить в следующей редакции:

«11. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста и биологически активных добавок к пище (БАД) для детей от 1,5 до 3 лет допускается

использование форм витаминов и минеральных солей, установленных в Приложении № 9 к настоящему техническому регламенту.»;

«13. К использованию при производстве (изготовлении) биологически активных добавок к пище (БАД) не допускаются растения и продукты их переработки, объекты животного происхождения, микроорганизмы, грибы и биологически активные вещества, перечень которых установлен в Приложении № 7 к настоящему техническому регламенту, а также растения и продукты их переработки, не имеющие традиций пищевого применения.

Биологически активные добавки к пище не должны оказывать вредного воздействия на здоровье человека и не должны содержать наркотические, психотропные, ядовитые, допинговые вещества, ткани и органы человека, гормонально активные ткани животных.

При производстве биологически активных добавок к пище (БАД) для детей раннего возраста (до 3 лет) не допускается использование дикорастущих и лекарственных растений за исключением укропа, фенхеля и ромашки.

При производстве биологически активных добавок к пище (БАД) для детей от 3-х до 14-ти лет допускается использование растительного сырья согласно Приложению № 8 к настоящему техническому регламенту.».

8. В часть 14 статьи 8 внести следующие изменения:

- после первого предложения дополнить положением: «Содержание биологически активных веществ в суточной дозе биологически активных добавок к пище (БАД), указанной в рекомендациях по применению, должно составлять не менее 15% адекватного уровня потребления и не превышать верхний допустимый уровень их потребления согласно Приложению № 11 к настоящему

техническому регламенту. Суточная доза витаминов и минеральных веществ в составе БАД к пище для детей от 1,5 до 3 лет не должна превышать 50% от суточной физиологической потребности в указанных веществах, для детей старше 3 лет (в % от суточной физиологической потребности в указанных веществах): для витамина А, Д, минеральных веществ (селен, медь, цинк, йод, железо) - 100%, для водорастворимых витаминов и других жирорастворимых витаминов и других минеральных веществ - 200%.»;

- второе предложение изложить в следующей редакции: «Содержание каждого декларируемого изготовителем биологически активного вещества в составе БАД к пище на основе растительного сырья, для которого Приложением № 11 не установлены адекватные и верхние допустимые уровни потребления, должно быть не менее 10% для БАД, содержащих такие биологически активные вещества, не менее 15% для БАД - источников таких биологически активных веществ и не должно превышать 50% от величины их разовой терапевтической дозы, определенной для применения этих веществ в качестве монокомпонентных лекарственных средств. Содержание каждого вида лекарственного растительного сырья в составе БАД к пище на основе растительного сырья, для которого Приложением № 11 не установлены адекватные и верхние допустимые уровни потребления, в суточной дозе БАД к пище должно составлять не менее 10 % и не превышать 50 % от величины их разовой терапевтической дозы, определенной для применения этого сырья в качестве монокомпонентного лекарственного средства».

9. Статью 8 дополнить частями 15, 16, 17, 18 и 19 следующего содержания:

«15. Перечень основных биологически активных веществ и допустимые величины их суточного потребления для взрослых в составе биологически активных добавок к пище (БАД) установлены в Приложении № 11 к настоящему техническому регламенту.»;

«16. Формы витаминов, витаминоподобных веществ и минеральных веществ для использования при производстве БАД к пище для взрослых установлены в Приложении № 15 к настоящему техническому регламенту.»;

«17. Пищевая продукция для детей первого года жизни должна соответствовать возрастным физиологическим особенностям ребенка данного возраста. Сроки введения основных видов пищевой продукции и блюд прикорма промышленного выпуска в питание детей раннего возраста установлены в Приложении № 16 к настоящему техническому регламенту.»;

«18. Пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста и для детей дошкольного и школьного возраста по показателям пищевой ценности должна соответствовать требованиям, установленным в Приложении № 17 к настоящему техническому регламенту, а также в соответствующих технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.»;

«19. Не допускается присутствие микотоксинов в пищевой продукции для детского и диетического лечебного и диетического профилактического питания».».

10. В статье 9 третий абзац дополнить положением в следующей редакции: «Содержание минеральных веществ, витаминов и витаминоподобных веществ в одной единице упаковки не должно превышать верхний допустимый уровень потребления таких веществ,

установленный Приложением № 11 к настоящему техническому регламенту».

11. В пункте 3 части 2 статьи 12 слова «пищевых продуктов» заменить словами «пищевой продукции».

12. В Приложении № 1 «Микробиологические нормативы безопасности (патогенные)» к техническому регламенту по показателю «Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы» внести следующие изменения:

- в графе «Группа продуктов» в строке «Мукомольно-крупяные (крупы, не требующие варки, макароны яичные...)» слова «макароны яичные, с начинками» изложить в следующей редакции: «макаронные изделия яичные, быстрого приготовления с добавками на молочной, растительной основе, безбелковые».

- в графе «Группа продуктов» строку «Овощи и картофель свежие; Овощи, картофель, грибы, фрукты...» дополнить словами «Салаты листовые цельные и нарезанные свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде, овощи свежие нарезанные, смеси из салатов листовых и овощей нарезанные, свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде;»;

- в графе «Группа продуктов» строку «Изоляты и концентраты белков и продукты их переработки;...» дополнить словами «; Камедь кассии; Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция для общественного питания промышленного изготовления, охлажденная, упакованная в полимерные пленки»;

- в графе «Группа продуктов» строку «Пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста...» изложить в следующей редакции:

	Пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста; все виды кулинарных изделий, в том числе охлаждённые промышленного изготовления, упакованные в полимерные плёнки, блюда общественного питания	25 (100 – молоко ультрапастеризованное без асептического розлива в потребительской таре; сливки ультрапастеризованные без асептического розлива в потребительской таре)
--	--	---

- дополнить строками следующего содержания:

	Каррагинан, трагакант, гелановая камедь, акации камедь	10
	Конжаковая камедь	12,5
	Агар	5
	Альгинаты	10
	Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные	не допускается в 100 см ³

13. В Приложении № 1 «Микробиологические нормативы безопасности (патогенные)» к техническому регламенту по показателю «*Listeria monocytogenes*» внести следующие изменения:

- в графе «Группа продуктов» строку «Мясо и мясная продукция...» изложить в следующей редакции:

	Мясо, субпродукты, продукты их переработки и изделия из них (кроме крови пищевой, концентратов пищевых тепловой сушки)*	25
--	---	----

- в графе «Группа продуктов» строку «Молоко и молочная продукция...» изложить в следующей редакции:

	Молоко и молочные продукты, молочные составные и молокосодержащие продукты (кроме молока и сливок сырых, продуктов стерилизованных, ультрапастеризованных с асептическим фасованием, кисломолочных, сухих, сгущенных); молокосвёртывающие препараты	25 125 г (для сыров мягких и рассольных - в 5 образцах массой по 25 г каждый)
--	---	--

- в графе «Группа продуктов» строку «Рыба, нерыбные объекты промысла...» изложить в следующей редакции:

	Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них* (кроме сушёных, провесных, вяленых, икры пастеризованной)	25
--	--	----

- в графе «Группа продуктов» строку «Овощи и картофель бланшированные...» после слов «салаты из сырых овощей и фруктов» дополнить следующими словами «, в том числе салаты листовые цельные и нарезанные свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде, овощи свежие нарезанные, смеси из салатов листовых и овощей нарезанные, свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде»;

- в графе «Группа продуктов» в строке «Пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста:...» исключить слова «(кроме стерилизованных, ультрапастеризованных с асептическим фасованием)» и дополнить словами «, все виды кулинарных изделий, в том числе охлаждённые промышленного изготовления, упакованные в полимерные плёнки, блюда общественного питания»;

- дополнить строкой, изложив ее в следующей редакции:

	Готовые кулинарные изделия, в том числе кулинарные изделия для общественного питания, охлаждённые промышленного изготовления, упакованные в полимерные плёнки, блюда общественного питания	25
--	--	----

14. В Приложении № 1 «Микробиологические нормативы безопасности (патогенные)» к техническому регламенту показатель «*Enterodacter sakazakii*» заменить на «*Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)*» и изложить соответствующую строку в следующей редакции:

<i>Cronobacter spp (Enterodacter sakazakii)</i>	Адаптированные молочные смеси, каши сухие молочные моментального приготовления для детей до 6 месяцев, продукты для лечебного питания для детей до 6 месяцев, в том числе: низколактозные и безлактозные продукты; продукты на основе изолята соевого белка; сухие молочные высокобелковые продукты; продукты на основе полных гидролизатов белка; продукты без фенилаланина или с низким его содержанием; продукты для недоношенных детей сухие; молочные смеси восстановленные пастеризованные, произведенные на детских молочных кухнях для детей с рождения	30 образцов по 10 г каждый при обнаружении в нормируемой массе бактерий <i>Enterobacteriaceae</i> , не относящихся к <i>E. coli</i> и сальмонеллам
---	---	--

15. В Приложении № 1 «Микробиологические нормативы безопасности (патогенные)» к техническому регламенту строку по показателю «бактерии рода *Yersinia*» в графе «Группа продуктов» дополнить словами: «; Салаты из сырых овощей и фруктов, в том числе салаты листовые цельные и нарезанные свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде, овощи свежие нарезанные, смеси из салатов листовых и овощей нарезанные, свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде; Соки свежееотжатые овощные, в том числе для детского питания».

16. В Приложении № 1 «Микробиологические нормативы безопасности (патогенные)» к техническому регламенту строку по показателю «Стафилококковые энтеротоксины» изложить в следующей редакции:

Стафилококковые энтеротоксины	Сыры со сроком созревания не более 45 суток и сырные продукты, в том числе для детского питания; В продукции (сыры со сроком созревания более 45 суток и сырные продукты; молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка и пахта сухие, детские молочные смеси и детские продукты на молочной основе сухие) – при обнаружении коагулазоположительных стафилококков в нормируемой массе продукта	125 (в 5 образцах массой 25 г каждый)
-------------------------------	---	--

17. В пункте 1.1 таблицы 1 Приложения № 2 «Микробиологические нормативы безопасности» к техническому регламенту по показателю «S.aureus» в строке «1,0» в графе «Примечания» после слов «Яичные продукты» дополнить словом «сухие».

18. В пункте 1.2 таблицы 1 Приложения № 2 «Микробиологические нормативы безопасности» к техническому регламенту строки по показателю «V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более» изложить в следующей редакции:

V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более*	10	Рыбная продукция из морской рыбы холодного копчения, в т.ч. в нарезку; Рыба морская разделанная подкопченнная, малосоленая, в т.ч. филе
	100	Рыба-сырец и рыба живая (морская); Охлажденные и мороженные: рыба (морская), рыбная продукция: филе рыбное, рыба спецразделки (для морской рыбы), фарш рыбный пищевой и фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом; молоки и икра ястычная (для морской рыбы); Печень, головы рыб мороженные; Нерыбные объекты промысла - ракообразные и другие беспозвоночные: живые, охлажденные, мороженные; двухстворчатые моллюски охлажденные, мороженые
	В 25 г не допускаются	Нерыбные объекты промысла-двухстворчатые моллюски живые

19. В пункте 1.2 таблицы 1 Приложения № 2 «Микробиологические нормативы безопасности» к техническому регламенту:

- по показателю «Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов» в строке « 1×10^5 » графу «Примечания» дополнить словами «; Молоки соленые»;

- по показателю «Бактерии группы кишечных палочек» в строке «0,01» в графе «Примечания» слова «из разделанной рыбы» изложить в следующей редакции: «из неразделанной и разделанной рыбы».

20. В пункте 1.4 таблицы 1 Приложения № 2 «Микробиологические нормативы безопасности» к техническому регламенту:

- по показателю «Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов» в строке « 5×10^3 »

в графе «Примечания» после слов «типа мягких конфет,» дополнить словом «щербеты,»;

- по показателю «Бактерии группы кишечных палочек» в строке «0,1» в графе «Примечания» после слов «типа мягких конфет глазированные,» дополнить словом «щербеты,»;

- по показателю «S.aureus» в строке «0,1» в графе «Примечания» дополнить словами «; Рулеты бисквитные с начинкой (сливочной, жировой)».

21. В пункте 1.5 таблицы 1 Приложения № 2 «Микробиологические нормативы безопасности» к техническому регламенту:

- по показателю «Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов» в строке « 5×10^5 » в графе «Примечания» слово «цельные» заменить словом «резаные»;

- по показателю «Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более» в графе «Примечания» строку «Овощи свежие цельные небланшированные...» дополнить словами «; Салаты листовые цельные и нарезанные свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде; Овощи свежие нарезанные, смеси из салатов листовых и овощей нарезанные, свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде»;

- дополнить строками с показателем «Enterobacteriaceae, КОЕ/г, не более», изложив их в следующей редакции:

Enterobacteriaceae, КОЕ/г, не более	5×10^2	салаты листовые цельные и нарезанные свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде
	При анализе 5-ти образцов от партии: 5×10^2 - в 3-х образцах из 5-ти, от 5×10^2 до 1×10^3 - в 2-х образцах	овощи свежие нарезанные, смеси из салатов листовых и овощей нарезанные, свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде

- по показателю «Плесени, КОЕ/г (см³)» в графе «Примечания» по строке «500» дополнить следующими словами «; Салаты листовые цельные и нарезанные свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде; Овощи свежие нарезанные, смеси из салатов листовых и овощей нарезанные, свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде»;

- по показателю «Дрожжи, КОЕ/г, не более» в графе «Примечания» по строке «500» дополнить словами «; Салаты листовые цельные и нарезанные свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде; Овощи свежие нарезанные, смеси из салатов листовых и овощей нарезанные, свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде»;

- показатель «Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в массе продукта (г)» заменить на «Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в массе продукта (г)»;

- удалить строку по показателю «Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в массе продукта (г)»;

- по показателю «Неспорообразующие микроорганизмы «*V.cereus*» изложить строки в следующей редакции:

V.cereus	В 0,1 г не допускается	Десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки)
	10 ² КОЕ/г, не более	Чеснок порошкообразный (сублимационной сушки)
	10 ³ КОЕ/г, не более	Картофель и овощи сушеные, небланшированные перед сушкой

- дополнить показателем «*E.coli*, не допускаются в массе продукта (г) не более», изложив строку в следующей редакции:

<i>E.coli</i> , не допускаются в массе продукта (г), не более	в 1 г	Салаты листовые цельные и нарезанные свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде; Овощи свежие нарезанные, смеси из салатов листовых и овощей нарезанные, свежие охлажденные промышленного изготовления, упакованные, готовые к употреблению в сыром виде
--	-------	---

22. В пункте 1.7 таблицы 1 Приложения № 2 «Микробиологические нормативы безопасности» к техническому регламенту:

- строку по показателю «*Pseudomonasaeruginosa*, объем продукта, в котором не допускаются, (см³)» изложить в следующей редакции:

<i>Pseudomonas aeruginosa</i> , объем, в котором не допускаются, (см ³)	100	Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные
---	-----	---

- строку с показателем «Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) фекальные, не допускаются в объеме продукта (см³)» исключить;

- строку с показателем «Бактерии группы кишечных палочек (БГКП), не допускаются в массе продукта (г/см³)» с показателем допустимого уровня «300 (в 3-х пробах по 100 см³)», установленным для вод питьевых минеральных природных, столовых, лечебно-столовых, лечебных, исключить;

- дополнить графу «Примечание» по показателю «Бактерии группы кишечных палочек (БГКП), не допускаются в массе продукта (г/см³)» с показателем допустимого уровня «333» словами «; Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные»;

- показатель «Бактерии группы кишечных палочек (БГКП), не допускаются в массе продукта (г/см³)» изложить в следующей редакции: «Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта (г/см³)»;

- показатель «Дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/см³, не допускаются» изложить в редакции: «Дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/40см³», в графе «Допустимые уровни» цифры «40» заменить словами «не допускается».

23. В пункте 1.8 таблицы 1 Приложения № 2 «Микробиологические нормативы безопасности» к техническому регламенту по показателю «Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более»:

- строку « 5×10^3 » в графе «Примечания» после слов «Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая (для детских продуктов);» дополнить словами «Агар, ксантановая камедь, камедь кассии;»;

- строку « 1×10^4 » в графе «Примечание» после слов «Желатин пищевой для продуктов детского и диетического питания;» дополнить словами «Гелановая камедь;»;

- строку « 5×10^2 » в графе «Примечания» после слов «Пектин для продуктов детского и диетического питания;» дополнить словами «Овощи тушёные (капуста тушёная, рагу из овощей и другие) промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки;»;

- строку « 1×10^3 » в графе «Примечания» после слов «Гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья;» дополнить словами «Супы горячие, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: борщи, щи, рассольники, солянки, супы с макаронными изделиями, картофелем, крупами; овощные супы, супы рыбные с картофелем, супы-пюре; блюда из творога, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: запеканки из творога; блюда из рыбы, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, тефтели и др.); блюда из мяса и мясных продуктов промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: мясо отварное, изделия из рубленого мяса (тефтели, котлеты и др.), изделия из субпродуктов; блюда из птицы, кролика, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы (котлеты, и т.д.); гарниры промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т.п., картофель жареный, отварной; каши (пшенная, манная, овсяная и др.), крупяные блюда,

промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки; соусы и заправки для вторых блюд промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки»;

- дополнить строкой с допустимым уровнем « 1×10^5 », изложив графу «Примечания» в следующей редакции: «Желатин пищевой для продуктов массового потребления; Крахмал сухой (картофельный, кукурузный, гороховый); Глюкозо-фруктозный сироп; Кисели плодово-ягодные сухие; Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и др. без заправки и без добавления соленых овощей, с заправками (майонез, соусы и др.); Кремы (из цитрусовых, ванильный, шоколадный и др.)».

- дополнить строкой, изложив ее в следующей редакции:

	5×10^3	Альгинаты
--	-----------------	-----------

24. В пункте 1.8 таблицы 1 Приложения № 2 «Микробиологические нормативы безопасности» к техническому регламенту:

- по показателю «Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта, (г)» в строке «1,0» в графе «Примечания» дополнить словами «Супы горячие, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: борщи, щи, рассольники, солянки, супы с макаронными изделиями, картофелем, крупами; овощные супы, супы рыбные с картофелем, супы-пюре; Блюда из творога, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: запеканки из творога; Блюда из рыбы, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: блюда из рыбной

котлетной массы (котлеты, тефтели и др.); Блюда из мяса и мясных продуктов промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: мясо отварное, изделия из рубленого мяса (тефтели, котлеты и др.), изделия из субпродуктов; Блюда из птицы, кролика, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы (котлеты, и т.д.); Гарниры промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т.п., картофель жареный, отварной; каши (пшенная, манная, овсяная и др.), крупяные блюда, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки; овощи тушеные (капуста тушеная, рагу из овощей и др.) промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки; Соусы и заправки для вторых блюд промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки»;

- по показателю «S.aureus» в строке «1,0» в графе «Примечания» после слов «Дрожжи хлебопекарные прессованные» дополнить словами «, биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки»;

- по показателю «S.aureus» в строке «0,1» в графе «Примечания» дополнить словами «; Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и др. без заправки, с заправками (майонез, соусы и др.)»;

- по показателю «Плесени» в строке «10» в графе «Примечания» дополнить словами «Аминокислоты кристаллические и смеси из них»;

- дополнить строкой с показателем «Наличие живых клеток продуцента в 1 г», изложив графу «Допустимые уровни» в следующей редакции: «не допускается», графу «Примечания» в следующей

редакции: «Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки»;

- по показателю «E.coli, не допускаются в массе продукта, (г)» строку с допустимым уровнем «1,0» изложить в следующей редакции:

	1,0	Пророщенные семена зерновых, зернобобовых и других культур и продукты из них, салаты из сырых овощей и фруктов: без заправки, с заправками (майонез, соусы и др.); Студни из говядины, свинины, птицы (заливные); Паштеты из мяса и печени; Супы горячие: супы-пюре; Соки фруктовые и овощные свежееотжатые; Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые;
--	-----	--

- дополнить строками по показателю «E.coli, не допускаются в массе продукта, (г)», изложив их в следующей редакции:

	5	Каррагинан, агар, трагакант, геллановая камедь, ксантановая, конжаковая камедь
	5	альгинаты

- по показателю «S.aureus, не допускаются в массе продукта, (г)» строку с допустимым уровнем «1,0» в графе «Примечания» дополнить словами «Супы горячие, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: борщи, щи, рассольники, солянки, супы с макаронными изделиями, картофелем, крупами; овощные супы, супы рыбные с картофелем, супы-пюре; Блюда из творога, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: запеканки из творога; Блюда из рыбы, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, тефтели и др.); Блюда из мяса и мясных продуктов промышленного

изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: мясо отварное, изделия из рубленого мяса (тефтели, котлеты и др.), изделия из субпродуктов; Блюда из птицы, кролика, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы (котлеты, и т.д.); Гарниры промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т.п., картофель жареный, отварной; соусы и заправки для вторых блюд промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки; Соусы и заправки для вторых блюд промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки»;

- строку по показателю «Дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/г, не более» изложить в следующей редакции:

Дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/г, не более	300	Каррагинан, агар, ксантановая, камедь
---	-----	---------------------------------------

- по показателю «Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в массе продукта, (г)» строку с допустимым уровнем «1,0» в графе «Примечания» дополнить словами «; Блюда из рыбы, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, тефтели и др.); Блюда из мяса и мясных продуктов промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: мясо отварное, изделия из рубленого мяса (тефтели, котлеты и др.), изделия из субпродуктов*»; Блюда из птицы, кролика, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки:

отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы (котлеты, и др.)*; Гарниры промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и др., картофель жареный, отварной; каши (пшенная, манная, овсяная и др.), крупяные блюда, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки*; овощи тушеные (капуста тушеная, рагу из овощей и др.) промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки*; Соусы и заправки для вторых блюд промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки*

(* - в продуктах со сроками годности более 5 суток));

- по показателю «Дрожжи, КОЕ/г, не более» строку с допустимым уровнем «100» в графе «Примечания» дополнить словами «; Супы горячие, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: борщи, щи, рассольники, солянки, супы с макаронными изделиями, картофелем, крупами; овощные супы, супы рыбные с картофелем, супы-пюре; Соусы и заправки для вторых блюд промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки»;

- по показателю «Дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/г, не более» строку с допустимым уровнем «500» в графе «Примечания» дополнить словом «; Альгинаты»;

- дополнить строкой по показателю «Дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/г, не более», изложив ее в следующей редакции:

	100	Камедь кассии; Блюда из творога, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: запеканки из творога; гарниры промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное и т.п., картофель жареный, отварной; каши (пшеничная, манная, овсяная и др.), крупяные блюда, промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки; овощи тушеные (капуста тушеная, рагу из овощей и др.) промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки
--	-----	--

- по показателю «Плесени, КОЕ/г, не более» строку с допустимым уровнем «100» в графе «Примечания» дополнить словами «; Соусы и заправки для вторых блюд промышленного изготовления охлаждённые, упакованные в полимерные плёнки».

25. В пункте 1.14 таблицы 1 Приложения № 2 «Микробиологические нормативы безопасности» к техническому регламенту добавить строку следующего содержания:

V.parahaemolyticus*, КОЕ/г *)контролируется при наличии эпидситуации в регионе производства»	100	Рыба-сырец, охлажденная, подмороженная, мороженая, морская
--	-----	---

26. В пункте 1 Приложения № 3 «Гигиенические требования безопасности пищевой продукции» к техническому регламенту внести следующие изменения:

- по показателю «свинец» строку с допустимым уровнем «0,6» в графе «Примечания» дополнить словами «; Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы, мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и др.). Консервы из птицы паштетные»;

- по показателю «мышьяк» строку с допустимым уровнем «1,0» дополнить словами «; Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы. Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и др.)»;

- по показателю «кадмий» строку с допустимым уровнем «0,3» дополнить словами «; Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы. Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и др.). Консервы из птицы паштетные»;

- по показателю «ртуть» строку с допустимым уровнем «0,1» дополнить словами «; Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы. Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и др.). Консервы из птицы паштетные»;

- по показателю «бенз(а)пирен» изложить строку в следующей редакции:

	0,001	Копченые мясные, мясосодержащие и продукты из птицы. Копченые мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки, паштеты и др.
--	-------	---

- по показателю «нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА)» строку с допустимым уровнем «0,002» дополнить в графе «Примечания» словами «; Колбасные изделия, продукты из мяса и субпродуктов продуктивных животных, птицы, кулинарные изделия из мяса, мяса птицы; мясо, мясо птицы сублимационной и тепловой сушки»;

- по показателю «нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА)» строку с допустимым уровнем «0,004» дополнить в графе «Примечания» словами «; Мясо сублимационной и тепловой сушки; Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и др.) (для копченых продуктов)»;

- по показателю «диоксины» строку с допустимым уровнем «0,000006 (в пересчете на жир)» дополнить словами «; Печень домашней птицы; Печень домашней птицы и продукты из нее; Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и др.); Мясо сублимационной и тепловой сушки».

27. Пункт 2 раздела «Приложения для всех разделов» Приложения № 3 к техническому регламенту дополнить словами: «Диоксины представляют собой сумму полихлорированных дибензо-п-диоксинов (ПХДД) и полихлорированных дибензофуранов (ПХДФ) и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ):

Токсические эквиваленты	Величина ТЭ
Дибензо-п-диоксины (ПХДД)	
2,3,7,8-тетрахлордибензодиоксин	1
1,2,3,7,8-пентахлордибензодиоксин	1
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,7,8,9-гексахлордибензодиоксин	0,1
1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензодиоксин	0,01
Октахлордибензодиоксин	0,0001
Дибензофураны (ПХДФ)	
2,3,7,8-тетрахлордибензофуран	0,1
1,2,3,7,8-пентахлордибензофуран	0,05
2,3,4,7,8-пентахлордибензофуран	0,5
1,2,3,4,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,6,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,7,8,9-гексахлордибензофуран	0,1
2,3,4,6,7,8-гексахлордибензофуран	0,1
1,2,3,4,6,7,8-гептахлордибензофуран	0,01
1,2,3,4,7,8,9-гептахлордибензофуран	0,01
Октахлордибензофуран	0,0001

28. В пункте 2 Приложения № 3 «Гигиенические требования безопасности пищевой продукции» к техническому регламенту внести следующие изменения:

- дополнить строкой по показателю «диоксины» в следующей редакции:

	0,000002 (в пересчете на жир)	Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь
--	--	---

- дополнить строкой по показателю «перекисное число» в следующей редакции:

	4 ммоль активного кислорода/кг жира	Питьевое молоко и питьевые сливки стерилизованные
--	--	---

29. В пункте 3 Приложения № 3 «Гигиенические требования безопасности пищевой продукции» к техническому регламенту по показателю «ГХЦГ (α , β , γ - изомеры))» строку с допустимым уровнем «0,2» в графе «Примечания» дополнить словами «; Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, пряная, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению».

30. В пункте 4 Приложения № 3 «Гигиенические требования безопасности к пищевой продукции» внести следующие изменения:

- дополнить строкой по показателю «кадмий» в следующей редакции:

	0,2	Семена подсолнечника, предназначенного для непосредственного употребления в пищу
--	-----	--

- дополнить строкой следующего содержания:

фумонизины (B1+B2)	не допускаются	Продукты диетического питания на основе зерна
-----------------------	-------------------	---

31. В пункте 6 Приложения № 3 «Гигиенические требования безопасности к пищевой продукции» к техническому регламенту внести следующие изменения:

- по показателю «мышьяк» строку с допустимым уровнем «0,2» в графе «Примечания» дополнить словами «; Консервы овощные, фруктовые, ягодные»;

- по показателю «кадмий» строку с допустимым уровнем «0,03» изложить в следующей редакции:

	0,03	Овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды и продукты из них, в том числе консервы из овощей, фруктов и ягод*; Ароматизированное мороженое и пищевые льды; Соковая продукция из фруктов и (или) овощей
--	------	---

- по показателю «олово» в графу «Примечания» после слов «ягодные» добавить слова «, из грибов»;

- по показателю «хром» в графу «Примечания» после слов «ягодные» добавить слова «, из грибов»;

- по показателю «Нитраты» в графе «Примечания» по строке с допустимым уровнем «2000» слова «Салат латук айсбергового типа, выращенный в защищенном грунте» заменить словами «Салат латук айсбергового типа, выращенный в незащищенном грунте»;

- по показателю «Нитраты» в графе «Примечания» по строке с допустимым уровнем «2500» слова «Салат латук айсбергового типа, выращенный в незащищенном грунте» заменить словами «Салат латук айсбергового типа, выращенный в защищенном грунте».

32. В пункт 7 Приложения № 3 «Гигиенические требования безопасности к пищевой продукции» к техническому регламенту внести следующие изменения:

- по показателю «свинец» строку с допустимым уровнем «0,1» в графе «Примечания» после слов «Масла растительные (все виды), фракции растительных масел,» дополнить словами «жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный),»;

- по показателю «свинец» дополнить строкой следующего содержания:

	0,2	Масло арахисовое
--	-----	------------------

- по показателю «мышьяк» строку с допустимым уровнем «0,1» в графе «Примечания» после слов «Масла растительные (все виды), фракции растительных масел,» дополнить словами «жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный),»;

- по показателю «никель» графу «Примечания» дополнить словами «, маргарин».

33. В пункте 8 Приложения № 3 «Гигиенические требования безопасности к пищевой продукции» внести следующие изменения:

- по показателю «Метиловый спирт» строку с допустимым уровнем «0,05%, не более» в графе «Примечания» дополнить словом «, уксус»;

- дополнить подпунктом, устанавливающим показатели безопасности минеральных вод по компонентному составу, изложив его в следующей редакции:

8.1. Показатели безопасности минеральных вод по компонентному составу

Наименование компонента	Массовая концентрация, мг/куб.дм, не более
Нитраты (NO ₃ ⁻)	50,0
Нитриты (NO ₂ ⁻)	2,0
Мышьяк (As) <*>	0,1
Свинец (Pb)	0,01
Цинк (Zn)	5,0
Кадмий (Cd)	0,003
Медь (Cu)	1,0
Ртуть (Hg)	0,001
Селен (Se)	0,05
Стронций (Sr)	25,0 (для лечебных и лечебно-столовых вод)
Фтор (F): в лечебных водах	15,0
в лечебно-столовых водах	10,0
<*> Мышьяк не является токсичным элементом в минеральных природных питьевых лечебных водах, содержащих природный биологически активный мышьяк.	

34. В пункте 9 Приложения № 3 «Гигиенические требования безопасности к пищевой продукции» внести следующие изменения:

- по показателю «свинец» в строке с допустимым уровнем «2,0» в графе «Примечания» удалить слово «Каррагинаны.»;

- по показателю «свинец» в строку с допустимым уровнем «5,0» в графе «Примечания» дополнить словом «, каррагинаны.»;

- по показателю «свинец» строку с допустимым уровнем «1,0» в графе «Примечания» дополнить словами «Камедь кассии; хлопья и шрот из семян зернобобовых, отруби.»;

- по показателю «мышьяк» строку с допустимым уровнем «3,0» изложить в следующей редакции:

	3,0	Пектин, альгинаты, агар, каррагинан, гуммиарабик камеди (рождового дерева, гуаровая, ксантановая, гелановая, конжаковая, трагакант, акации, карайи, тары)
--	-----	---

- по показателю «кадмий» в строке с допустимым уровнем «0,1» в графе «Примечания» после слов «хлопья и шрот из них;» дополнить словом «отруби;»;

- по показателю «кадмий» строку с допустимым уровнем «1,0» изложить в следующей редакции:

	1,0	Альгинаты, гуммиарабик, агар, камеди (гуаровая, камедь рожкового дерева, гелановая, трагакант, акации, карайи, тары)
--	-----	--

- дополнить строкой по показателю «кадмий», изложив ее в редакции:

	2,0	Каррагинан
--	-----	------------

- по показателю «ртуть» строку с допустимым уровнем «0,03» в графе «Примечания» после слов «хлопья и шрот из них;» дополнить словом «отруби;»;

- по показателю «ртуть» строку с допустимым уровнем «1,0» в графе «Примечания» дополнить словами «, альгинаты, гуммиарабик, камеди (рождкового дерева, гуаровая, гелановая, трагакант, акации, карайи, тары), пектин»;

- по показателю «ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)» строку с допустимым уровнем «0,5» в графе «Примечания» после слов «хлопья и шрот из них (в пересчете на жир);» дополнить словом «отруби;»;

- по показателю «ДДТ и его метаболиты» строку с допустимым уровнем «0,02» в графе «Примечания» после слов «хлопья и шрот из них (в пересчете на жир);» дополнить словом «отруби;».

35. В пункте 10 Приложения № 3 «Гигиенические требования безопасности к пищевой продукции» к техническому регламенту по показателям «Гептахлор» и «Алдрин» в графе «Примечания» слова «Для всех видов БАД» дополнить словами «(кроме БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумиё)».

36. В пункт 11 Приложения № 3 «Гигиенические требования безопасности к пищевой продукции» по показателям «свинец», «мышьяк», «кадмий», «ртуть», «ГХЦГ (α , β , γ) – изомеры)», «ДДТ и его метаболиты» в графе «Примечания» после слов «травяные инстантные чаи (на растительной основе)» дополнить словами «(в готовом к употреблению продукте)».

37. В пункте 1 «Антибиотики» подраздела «Приложения для всех разделов» Приложении № 3 «Гигиенические требования безопасности к пищевой продукции» к техническому регламенту внести следующие изменения:

- по показателю допустимого уровня левомецетина (хлорамфеникола) в молоке и молочной продукции; ферментных препаратах молокосвертывающих слова «не допускается (< 0,0003 мг/кг)» дополнить сноской <*> следующего содержания: «Показатель содержания левомецетина (хлорамфеникола) вступает в силу с 01.07.2015 г.»;

- исключить строку по показателю «гризин».

38. В пункте «Продукты детского питания» подраздела «Приложения для всех разделов» Приложении № 3 «Гигиенические требования безопасности к пищевой продукции» к техническому регламенту:

- по показателю «пенициллин» слова «не допускается <0,01ед/г» заменить словами «не допускается <0,004»;

- дополнить строкой по показателю «левомицетин (хлорамфеникол)» в следующей редакции:

	не допускается <0,01	Флодоовощные консервы с добавлением молочных компонентов
--	-------------------------	--

- дополнить строкой по показателю «тетрациклиновая группа» в следующей редакции:

	не допускается <0,01	Флодоовощные консервы с добавлением молочных компонентов
--	-------------------------	--

- дополнить строкой по показателю «пенициллин» в следующей редакции:

	не допускается <0,004	Флодоовощные консервы с добавлением молочных компонентов
--	--------------------------	--

- дополнить строкой по показателю «стрептомицин» в следующей редакции:

	не допускается <0,2	Флодоовощные консервы с добавлением молочных компонентов
--	------------------------	--

- по показателю «Металлические примеси» в графе «Примечания» после слов «каши сухие безмолочные» дополнить словами «и молочные»;

- по показателям «Афлатоксин В1», «Дезоксиниваленол», «Зеараленон», «Г-2 токсин», «Охратоксин А» в графе «Примечания» после слов «каши сухие безмолочные» дополнить словами «и молочные».

39. Приложение № 9 к техническому регламенту изложить в следующей редакции:

Приложение № 9
к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности пищевой
продукции»
(ТР ТС 021/2011)

**Формы витаминов и минеральных солей для использования
при производстве пищевой продукции для питания детей раннего
возраста и БАД к пище для детей от 1,5 до 3 лет**

Наименование	Форма
Биотин	D-биотин
Витамин D	D3 холекальциферол; D2 эргокальциферол
Витамин А	Ретинола ацетат; ретинола пальмитат; ретинол; бета-каротин
Витамин В1	Тиамина гидрохлорид (тиамина хлорид); тиамина мононитрат
Витамин В12	Цианкобаламин; гидроксокобаламин
Витамин В2	Рибофлавин; рибофлавин-5-фосфат натрия
Витамин В6	Пиридоксин гидрохлорид; пиридоксин-5-фосфат; пиридоксин дипальмитат
Витамин Е	D-альфа-токоферол; DL-альфа-токоферол; D-альфа-токоферола ацетат; DL-альфа-токоферола ацетат
Витамин К	Филлохинон (фитоменадион)
Витамин РР (ниацин)	Никотинамид; никотиновая кислота
Витамин С	L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат натрия; L-аскорбат кальция; 6-пальмитил-L-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат); аскорбат калия

Наименование	Форма
Железо	Железа (II) глюконат; железа (II) сульфат; железа (II) лактат; железа (II) фумарат; железа (III) дифосфат (пирофосфат); железа (II) цитрат; железо (III) аммонийно-цитратное; железа (II) бисглицинат
Инозит	Инозит
Йод	Йодид калия; йодат калия; йодид натрия; йодказеин (при производстве молока питьевого применяются только для питания детей в возрасте старше двух лет)
Калий	Калия цитрат; калия лактат; калиевые соли ортофосфорной кислоты; калия бикарбонат; калия карбонат; калия хлорид; калия глюконат; калия гидроксид (кроме БАД к пище для детей от 1,5 до 3 лет)
Кальций	Кальция карбонат; кальция цитрат; кальция глюконат; кальция глицерофосфат; кальция лактат; кальциевые соли ортофосфорной кислоты; кальция хлорид; кальция гидроксид
Карнитин	L-карнитин; L-карнитина гидрохлорид; L-карнитина L-тарترات
Магний	Магния карбонат; магния цитрат; магния хлорид; магния глюконат; магниевые соли ортофосфорной кислоты; магния сульфат; магния лактат; магния гидроксид; магния оксид
Марганец	Марганца карбонат; марганца хлорид; марганца цитрат; марганца глюконат; марганца сульфат
Медь	Меди карбонат; меди цитрат; меди глюконат; меди сульфат; медь-лизинный комплекс
Натрий	Натрия цитрат, натрия хлорид; натрия бикарбонат; натрия глюконат; натрия карбонат; натрия лактат; натриевые соли ортофосфорной кислоты; натрия гидроксид (кроме БАД к пище для детей от 1,5 до 3 лет)
Пантотеновая кислота	D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантенол
Селен ¹	Селенит натрия и селенат натрия (при производстве сухих и жидких адаптированных и частично адаптированных молочных смесей и продуктов диетического (лечебного и профилактического) питания, предназначенных для вскармливания детей первого года жизни и обогащения сухих и жидких молочных, молокосодержащих и молочных составных напитков для питания детей раннего возраста)

Наименование	Форма
Фолиевая кислота	Фолиевая кислота
Холин	Холина хлорид; холина цитрат; холина битартрат; холин
Цинк	Цинка ацетат; цинка сульфат; цинка хлорид; цинка лактат; цинка цитрат; цинка глюконат; цинка оксид

40. Технический регламент дополнить Приложением № 11, изложив его в следующей редакции:

Приложение № 11
к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности пищевой
продукции»
(ТР ТС 021/2011)

Величины суточного потребления пищевых и биологически активных веществ для взрослых в составе специализированной пищевой продукции (СПП) и биологически активных добавок к пище (БАД) (энергетическая ценность 10000 кДж или 2300 ккал)

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
---	---	---	---	---

Аминокислоты

Аминокислоты

белки животного и растительного происхождения нетрадиционное сырье животного, растительного, биотехнологического, происхождения, полученное путем химического синтеза

Незаменимые:

-«-

-«-

Валин

-«-

-«-

2,5 г

3,9 г

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
Изолейцин	-«-	-«-	2 г	3,1 г
Лейцин	-«-	-«-	4,6 г	7,3 г
Лизин	-«-	-«-	4,1 г	6,4 г
Метионин+цистин	-«-	-«-	1,8 г	2,8 г
Треонин	-«-	-«-	2,4 г	3,7 г
Триптофан	-«-	-«-	0,8 г	1,2 г
Фенилаланин+тирозин			4,4 г	6,9 г
Заменимые:				
Аланин	-«-	-«-	6,6 г	10,6 г
Аргинин	-«-	-«-	6,1 г	9,8 г
Аспарагиновая кислота	-«-	-«-	12,2 г	19,5 г
Гистидин	-«-	-«-	2,1 г	3,4 г
Глицин	-«-	-«-	3,5 г	5,6 г

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
Глутаминовая кислота	-«-	-«-	13, 6 г	21,8 г
Глутамин	-«-	-«-	0,5 г	1 г (в СПП для спортсменов – 5 г)
Серин	-«-	-«-	8,3 г	13,3 г
Таурин	-«-	-«-	400 мг	1,2 г
Орнитин	-«-	-«-	200 мг	800 мг
Пролин	-«-	-«-	4,5 г	7,2 г
Жирные кислоты				
Насыщенные жирные кислоты со средней длиной цепи (C8- C14)	жиры коровьего молока, пальмовое масло и др. природные источники		15 г (в СПП для спортсменов)	25 г
Мононенасыщенные жирные кислоты (миристолеиновая, пальмитиновая, олеиновая, эруковая)	жиры рыб и морских млекопитающих Растительные масла (оливковое, сафлоровое, кунжутное, рапсовое, семян тыквы)	жир барсука, сурка	15 г	

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
Полиненасыщенные жирные кислоты (ПНЖК), в том числе	жиры растительного происхождения, жиры рыб и из других природных источников	масло тыквы (Cucurbita), жир печени акулы	12 г	20 г
Семейства омега-3	жиры растительного происхождения (льняное, соевое, горчичное, кунжутное, из семян крестоцветных овощей и др.), мышечные жиры рыб, жиры морских млекопитающих (печень акулы, трески и др.) и др. природных источников		2 г	5 г
Эйкозапентаеновая кислота (ЭПК)	-«-	-	600 мг	-
Докозагексаеновая (ДГК) кислота	-«-		700 мг	
Альфа-линоленовая	-«-	-	700 мг	-

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
Семейства омега-6	масла растительного происхождения, включая масла орехов и из других природных источников	масло смородины (<i>Ribes L.</i>), масло ослинника (<i>Oenothera biennis</i>), масло бурачника (<i>Borago officinalis</i>), биотехнологического происхождения	10 г	–
Линолевая	-«-	-«-	1 г	–
Гамма-линоленовая	-«-	-«-	600 мг	–
Конъюгированная линолевая кислота	жиры животного происхождения	выделенная из масла сафлора и подсолнечника	800 мг	1200 мг
Алкоксиглицериды (алкилглицерины)	печень рыб (налим, сом и др.), акул, грудное молоко, говяжьей и свиной печени и другие природные источники		1 г	2 г

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
---	---	---	---	---

Фитостерины

Бета-ситостерин	соя, морковь, инжир, кориандр и другие пищевые источники	дудник лекарственный, корень, плод (<i>Angelica archangelica</i>); ферула феруловидная, корень (<i>Ferula ferulaeoides</i>); пастушья сумка, растение (надземная часть) (<i>Capsella bursa-pastoris</i>); солодка голая, корень, корневища (<i>Glycyrrhiza glabra</i>)	100 мг	450 мг
Бета-ситостерол- D-гликозид	морковь, апельсин	лимонник китайский, древесина (<i>Schisandra chinensis</i>)	100 мг	600 мг
Стигмастерин	соя, фасоль, томат, шиповник	расторопша пятнистая, семена (<i>Silybum marianum</i>); кассия тороза, семена (<i>Cassia torosa cav.</i>)	100 мг	600мг
Сквален	масла растительные (оливковое, рисовое и др.)	масло щирицы кровяной (амаранта) (<i>Amaranthus cruentus</i>); жир печени акулы, кита	0,4 г	1,5 г

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
Фосфолипиды (фосфатидилхолин, (лецитин), фосфатидилэтанолами н, фосфатидилсерин и др.)	масло растительные, яйца птиц		7 г	15 г
Моно- и дисахариды				
Моно- и дисахариды	фрукты, овощи молоко и продукты, приготовленные на их основе	продукты ферментативного гидролиза полисахаридов, полученные путем химического синтеза и продукты биотехнологического происхождения	21 г (добавленные моно- и дисахара - 10% от калорийности суточного рациона)	65 г
Моносахариды				
Глюкоза	фрукты, овощи, мед и продукты, полученные на их основе	продукт гидролиза полисахаридов, биотехнологического происхождения	–	25 г
Фруктоза	фрукты, овощи, мед и продукты, полученные на их основе	продукт гидролиза полисахаридов (инулина), биотехнологического происхождения	35 г	45 г

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
Галактоза	молоко, молочные продукты	продукт гидролиза лактозы	0,7 г	2 г
D-Рибоза	входит в состав РНК** растительных и животных клеток (печень, молоки лососевых рыб, проросшие зерна)	продукт биотехнологического происхождения	0,2	1 (в СПП для спортсменов – 4 г)
Сахароза	сахар, фрукты, овощи и продукты, полученные на их основе	Дисахариды*** продукт гидролиза полисахаридов (крахмала)	21 г (добавленный сахар 10% от суточной калорийности рациона)	65 г
Мальтоза	солодовый экстракт, проросшие зерна	продукт гидролиза полисахаридов (крахмала)	–	65 г
Лактоза	молоко, молочные продукты		15 г	30 г

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
---	---	---	---	---

Многоатомные циклические спирты

Ксилит	овощи и фрукты	продукт гидролиза ксиланов (древесины березы, кукурузной кочерыжки, хлопковой шелухи и др.)	15 г	40 г
Сорбит	яблоки, вишня, груша, слива, рябина, боярышник	продукт химического синтеза, пастушья сумка, растение (надземная часть) ,(Capsella bursa-pastoris); ясень обыкновенный, кора (Fraxinus excelsior); подорожник большой, листья (Plantago major)	15 г	40 г
Маннит	гранат, гранатовый сок, сельдерей	полученный путем биотехнологического синтеза	1 г	3 г
Эритрит	фрукты, вино, пиво, соевые соусы	продукт биотехнологической обработки кукурузного и пшеничного крахмала	15 г	45 г

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
---	---	---	---	---

Производные моносахаридов

Глюкозамин	субпродукты животного происхождения	продукт гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, морских организмов, хитина	0,7 г	1,5 г
Галактозамин	субпродукты животного происхождения, морская капуста	продукт гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, морских организмов	0,7 г	1,5 г
Гиалуроновая кислота	субпродукты животного происхождения	продукт гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, морских организмов	50 мг	150 мг
Глюкуроновая кислота	субпродукты животного происхождения, морская капуста, виноград, высшие грибы, чайный гриб, яблоки, помидоры.	ромашка аптечная (<i>Matricaria chamomilla</i>), лиственница американская (<i>Larix laricina</i>), продукты гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, морских организмов	0,5 г	0,75 г
Фруктоолигосахара	субпродукты животного происхождения	продукт гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, морских организмов	5 г	10 г

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
Глюкозаминоглиуканы	субпродукты животного происхождения	продукт гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, морских организмов	300 мг	600 мг
Хондроитинсульфат	субпродукты животного происхождения	продукт гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, полисахаридов морских организмов	0,6 г	1,2 г
Полисахариды, в том числе				
Галакто- и глюкоманнаны	входит в состав растительных слизей, нефилтрованные вина, пиво, опара для теста	спаржа лекарственная, семена (<i>Asparagus officinalis</i>); ива белая, древесина, кора (<i>Salix alba</i>), дрожжи пивные	2,5 г	8 г
Полифруктозаны (инулин и др.)	топинамбур, цикорий	лопух большой, корни (<i>Arctium lappa</i>), колючник бесстебельный, корни, (<i>Carlina acaulis</i>), расторопша пятнистая, корни, (<i>Silybum marianum</i>), одуванчик лекарственный, корень (<i>Taraxacum officinale</i> Web.)	2,5 г	8 г

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
Арабиногалактан	входит в состав растительных слизей	экстракт древесины лиственницы	10 г	20 г
Хитозан	субпродукты животного происхождения	панцирь ракообразных, хитин насекомых	3 г	7 г
Бета-глюканы	высшие грибы, семена злаковых	пекарские дрожжи	200 мг	1000 мг
Пищевые волокна	Пищевые волокна		20 г	40 г
В т.ч. растворимые				
Пектин, камеди, каррагинаны, агар- агар, гуммиарабик, альгинаты, арабиногалактан и др.	яблоки, грейпфрут, черника, калина, барбарис, водоросли морские, косточковые фруктовые деревья, крупы, зерновые, свекла и др.	колокольчик крупноцветковый, корень (Platycodon grandiflorus), колоцинт обыкновенный, плоды (Citrullus colocynthis), лен посевной, семя (Linum usitatissimum L.), карбоксиметилцеллюлоза	2 г	6 г

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
---	---	---	---	---

В т.ч. нерастворимые

Целлюлоза, гемицеллюлоза, лигнин и др.

капусты, абрикосы, плоды цитрусовых, листовая зелень, яблоки, морковь и др.

солодка голая, корень, корневища (*Glycyrrhiza glabra*), маралий корень, корневища (*Rhaponticum carthamoides*)

20 г

40 г

Микронутриенты

Витамины

Витамин С

шиповник, перец сладкий, черная смородина, облепиха, земляника, цитрусовые, киви, капуста, зеленый горошек, зеленый лук, картофель

полученный путем химического синтеза, хвоя, хмель обыкновенный, цветки (*Humulus lupulus*), люцерна посевная, побеги (*Alfalfa*) (*Medicago sativa*), ацерола, плоды (*Malpighia glabra* L.)

90 мг

900 мг

Витамин В1

свинина нежирная, печень, почки, крупы (пшеничная, овсяная, гречневая), хлеб (ржаной, из цельного зерна), бобовые, зеленый горошек

полученный путем химического синтеза, дрожжи пивные

1,5 мг

5 мг

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
Витамин В2	печень, почки, творог, сыр, шиповник, молоко цельное, бобовые, зеленый горошек, мясо, крупы (гречневая, овсяная), хлеб (из муки грубого помола)	полученный путем химического, биотехнологического синтеза, дрожжи пекарские	1,8 мг	6 мг
Витамин В6	печень, почки, птица, мясо, рыба, бобовые, крупы (гречневая, пшеничная, ячневая), перец, картофель, хлеб (из муки грубого помола), гранат	полученный путем химического синтеза, дрожжи пивные	2 мг	6 мг
Витамин РР	печень, сыр, мясо, колбаса, крупы (гречневая, пшеничная, овсяная), бобовые, хлеб (пшеничный грубого помола)	полученный путем химического синтеза, дрожжи пекарские	20 мг	60 мг
Фолиевая кислота	печень, печень трески, бобовые, хлеб (ржаной, из цельного зерна), зелень (петрушка, шпинат, салат, лук, и др.)	полученная путем химического синтеза, дрожжи пивные	400 мкг	600 мкг
Витамин В12	печень, почки, мясо, рыба	полученный путем химического синтеза, дрожжи пивные	3 мкг	9 мкг

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
Пантотеновая кислота	печень, почки, бобовые, мясо, птица, рыба, яичный желток, помидоры	полученная путем химического синтеза, дрожжи пивные, зародыши пшеницы	5 мг	15 мг
Биотин	печень, почки, бобовые (соя, горох), яйца, горох	полученный путем химического синтеза, дрожжи пивные	50 мкг	150 мкг
Витамин А	печень трески, печень, сливочное масло, молочные продукты, рыба	рыбный жир, биотехнологический синтез (пурпурные бактерии <i>Halobacterium halobium</i>)	0,9 мг РЭ	3 мг РЭ
Витамин Е	растительные масла, крупы, хлеб, орехи	полученный путем химического синтеза, масло семян зародышей пшеницы, семян тыквы (<i>Cucurbita</i>), расторопши пятнистой (<i>Silybum marianum</i>), щирицы кровяной (<i>Amaranthus cruentus</i>)	15 мг ТЭ	150 мг ТЭ
Витамин D	печень трески, рыба, рыбный жир, печень, яйцо, сливочное масло	полученный путем химического синтеза, гриб шиитакэ	10 мкг (400 МЕ)	15 мкг (600 МЕ)
Витамин К	шпинат, капуста, кабачки, растительные масла	полученный путем химического синтеза, крапива двудомная, листья (<i>Urtica dioica</i>)	120 мкг	360 мкг

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
---	---	---	---	---

Витаминоподобные вещества

Каротиноиды, в том числе			15 мг	30 мг
Бета-каротин	морковь, петрушка, укроп, лук, абрикосы, тыква, облепиха, томаты, рябина, шиповник	полученный путем химического синтеза, водоросль дюналиелла солевая (<i>Dunaliella salina</i>), биомасса гриба <i>Blakeslea trispora</i> , спирулина	5 мг	10 мг
Ликопин	тыква, томаты, красный перец сладкий, арбуз, папайя, фрукты и овощи красного и оранжевого цвета	полученный путем химического синтеза, биомасса гриба <i>Blakeslea trispora</i>	5 мг	10 мг
Лютеин	капуста, кабачки, шпинат, кресс- салат, петрушка, зеленый горошек, зеленый перец сладкий, шиповник	полученный путем химического синтеза, бархатцы прямостоячие, надземная часть (<i>Tagetes erecta</i>), масло зароды-шей пшеницы, спирулина, люцерна посевная, плод (<i>Medicago sativa</i>)	5 мг	10 мг
Зеаксантин	кукуруза, шпинат, мандарин	полученный путем химического синтеза	1 мг	3 мг

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
Астаксантин	лососевые рыбы, крабы, креветки	водоросли гематококкус	2 мг	6 мг
Инозит (B8)	печень, субпродукты, соевые бобы, капуста, дыня, грейпфрут, изюм	полученный путем биотехнологического или химического синтеза, дрожжи пивные	500 мг	1500 мг
L-Карнитин	мясо, рыба, птица, молоко, сыр, творог	полученный путем биотехнологического или химического синтеза; из пищевого сырья	300 мг	900 мг
АцетилL-Карнитин (ALC)	мясо, рыба, птица, молоко, сыр, творог	полученный путем биотехнологического или химического синтеза; из пищевого сырья	300 мг	900 мг
Коэнзим Q10 (убихинон)	мясо, молоко, соевое масло, бобы сои, яйца, рыба, шпинат, арахис	полученный путем биотехнологического или химического синтеза; из пищевого сырья	30 мг	100 мг
Липоевая кислота	печень, почки	полученная путем биотехнологического или химического синтеза	30 мг	100 мг

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
Метилметионин-сульфоний (U)	капуста, спаржа, морковь, томаты	полученный путем биотехнологического или химического синтеза	200 мг	500 мг
Оротовая кислота (B13)	Молоко, печень	полученная путем биотехнологического или химического синтеза, дрожжи	300 мг	900 мг
Холин	желтки яиц, печень, молоко и др.	получено путем биотехнологического или химического синтеза	0,5 г	1 г
Парааминобензойная кислота	печень, почки, отруби, патока	полученная путем биотехнологического или химического синтеза, дрожжи пивные	100 мг	300 мг

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
---	---	---	---	---

Минеральные вещества

Макроэлементы:

Кальций	сыр, творог, молоко, кисломолочные продукты, яйца, бобовые (фасоль, соя), орехи	соли неорганических и органических кислот, яичная скорлупа, порошок раковин морских беспозвоночных, жемчуг, порошок рогов оленей, доломиты, кизельгур (трепел), плавники акул и др.	1000 мг	2500 мг
Фосфор	сыр, бобовые, крупы, рыба, хлеб, яйца, птица, мясо, грибы, орехи	соли неорганических и органических кислот, фитин (обезжиренные жмыхи)	800 мг	1600 мг
Магний	крупы, рыба, соя, мясо, яйца, хлеб, бобо-вые, орехи, курага, брокколи, бананы	соли неорганических и органических кислот, доломиты, пшеничные отруби	400 мг	800 мг
Калий	бобовые, картофель, мясо, морская рыба, грибы, хлеб, яблоки, абрикосы, смородина, курага, изюм	соли неорганических и органических кислот, картофель, абрикосы	2500 мг	3500 мг

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
---	---	---	---	---

Натрий (только в СПП для питания спортсменов)

1300 мг

Микроэлементы

Железо

мясо, печень, почки, яйцо, картофель, белые грибы, персики, абрикосы

соли неорганических и органических кислот, сырье, полученное биотехнологическим путем (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и др.), белые, синие, зеленые глины, цеолиты, мумие

18 мг – для женщин 40 мг – для женщин
10 мг – для мужчин 20 мг – для мужчин

Цинк

мясо, рыба, устрицы, субпродукты, яйца, бобовые, семечки тыквенные, отруби пшеницы (*Triticum L.*)

соли неорганических и органических кислот, сырье, полученное путем биотехнологического синтеза (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и др.)

12 мг

25 мг

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
Иод	морская рыба, ламинария (морская капуста), молочные продукты, гречневая крупа, картофель, арония, грецкий орех восковой спелости, фейхоа.	соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и др.), водоросли морские <i>Ascophyllum nodosum</i> , фукус, бишофит (Bishofit), перегородки плода грецкого ореха (<i>Juglas regia</i>)	150 мкг	300**** мкг
Селен	зерновые, морепродукты, печень, почки, сердце, чеснок	соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и др.), пивные дрожжи, астрагал (<i>Astragalus membranaceus</i>), стахис клубни (<i>Stachys</i>)	75 мкг – для мужчин 55 мкг – для женщин	150 мкг

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
Медь	мясо, морепродукты, ореха, зерновые, какао, отруби	соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и др.), медные комплексы хлорофилла	1 мг	3 мг
Молибден (VI)	печень, почки, фасоль, горох, зеленые листовые овощи, дыня, абрикос, цельное коровье молоко	соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и др.)	70 мкг	600 мкг
Хром (III)	печень, сыр, бобы, горох, цельное зерно, перец черный	соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и др.)	50 мкг	250 мкг

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
Марганец	печень, крупы, фасоль, горох, гречиха, арахис, чай, кофе, зеленые листья овощей	соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и др.)	2 мг	5 мг
Кремний	цельное зерно, свекла, морковь, репа, бобовые, редис, кукуруза, банан, капуста, абрикос	соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и др.), хвощ полевой, стебель (<i>Equisetum arvense</i>)	30 мг	50 мг
Кобальт	печень, почки, рыба, яйца	соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и др.)	10 мкг	30 мкг

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
Фтор	морская рыба, чай	соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и др.)	4 мг	6 мг
Ванадий	растительные масла, грибы, соя, зерновые, морская рыба, морепродукты	соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и др.), морские водоросли	15 мкг	60 мкг
Бор	фрукты, овощи, орехи, злаковые, бобовые, молоко, вино	соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и др.), хвоя	2 мг	6 мг

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
Серебро	огурцы, тыква, арбуз	соли органических кислот, коллоидная форма биотехнологического происхождения (дрожжи, хелатные аминокислотные комплексы и др.)	30 мкг	70 мкг
Биологически активные вещества природного происхождения Минорные компоненты пищи				
Фенольные соединения				
1.1. Простые фенолы				
Арбутин	клюква, груша, брусника	толокнянка обыкновенная, побеги, листья (<i>Arctostaphylos uvaursi</i>), зимолобка зонтичная, растение (надземная часть) (<i>Chimaphila umbellata</i>), подорожник большой, лист и семена (<i>Plantago major</i>), бадан толстолистный, листья (<i>Bergenia crassifolia</i>); черника, лист (<i>Vaccinium myrtillus</i> L.); брусника, лист (<i>Vaccinium vitis-idaea</i>)	8 мг	25 мг

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
Гидрохинон	черника, анис, чабер, груша, брусника	эспарцет месхетский, корень (<i>Onobrychis meschetica</i>), толокнянка обыкновенная, листья (<i>Arctostaphylos uva-ursi</i>), бадан толстолистный, листья (<i>Bergenia crassifolia</i>)	5 мг	15 мг
Ресвератрол	красный виноград, красная шелковица, голубика, ежевика, арахис, какао, красное вино		30 мг	150 мг
Синефрин	апельсин (померанец) горький		5	30
Тирозол, гидрокситирозол	плоды оливы европейской, оливковое масло	родиола розовая (<i>Rhodiola rosea</i>), родиола четырехчленная (<i>Rhodiola quadrifida</i>)	10 мг	30 мг
Фенольные кислоты в том числе				
1.2. Гидроксикоричные кислоты (цикориевая, кафтаровая)	листья падуба парагвайского, семена кофейного дерева	эхинацея, цветы, корень (<i>Echinacea purpurea</i>)	10 мг	20 мг

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
1.3. Гидроксикоричные кислоты (хлорогеновая, неохлорогеновая, криптохлорогеновая, дикофеилхинные, феруловая, кофейная, кофеоилаблочная)	листья падуба парагвайского, семена кофейного дерева, листья артишока, семена подсолнечника, яблоки, плоды рябины обыкновенной, плоды рябины черноплодной,	ромашка аптечная, цветки (<i>Matricaria recutita</i>), одуванчик лекарственный, цветки, корень (<i>Taraxacum officinale</i>), лопух большой, листья, плод (<i>Arctium lappa</i>), Melissa, листья (<i>Melissa officinalis</i>), листья мяты перечной (<i>Mentha piperita</i>), трава крапивы двудомной (<i>Urtica dioica</i>), листья мать-и-мачехи (<i>Tussilago farfara</i>), плоды калины обыкновенной (<i>Viburnum opulus</i>), прополис	200 мг	500 мг
1.4. Галловая, п- оксibenзойная, протокатехиновая	малина, клубника, клюква, сок красного винограда, брусника, черника, чай, шоколад, вино, щавель, ревень	солодка голая, корень (<i>Glycyrrhiza glabra</i>), виноградные косточки	100 мг	300 мг

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
Антраценпроизводные (антрахиноны) Алое-эмодин, алоин, эмодин рапонтин, реин, фисцион, хризофаковая кислота, сеннозиды А и В	ревень, щавель, бобовые.	кассия тора, семена (<i>Cassia tora</i>), алоэ вера, растение (надземная часть) (<i>Aloe vera</i>), горец змеиный, растение (надземная часть) (<i>Polygonum bistorta</i>), щавель конский, корень, плоды (<i>Rumex confertus</i>), марена красильная, корень (<i>Rubia tinctorum</i>)	10 мг	30 мг
Гиперицин	зверобой продырявленный (трава, цветы - суррогат чая)	зверобой продырявленный, надземная часть (<i>Hypericum perforatum</i> L.)	0,3 мг	1 мг
Ксантоны (Мангиферин)	манго (<i>Mangifera indica</i> L.), Мангостин (<i>Garcinia mangostana</i> L.)	копеечник альпийский (сибирский) (<i>Hedysarum alpinum</i> L.), копеечник желтеющий (<i>Hedysarum flavescens</i> Rgl. et Schmalh.), зверобой Рошеля (<i>Hypericum rochelii</i> Griseb. et Schenk), зверобой продырявленный (<i>H. perforatum</i> L.), зверобой горный (<i>H. montanum</i> L.) и др.	20 мг	50 мг

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
---	---	---	---	---

Флавононы и флавонолы

Флавоноиды	продукты растительного происхождения	дикорастущие и лекарственные растения	250 мг	500 мг
В т.ч. флавонолы и их гликозиды (кверцетин, кемферол, мирицетин, изорамнетин, рутин)	яблоко, абрикос, персик, слива, манго, цитрусовые, смородина, клубника, черника, голубика, вишня, шиповник, брусника, клюква, облепиха, виноград, терн, лук, капуста белая, красная, цветная, брокколи, сладкий перец, сельдерей, кориандр, пастернак, петрушка, зеленый салат, томаты, редис, репа, ревень, щавель, морковь, свекла, хрен, чай зеленый и черный, красное вино	гинкго двулопастного, листья (Ginkgo biloba), ясень обыкновенный, лист, почки (Fraxinus Excelsior), боярышник мелколистный, лист, цветки (Crataegus microphylla), пустырник пятилопастный, растение (надземная часть) (Leonurus quinquelobatus), володушка круглолистная, корень, растение (надземная часть), лист, цветки (Vupleurum rotundifolium), горец птичий (спорыш), растение (надземная часть) (Polygonum aviculare), клевер, лист, стебли, цветы (Trifolium pratense), актинидия коломикта, лист (Actinidia kolomikta), фисташка настоящая, лист (Pistacia vera)	30 мг (в пересчете на рутин)	100 мг (в пересчете на рутин)

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
В т.ч. флавоны (лютеолин, апигенин, акацетин, диосметин, байкалеин) или флавоногликозиды (витексин, изовитексин, ориентин, байкалин)	лимон, апельсин, грейпфрут, рябина черноплодная, морковь, сельдерей, репа, петрушка, фасоль, красный перец, морковь, горох, тимьян, шафран	прополис, ромашка аптечная, цветы (Matricaria recutita), одуванчик лекарственный, корень (Taraxacum officinale), ферула персидская, растение (надземная часть) (Ferula persica), виснага морковевидная плод (Visnaga daucoides), пижма обыкновенный, цветы (Tanacetum vulgare), коровяк медвежье ушко, листья (Verbascum thapsus), хризантема садовая, цветки (Chrysanthemum morifolium), бодяк полевой, лист (Cirsium arvense) и др	10 мг	25 мг

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
В т.ч. флаваноны (нарингенин, гесперитин, эриодиктиол или флаванон-гликозиды (нарингин, геспередин).	лимон, апельсин, мандарин, грейпфрут, слива, земляника, рябина черноплодная, клюква, вишня, калина, боярышник, актинидия, жимолость, томаты, петрушка, щавель, мята	зверобой, продырявленный, растение (надземная часть) (<i>Hypericum perforatum</i>), лигустикум шотландский, корневища (<i>Ligusticum scoticum</i>), курильский чай, листья, цветки (<i>Pentaphylloides fruticosa</i>), липа сердцевидная, цветки (<i>Tilia cordata</i>), коровяк медвежье ухо, растение (надземная часть) (<i>Verbascum thapsus</i>), расторопша пятнистая, плоды (<i>Silybum marianum</i>), черемуха, древесина, плоды (<i>Padus ssiiori</i> Schneid)	200 мг (в пересчете на геспередин или нарингин)	400 мг (в пересчете на геспередин или нарингин)
В т.ч. дигидрофла-вонолы (дигидрокверцетин, дигидрокемпферол)	орехи арахиса	кора лиственницы сибирской (<i>Larix sibirica</i>), ели сибирской (<i>Picea abovata</i>), сосны сибирской, приморской (<i>Pinus sibirica</i> , <i>P. Maritima</i>)	25 мг	100 мг

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
В т.ч. флаван-3-олы (катехины) (эпигаллокатехин галат)катехин, эпикатехин, галлокатехин,	чай зеленый и черный, шоколад (какао,), красное вино . Яблоко, айва, клубника, малина, красный виноград, облепиха, кизил, крыжовник, абрикос, черника, голубика, зеленая фасоль, фисташка, каштан, лавровый лист, ревень, щавель, миндаль, боярышник	виноградные косточки, расторопша пятнистая, плоды (<i>Silybum marianum</i>), горец змеиный, растение (надземная часть (<i>Polygonum bistorta</i>), эвкалипт шариковидный, кора (<i>Eucalyptus globulus</i>), боярышник мелколистный, лист (<i>Crataegus microphylla</i>), вишня кустарниковая, кора (<i>Cerasus fruticosa</i>), черника обыкновенная, лист (<i>Vaccinium myrtillus</i>), облепиха крушиновая, лист (<i>Hippophae rhamnoides</i>)	100 мг	300 мг
Флаволигнаны (силибин, силидианин, силихристин и др.)	плоды лимонника китайского, семена кунжута	расторопша пятнистая, плоды, надземная часть (<i>Silybum marianum</i>), лен посевной, семя (<i>Linum usitatissimum</i> L.), лопух большой, надземная часть (<i>Arctium lappa</i>), коровяк обыкновенный, растение (надземная часть) (<i>Verbascum thapsus</i>)	30 мг	80 мг

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
Изофлавоны (генистеин, дайдзеин, глицитеин) или изофлавоногликозиды (генистин, дайдзин, глицитин)	соя, фасоль	клевер луговой, полевой, лист (<i>Trifolium pratense</i> , <i>T. Campestre</i>), софора японская, плод (<i>Sophora japonica</i>), каян индийский, кора (<i>Sajanus sajan</i>), пуерария тумберга, цветы (<i>Pueraria thunbergiana</i>), хмель обыкновенный, шишки (<i>Humulus lupulus</i>), псоралея лецинолистная, лист, семена (<i>Psoralea corylifolia</i>)	50 мг	150 мг
Антоцианы	яблоко, черная смородина, черника, голубика, терн, лимонник китайский, жимолость, черемуха, базилик, вишня, брусника, красный виноград, капуста красная, лук красный, бобы красные, морковь, какао, красное вино	кожица винограда красного, зверобой продырявленный, растение (надземная часть) (<i>Hypericum perforatum</i>), первоцвет многоцветковый, растение (надземная часть), подземная часть (<i>Primula x polyantha hort.</i>), рис посевной, лист (<i>Oryza sativa</i>), водяника черная, плод, надземная часть (<i>Empetrum nigrum</i>)	50 мг	150 мг

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
---	---	---	---	---

Полимерные фенольные соединения

Проантоцианидины	шоколад (какао), кофе, яблоко, красный виноград, клюква, голубика, черника, миндаль, арахис, ячмень, кукуруза авокадо, кола	гребни, кожура и косточки винограда, лист черники (<i>Vaccinium myrtillus</i> L.), кора сосны приморской (<i>Pinus maritima</i>)	100 мг	200 мг
Танины	яблоко, айва, хурма, банан, черника, рябина, калина, брусника, малина, земляника, артишок, орехи, какао, чай, черемуха, спаржа, щавель, абрикос, гуайава перуанская	береза, кора, листья (<i>Betula humilis</i>), эвкалипт мощный, кора, листья (<i>Eucalyptus robusta</i>), калина обыкновенная, кора, плоды (<i>Viburnum opulus</i>), грецкий орех, кожура (<i>Juglans regia</i>), айва продолговатая, семена (<i>Cydonia oblonga</i>), гранат обыкновенный, кожура плодов (<i>Punica granatum</i>)	300 мг	900 мг
Алкалоиды				
Индол-3 -карбинол	капуста, белокочанная, цветная; брокколи, брюссельская репа, кресс-салат, брюква, редька, редис, хрен, горчица	биотехнологического происхождения, полученный путем химического синтеза	50 мг	300 мг

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
Кофеин	чай, какао, кофе	падуб парагвайский, ветки, листья (<i>Plex paraguariensis</i> A. St-Hil.), гуарана, семена (<i>Paullinia cupana</i>), кола блестящая, семена (<i>Cola nitida</i>), полученный путем химического синтеза	50 мг	150 мг (в СПП для питания спортсменов 200 мг)
Теобромин	какао, чай	кола заостренная, семена (<i>Cola acuminata</i> Schott et Endl.), падуб парагвайский, ветки и листья (<i>Plex paraguariensis</i> A. St-Hil.), гуарана, семена (<i>Paullinia cupana</i>), кола блестящая, семена (<i>Cola nitida</i>)	35 мг	80 мг
Теофиллин	чай, какао, шоколад.	гуарана, семена (<i>Paullinia cupana</i>), кола блестящая, семена (<i>Cola nitida</i>)	50 мг	150 мг
Тригонеллин (N-метилникотиновая кислота)	кофе, ячмень, соя, томаты, горох, рыба	пажитник (<i>Trigonella foenumgraecum</i>)	40 мг	100 мг
Терпеноиды				

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
Бетулин	хурма обыкновенная, иссоп	ольха черная, серая, кора (<i>Alnus glutinosa</i> L, <i>incana</i> L.); береза повислая, кора (<i>Betula pendula</i> Roth); софора японская, бутоны, плоды (<i>Sophora japonica</i>); лещина обыкновенная, кора (<i>Corylus avellana</i> L.)	40 мг	80 мг
Валереновая кислота	иссоп, мята полевая, лавр благородный, земляника лесная, бобы какао	дудник лекарственный, корни, листья (<i>Angelica archangelica</i> L.), ферула сумбул, корень (<i>Ferula sumbul</i>), ферула персидская, корень (<i>Ferula persica</i>), валериана лекарственная, корневище (<i>Valeriana officinalis</i> L.)	2 мг	5 мг
Гинсенозиды (пана сазиды)	женьшень, корень	женьшень, листья (<i>Panax ginseng</i>)	5мг	30 мг
Глицирризиновая кислота	солodka (разные виды) - вкусовая добавка при производстве изделий из рыбы, консервировании овощей и фруктов	солodka голая, корень (<i>Glycyrrhiza glabra</i>), астрагал шерстистоцветковый, надземная часть (<i>Astragalus dasianthus</i>)	10 мг	30 мг

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
в том числе иридоиды Олеуропеин	плоды оливы европейской (<i>Olea europaea</i>), оливковое масло	листья оливы европейской (<i>Folium Oleae europaea</i>), оливковое масло (<i>Oleum olivarum</i>)	20 мг	100 мг
Гарпагозид	пряности	гарпагофитум распростертый, (<i>Harpagophytum procumbens</i>), корень Фломоидес ангрениский (<i>Phlomis lehmanna Adyl.</i>), листья Мытник теневой (<i>Scrophularia umbrosa</i>), листья	20 мг	50 мг
Асперулозидовая и деацетил асперулозидовая кислота	плоды нони (<i>Morinda citrifolia</i>), сок нони	листья нони (<i>Morinda citrifolia</i>)	5	20

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
---	---	---	---	---

Другие соединения

Аллицин	лук, чеснок, черемша	-	4мг	12 мг
Бетаин	жимолость, плоды; свекла, облепиха, плоды, рис, ячмень, овес, бананы, перец, чай, бобовые, картофель, арбуз, кофе, кедровые орехи, спаржа	солодка голая, корень (<i>Glycyrrhiza glabra</i>); люцерна посевная, надземная часть (<i>Medicago sativa</i>); буквица лекарственная, трава, корень (<i>Betonica officinalis</i> L.); дреза китайская, плоды; (<i>Lycium chinense</i> Mill.); подсолнечник однолетний, цветки и листья (<i>Helianthus annuus</i> L.); эхинацея пурпурная, надземная часть (<i>Echinacea Moench</i>)	2 г	4 г
Ванилиновая кислота	малина, клубника, клюква, сок красного винограда, брусника, черника, чай, шоколад, вино, щавель, ревень	солодка голая, корень (<i>Glycyrrhiza glabra</i>); виноградные косточки	100 мг	300 мг
Гамма-оризанол	рисовые отруби	—	150 мг	450 мг
Гидроксилимонная кислота	гарциния мангустан (плоды)	гарциния камбоджийская, стебли, листья (<i>Garcinia cambouana</i>)	100 мг	300 мг

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
Гидроксиметилбутират	рыба, молочные продукты		1,5 г	3 г
Гумминовые кислоты	соевый соус натуральный	мумие	50 мг	150 мг
Карнозин	мясо, рыба (осетр, стерлядь)	полученный путем химического синтеза	200 мг	2000 мг
Креатин	мясо	полученный из пищевого сырья	3 г	20 г
			только в СПП для питания спортсменов	только в СПП для питания спортсменов
Куркумин	куркума	–	50 мг	150 мг
Лимонен	укроп, тмин, кардамон, мята.	эфирные масла сосновых (<i>Pinus</i>), дягиль лекарственный, корень, плоды (<i>Angelica archangelica</i>), аденосма индийская, надземная часть (<i>Adenosma indiana</i> (Lour.) Merrill), гомалонема душистая, корневища (<i>Homalonema aromatica</i> Schott.), мирровое дерево, смола (<i>Commiphora molmol</i> Engl.)	5 мг	50 мг

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
Ментол	мята	эфирные масла	20 мг	80 мг
Пептиды: ди-, три-, тетра- и олигопептиды	ткани и органы животных		по доказанному физиологическому эффекту	
Полипrenoлы	печень животных, высшие грибы - белый гриб, маслята, подосиновики и др. зерно риса, кукурузы, подсолнечника и др.	хвоя лиственниц, елей, сосен, полученные путем биотехнологического синтеза	10 мг	20 мг
Сумма ДНК***** и РНК**	икра, молоки рыб	полученные из пищевого сырья	150 мг	500 мг
Серотонин	бананы, ананас, орех грецкий, плоды, авокадо, томат	орех черный, семена (<i>Juglans nigra</i>), орех маньчжурский, семена (<i>Juglans mandshurica</i>), гриффония простая, лист (<i>Griffonia simplicifolia</i>)	3 мг	15 мг
Схизандрин	лимонник китайский, плоды, семена	кадзура красная, плод (<i>Kadsura coccinea</i>), лимонник китайский, корень, листья, стебли (<i>Schisandra chinensis</i> (Turcz.) Baill)	500 мкг	1 мг

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
Фазеоламин	фасоль белая		по доказанному ингибированию альфа-амилазы	
Фикоцианины	пищевые морские водоросли	спирулина (<i>Spirulina</i>)	50 мг	150 мг
Фукоидан	пищевые морские водоросли	–	50 мг	100 мг
Хлорофилл	зеленые части съедобных растений, ламинария	микроводоросли (хлорелла, одонтелла, спирулина)	100 мг	300 мг
Цетилмиристолеат	органы кита	органы диких животных	300 мг	600 мг
Цитруллин	капуста, авокадо, виноград	ольха, черная, серая, кора (<i>Alnus glutinosa</i> L, <i>incana</i> L.); береза повислая, кора (<i>Betula pendula</i> Roth)	100 мг	500 мг
Элеутерозиды	элеутерококк колючий, корень	элеутерококк колючий, плоды (<i>Eleutherococcus senticosus</i>)	1 мг	2 мг
Янтарная кислота	крыжовник, виноград, смородина, спаржа, батат, кисломолочные продукты, выдержанные сыры	полученная путем химического синтеза	200 мг	500 мг

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
Лактит		полученный путем химического синтеза	2 г	10 г
Лактулоза	топленое и стерилизованное молоко	получаемая путем изомеризации лактозы	2 г	10 г
Ферменты, стандартизованные по удельной активности (животного и растительного происхождения, а также полученные биотехнологическим путем)			по доказанной ферментной активности	
Амилаза	мед, овощи, фрукты, пищевые растения, поджелудочная железа крупного рогатого скота	продукт биотехнологического происхождения	по доказанной гликолитической активности	
Лактаза	овощи, фрукты, пищевые растения	-«-	-«-	
Мальтаза	овощи, фрукты, пищевые растения	-«-	-«-	

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
Сахараза	овощи, фрукты, пищевые растения		-«-	
Р-галактозидаза	йогурт	-«-	-«-	
Пепсин	желудок убойного скота и птицы, цветочная пыльца	-«-	по доказанной протеолитической активности	
Трипсин	поджелудочная железа крупного рогатого скота, цветочная пыльца	-«-	-«-	
Химотрипсин	поджелудочная железа крупного рогатого скота	-«-	-«-	
Бромелайн	ананас, папайя	ананас, стебли (<i>Ananas comosus</i> Merrill)	-«-	
Папаин	папайя Киви, манго.	смоковница обыкновенная, лист (<i>Ficus carica</i> L.); дынное дерево (папайя), млечный сок (<i>Carica papaya</i> L.)	-«-	
Дипептидаза			-«-	-«-

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
Липазы	семена бобовых, подсолнечника, крестоцветных, злаковых, морковь, папайя, цветочная пыльца	-«-	по доказанной липолитической активности	
Лизоцим	хрен деревенский, яйца	полученный путем биотехнологического синтеза	по доказанной ферментной активности	
Бактерии рода Bifidobacterium, в т.ч. B.infantis, B.bifidum, B.longum, B.breve, B.adolescentis и др. с доказанными пробиотическими свойствами	кисломолочные продукты	Микроорганизмы продукт биотехнологического происхождения	5×10^8 КОЕ/сут.	5×10^{10} КОЕ/сут.

Пищевые и биологически активные компоненты пищи	Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения	Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ	Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)	Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ* /сутки)
Бактерии рода <i>Lactobacillus</i> , в т.ч. <i>L.acidophilus</i> , <i>L.fermentii</i> , <i>L.casei</i> , <i>L.plantarum</i> , <i>L.bulgaricus</i> и др. с доказанными пробиотическими свойствами	кисломолочные продукты, сыры, сквашенные продукты на растительной основе	-«-	5x10 ⁷ КОЕ/сут.	5x10 ⁹ КОЕ/сут.
Бактерии рода <i>Lactococcus spp.</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> в монокультурах и в ассоциациях с пробиотическими микроорганизмами	кисломолочные продукты, сыры, сквашенные продукты на растительной основе	-«-	10 ⁷ КОЕ/сут.	10 ⁹ КОЕ/сут.
<i>Propionibacterium shermanii</i> в комплексе с пробиотическими и молочнокислыми микроорганизмами	сыры, кисломолочные продукты (в комплексе с молочнокислыми микроорганизмами)	-«-	10 ⁷ КОЕ/сут.	10 ⁸ КОЕ/сут.

Примечание. Верхний допустимый уровень потребления нутриентов в составе СПП для спортсменов - вне зависимости от энергетической ценности рациона.

*КОЕ – колониеобразующие единицы.

**РНК – рибонуклеиновая кислота.

***Только для специализированной пищевой продукции.

****Из морских водорослей – 1000 мкг (с учетом низкой усвояемости).

*****ДНК – дезоксирибонуклеиновая кислота.

41. Дополнить технический регламент Приложением № 12, изложив его в следующей редакции:

Приложение № 12

к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности пищевой
продукции»
(ТР ТС 021/2011)

Формы витаминов и минеральных солей для использования при производстве обогащенной пищевой продукции за исключением пищевой продукции для детей раннего возраста и БАД к пище

Наименование	Форма
Витамины	
Витамин А	Ретинол, ретинола ацетат; ретинола пальмитат; бета-каротин
Витамин D	D2 (эргокальциферол); D3 (холекальциферол)
Витамин E	D-альфа-токоферол; DL-альфа-токоферол; D-альфа-токоферола ацетат; DL-альфа-токоферола ацетат; DL-альфа-токоферола пальмитат; D-альфа-токоферола сукцинат; DL-альфа-токоферола сукцинат
Витамин B1	Тиамин гидрохлорид; тиамин бромид, тиамин мононитрат
Витамин B2	Рибофлавин; рибофлавинмононуклеотида натриевая соль (натрия рибофлавин 5'-фосфат)
Витамин PP (ниацин)	Никотинамид; никотиновая кислота и ее соли
Витамин B6	Пиридоксин гидрохлорид; пиридоксин-5-фосфат; пиридоксаль; пиридоксамин, пиридоксамин-5'-фосфат; пиридоксиндипальмитат
Пантотеновая кислота	D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантенол
Витамин B12	Цианокобаламин; метилкобаламин, гидроксокобаламин
Фолиевая кислота	Фолиевая (М-птероил-L-глутаминовая) кислота; L-метилфолат кальция

Наименование	Форма
Витамин С	L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат натрия; L-аскорбат калия; L-аскорбат кальция; 6-пальмитил-Ъ-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат)
Витамин К	К1 (филлохинон, фитоменадион); К2 (менахинон)
Биотин	D-биотин
Минеральные соли	
Кальций	Кальций углекислый (кальция карбонат); кальция хлорид; кальциевые соли лимонной кислоты; кальция глюконат, кальция глицерофосфат; кальция лактат; кальциевые соли ортофосфорной кислоты; кальция сульфат; кальция оксид; кальция гидроксид; кальция цитрат-малат; кальция малат
Магний	магния ацетат; магния карбонат; магниевые соли лимонной кислоты; магния хлорид; магния глюконат; магниевые соли ортофосфорной кислоты; магния сульфат; магния лактат; магния глицерофосфат; аминокислотные комплексы магния; магния оксид; магния гидроксид; магния-калия цитрат
Калий	Калия лактат; калиевые соли ортофосфорной кислоты; калия глюконат; калия глицерофосфат; калия хлорид; калия цитрат; калия карбонат; калия бикарбонат; калия гидроксид
Фосфор	Натриевые, калиевые, кальциевые и магниевые соли фосфорной кислоты
Железо	Железа (II) глюконат; железа бисглицинат, железа (II) карбонат, железа (II) сульфат; железа (II) лактат; железа (II) фумарат; железа (II, III) цитрат, железа (III) дифосфат (пирофосфат); железо элементное (карбонильное+электролитическое+водород - восстановленное); железо (III) лимонно-аммонийное (аммония - железа цитрат); ортофосфат железа (III); железа сукцинат, железа (III) сахарат, аминокислотные комплексы железа, железа (III) натриевый комплекс этилендиаминтетрауксусной кислоты; натрий-железа дифосфат
Цинк	Цинка ацетат; цинка бисглицинат; цинка карбонат, цинка сульфат; цинка хлорид; цинка цитрат; цинка лактат; цинка глюконат; аминокислотные комплексы цинка; оксид цинка
Иод	Йодид калия, йодид натрия, йодат калия, йодат натрия, йодказеин
Фтор	Фторид калия и фторид натрия (для обогащения соли)

42. Дополнить технический регламент Приложением № 13, изложив его в следующей редакции:

Приложение № 13

к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности пищевой
продукции»
(ТР ТС 021/2011)

Перечень групп пищевой продукции, которые могут обогащаться витаминами и минеральными веществами

Группы пищевой продукции	Микронутриент для обогащения
1. Мука пшеничная высшего и первого сорта	витамины: В1, В2, В6, РР, фолиевая кислота, С (технологическая добавка); минеральные вещества: железо, кальций
2. Хлеб и хлебобулочные изделия	витамины: В1, В2, В6, РР, фолиевая кислота, бета-каротин; минеральные вещества: железо, кальций, йод
3. Молочная продукция (молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт, продукт переработки молока)	витамины: С, А, Е, D, К, бета-каротин, В1, В2, В6, РР, В12, фолиевая кислота, пантотеновая кислота, биотин; минеральные вещества: железо, кальций, йод
4. Напитки безалкогольные	витамины: С, А, Е, D, К, бета-каротин и другие каротиноиды, В1, В2, В6, РР, В12, фолиевая кислота, пантотеновая кислота, биотин; минеральные вещества: йод, железо, кальций
5. Соковая продукция из фруктов (включая ягоды) и овощей (соки, фруктовые и (или) овощные нектары, фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки)	витамины: С, А, Е, бета-каротин, В1, В2, В6, РР, фолиевая кислота; минеральные вещества: йод, железо, кальций
6. Зерновые продукты (готовые завтраки, готовые к употреблению экструдированные продукты, макаронные и крупяные изделия быстрого приготовления)	витамины: С, А, Е, D, бета-каротин, В1, В2, В6, РР, В12, фолиевая кислота, пантотеновая кислота, биотин; минеральные вещества: железо, кальций, йод

Группы пищевой продукции	Микронутриент для обогащения
7. Масложировая продукция (масла растительные, маргарины, спреды, майонезы, соусы)	витамины: А, Е, D, бета-каротин
8. Пищевые концентраты (кисели, напитки быстрого приготовления, блюда, не требующие варки)	витамины: С, А, Е, D, К, бета-каротин, В1, В2, В6, РР, В12, фолиевая кислота, пантотеновая кислота, биотин минеральные вещества: йод, железо, кальций, магний, калий
9. Кондитерские изделия	витамины: С, А, Е, бета-каротин, В1, В2, В6, РР, фолиевая кислота; минеральные вещества: йод, железо, кальций, магний
10. Концентраты плодово-ягодные с добавлением сахара или других подслащивающих веществ (варенье, джем, конфитюр, желе, фруктовое мороженое и др.)	витамины: С, А, Е, бета-каротин, В1, В2, В6, РР, фолиевая кислота; минеральные вещества: йод, железо, кальций
12. Соль пищевая поваренная	минеральные вещества: йод, фтор*, калий, магний

*Для территорий с дефицитом этого микроэлемента.

43. Технический регламент дополнить Приложением № 14, изложив его в следующей редакции:

Приложение № 14
к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности пищевой
продукции»
(ТР ТС 021/2011)

Требования безопасности облученной пищевой продукции

1. Облучение (радиационная обработка) пищевой продукции может проводиться только в случаях если:

- 1) существует технологическая необходимость;
- 2) облученная пищевая продукция не оказывают отрицательного воздействия на здоровье человека;
- 3) радиационная обработка придает полезные для потребителя качества облученной продукции;
- 4) радиационная обработка не применяется в качестве замены необходимых санитарно-гигиенических мероприятий при производстве или выращивании пищевой продукции.

2. Облучение (радиационная обработка) пищевой продукции может использоваться только с целью:

- 1) снижения случаев пищевых отравлений за счет уничтожения патогенных и условно-патогенных микроорганизмов;
- 2) уменьшения порчи пищевой продукции путем замедления или задержки гнилостных процессов, или уничтожения микроорганизмов порчи;
- 3) снижения потерь пищевой продукции за счет преждевременного созревания или прорастания;
- 4) снижение загрязненности пищевой продукции сельскохозяйственными вредителями и возбудителями паразитарных болезней.

3. Облученная пищевая продукция по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям, предъявляемым к необлученной пищевой продукции.

4. Допускаются к обращению на территории государств – членов Таможенного союза и Единого экономического пространства облученная пищевая продукция с поглощенной дозой облучения не более 10 кГр.

5. Облученная пищевая продукция или пищевая продукция, содержащая облученные ингредиенты, выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза, должны пройти установленные процедуры оценки (подтверждения) соответствия и сопровождаться документом, содержащим сведения о ее безопасности и соответствии требованиям настоящего технического регламента, а также других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

6. Пищевая продукция, предназначенная для обработки ионизирующим излучением, упаковывается в материалы, обеспечивающие достаточную степень защиты от повторного загрязнения или заражения с учетом эксплуатационных характеристик установок для облучения.

7. Для радиационной обработки пищевой продукции допускается использовать следующие источники ионизирующей радиации:

- 1) гамма облучение при помощи ^{60}Co или ^{137}Cs ;
- 2) облучение рентгеновскими лучами, генерируемых при помощи установок с энергией не более 5 MeV;
- 3) воздействие ускоренными электронами, генерируемых при помощи установок с энергией не более 10 MeV.

8. При радиационной обработке минимальная доза поглощенного излучения пищевой продукцией должна быть достаточной для достижения технологической цели, а максимальная - должна быть меньше такой, при которой мог бы возникнуть риск для безопасности потребителя, или которая могла бы отрицательно сказаться на структурной целостности, функциональных или органолептических свойствах продукции. Максимальная доза поглощенного излучения не должна превышать 10 кГр.

С целью обеспечения безопасности радиационно-обработанной пищевой продукции должен проводиться дозиметрический контроль при производстве каждой партии пищевой продукции.

9. Облученная пищевая продукция, кроме продукции с низким содержанием воды (крупы, бобы, сушеные продукты питания и т. п.), подвергшаяся облучению в целях снижения загрязненности насекомыми, не должна подвергаться повторному облучению.

Пищевая продукция не считается повторно облученной, если:

1) она была облучена низкими дозами в целях, отличных от пищевой безопасности, например, для предупреждения прорастания зерна, корнеплодов и клубней;

2) подвергается облучению пищевая продукция, содержащая менее 5% облученных компонентов;

3) пищевая продукция получает полную дозу ионизирующего излучения, необходимую для достижения требуемого эффекта более чем за один этап, как часть достижения специальных технологических целей.

Накопленная пищевой продукцией максимальная доза поглощенного излучения в результате повторного облучения не должна превышать 10 кГр и не должна оказывать влияния на безопасность, потребительские свойства и пищевую ценность пищевой продукции.

10. Для выявления факта радиационной обработки находящейся в обращении облученной пищевой продукции используются методы, утвержденные в установленном порядке.

11. Процессы производства (изготовления) облученной пищевой продукции должны соответствовать требованиям, установленным настоящим техническим регламентом, а также другими техническими

регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, действие которых распространяется на указанные процессы.

Процессы производства (изготовления) облученной пищевой продукции должны соответствовать требованиям законодательств государств-членов Таможенного союза в области радиационной безопасности и охраны окружающей среды.

44. Технический регламент дополнить Приложением № 15, изложив его в следующей редакции:

Приложение № 15
к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности пищевой
продукции»
(ТР ТС 021/2011)

**Формы витаминов, витаминоподобных веществ и минеральных
веществ для использования при производстве БАД к пище
для взрослых**

Наименование	Форма
Витамин А	Ретинол, ретинола ацетат; ретинола пальмитат; бета- каротин
Каротиноиды:	
β-каротин	Бета-каротин
Ликопин	Ликопин
Лютеин	Лютеин и его эфиры
Зеаксантин	Зеаксантин
Астаксантин	Астаксантин
Витамин D	D2 (эргокальциферол); D3 (холекальциферол)

Витамин E	D-альфа-токоферол; DL-альфа-токоферол; D-альфа-токоферола ацетат; DL-альфа-токоферола ацетат; DL-альфа-токоферола пальмитат; D-альфа-токоферола сукцинат; DL-альфа-токоферола сукцинат; D-гамма-токоферол; DL-гамма-токоферол; концентрат смеси токоферолов, токотриенолы
Витамин B ₁	Тиамин гидрохлорид, тиамин бромид, тиамин мононитрат, тиаминмонофосфат хлорид, тиамин дифосфат (пирофосфат) хлорид (тиамин пирофосфат хлорид)
Витамин B ₂	Рибофлавин; флавиномононуклеотида натриевая соль (натрия рибофлавин 5'-фосфат)
Витамин PP (ниацин)	Никотинамид; никотиновая кислота и ее соли, гексаникотинат инозитола
Витамин B ₆	Пиридоксина гидрохлорид; пиридоксин-5'-фосфат; пиридоксаль, пиридоксаль-5'-фосфат; пиридоксамин, пиридоксамин-5'-фосфат; пиридоксин дипальмитат
Пантотеновая кислота	D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия; декспантенол, пантетин
Витамин B ₁₂	Цианкобаламин; гидроксикобаламин; метилкобаламин, 5'-дезоксиаденозилкобаламин
Фолат	Фолиевая (N-птероил- L -глутаминовая) кислота; L-метилфолат кальция
Витамин C	L-аскорбиновая кислота; L-аскорбат натрия; L-аскорбат кальция; L-аскорбат калия; L-аскорбат магния; L-аскорбат цинка; 6-пальмитил- L -аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат)
Витамин K	K1 (филлохинон, фитоменадион); K2 (менахинон)
Биотин	D-биотин
Холин	Холинхлорид, холинцитрат, холинбистартрат
Инозит	Инозит
Карнитин	L-карнитин; L-карнитина тартрат, L-карнитина гидрохлорид, ацетил-L-карнитин
Коэнзим Q10	Убихинон
Липоевая кислота	α -липоевая кислота
Метилметионинсульфоний	Метилметионинсульфония хлорид

Оротовая кислота	Оротат калия, оротат магния, оротат цинка, оротат кальция
Парааминобензойная кислота	Парааминобензойная кислота
Кальций	Кальций углекислый (кальция карбонат); кальциевые соли лимонной кислоты; кальция хлорид; кальция глюконат; кальция глицерофосфат; кальция лактат; кальциевые соли ортофосфорной кислоты (кальция ортофосфаты), кальция малат, кальция цитрат-малат, кальция бисглицинат, кальция пируват, кальция сукцинат, кальция L-лизинат, кальция аспарагинат, кальция сульфат, кальция гидроксид, кальция оксид, кальция ацетат, кальция L-аскорбат; кальция L-пироглутамат (пидолат), кальция L-треонат
Натрий	Натрия бикарбонат, натрия карбонат, натрия цитрат, натрия хлорид, натрия глюконат, натрия лактат, натрия гидроксид, натриевые соли ортофосфорной кислоты
Магний	Магния карбонат; магния L-аскорбат; магния бисглицинат, магний лимоннокислый (магния цитраты); магния хлорид; магния глюконат; магниевые соли ортофосфорной кислоты; магния L-лизинат, магния малат, магния-калия цитрат, магния пируват, магния сукцинат, магния сульфат; магния лактат, магния ацетат, магниевая соль тауриновой кислоты, магния глицерофосфат, магния гидроксид, магния оксид, магния аспарагинат, магния L-пироглутамат (пидолат), магниевая соль ацетил-тауриновой кислоты; аминокислотные комплексы магния
Калий	Калия цитрат; калия лактат; калия бикарбонат, калия карбонат, калия хлорид, калия глюконат, калия глицерофосфат, калия малат, калиевые соли ортофосфорной кислоты, калия гидроксид, аминокислотные комплексы калия, калия L-пироглутамат (пидолат)
Фосфор	Натриевые, калиевые, кальциевые и магниевые соли фосфорной кислоты
Железо	Железа (II) глюконат; железа (II) карбонат, железа (II) сульфат; железа (II) лактат; железа (II) фумарат; железа (II, III) цитрат, железа (III) дифосфат (пирофосфат); железо элементное (карбонильное+электролитическое+водород-восстановленное); железо (III) лимонно-аммонийное (аммония-железа цитрат); железа сукцинат, железа бисглицинат, железа фосфат; железа (II) таурат, натрий - железа дифосфат; железа (III) сахарат, аминокислотные комплексы железа, железа L-пироглутамат (пидолат)

Медь	Меди карбонат; меди цитрат; меди глюконат; меди сульфат; меди L-аспартат; меди бисглицинат; меди лизиновый комплекс, меди (II) оксид, аминокислотные комплексы меди
Цинк	Цинка ацетат; цинка сульфат; цинка хлорид, цинка цитрат, цинка глюконат, цинка лактат, цинка оксид, цинка карбонат, L-аскорбат цинка; L-аспартат цинка; цинка бисглицинат; цинка L-лизинат, цинка малат; цинка моно-L-метионинсульфат; цинка пиколинат, аминокислотные комплексы цинка, цинка L-пироглутамат
Марганец	Марганца карбонат; марганца хлорид; марганца цитрат; марганца глюконат; марганца сульфат; марганца глицерофосфат; марганца L-аспартат; марганца бисглицинат, аминокислотные комплексы марганца, марганца L-аскорбат, марганца L-пироглутамат (пидолат)
Иод	Калия йодид, калия йодат, натрия йодид, натрия йодат; йодказеин
Селен	Натрия селенат, натрия селенит, натрия селенит однозамещенный, селенистая кислота, L-селенометионин; обогащенные селеном дрожжи (<i>Saccharomyces</i>); 9-фенил-симм-октагидроселеноксантен; бис (1,3-диметилпиразолил)-4-селенид
Молибден	Аммония молибдат (VI), натрия молибдат (VI); калия молибдат (VI)
Хром	Хрома (III) хлорид, хрома (III) лактат 3-водный, хрома нитрат, хрома (III) сульфат, хрома никотинат, хрома пиколинат, аминокислотные комплексы хрома
Фтор	Калия фторид, кальция фторид, натрия фторид; натрия монофторфосфат
Бор	Борная кислота, натрия борат
Кремний	Кремния диоксид; орто-кремниевая кислота, стабилизированная холином; кремниевая кислота (в форме геля)
Кобальт	Кобальта (II) ацетат, кобальта (II) аспарагинат, кобальт сернокислый 7-водный (сульфат кобальта), хелатные комплексы кобальта, кобальт углекислый основной водный
Ванадий	Натрия метаванадат 2-водный, БИС (L-малато) оксованадий (IV), ванадия сульфат, ванадия аспартат, ванадия глицинат, ванадия цитрат, ванадиевокислый аммоний, ванадия аминокселат, хелатные комплексы ванадия
Серебро	Коллоидное серебро, хелатные комплексы серебра

45. Технический регламент дополнить Приложением № 16, изложив его в следующей редакции:

Приложение № 16
к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности пищевой
продукции»
(ТР ТС 021/2011)

**Сроки введения основных видов пищевой продукции
и блюд прикорма промышленного выпуска
в питание детей раннего возраста**

1. Продукты прикорма на зерновой и зерно-молочной основе (безмолочные и молочные каши):

а) безглютеновые монокомпонентные каши: рисовая, гречневая - для детей старше 4 месяцев жизни;

б) безглютеновые каши: кукурузная и ее смесь с рисовой или гречневой; глютенсодержащие каши: пшеничная, манная, овсяная, толокняная и другие; растворимое печенье - для детей старше 5 месяцев жизни;

в) безглютеновые и глютенсодержащие каши из смеси 3 и более зерновых компонентов, включая тапиоку, пшено (не более 18% пшена по массе продукта) - для детей старше 6 месяцев жизни;

г) каши типа «мюсли» - для детей старше 9 месяцев жизни;

д) каши с дополнительными компонентами:

фруктовыми компонентами - в соответствии со сроками, приведенными в пункте 2 настоящего Приложения;

медом - для детей старше 9 месяцев жизни;

какао - для детей старше 9 месяцев жизни.

2. Продукты прикорма на плодоовощной основе:

а) соки и нектары фруктовые, фруктово-овощные и овощные:

яблочный и грушевый соки и нектары (в том числе осветленные и с мякотью) - для детей старше 4 месяцев жизни;

сливовый, персиковый, абрикосовый, морковный соки и нектары (в том числе осветленные и с мякотью); сокосодержащий напиток на основе чернослива - для детей старше 4 месяцев жизни;

соки (монокомпонентные), смешанные (поликомпонентные) соки и нектары из черной и красной смородины, малины, черешни, айвы, вишни, черники, тыквы и других - для детей старше 5 месяцев жизни;

смешанные (поликомпонентные) соки и нектары с содержанием брусничного и клюквенного сока не более 20% - для детей старше 5 месяцев жизни;

соки (монокомпонентные), смешанные (поликомпонентные) соки и нектары из цитрусовых (мандаринов, апельсинов, грейпфрутов), дыни, тропических плодов (ананасов, бананов, манго), клубники, земляники, томатов, винограда (в составе смешанных соков) и других - для детей старше 6 месяцев жизни;

соки (монокомпонентные), смешанные (поликомпонентные) соки и нектары из папайи, киви, маракуйи, гуавы - для детей старше 8 месяцев жизни;

виноградный осветленный сок - для детей старше 9 месяцев;

б) пюреобразные продукты на фруктовой и фруктово-овощной основе: монокомпонентные пюреобразные продукты из яблок, груш, слив, персиков, абрикосов - для детей старше 4 месяцев жизни;

монокомпонентные и поликомпонентные пюреобразные продукты из плодов, ягод и овощей, включая пюре из черной и красной

смородины, малины, черешни, айвы, вишни, - для детей старше 5 месяцев жизни;

монокомпонентные и поликомпонентные пюреобразные продукты с включением цитрусовых, манго, бананов, земляники и клубники - для детей старше 6 месяцев жизни;

монокомпонентные и поликомпонентные пюреобразные продукты из папайи, киви, маракуйи, гуавы - для детей старше 8 месяцев жизни;

пюре фруктово-зерновые, фруктово-молочные, в том числе фруктово - йогуртные (с содержанием йогурта не выше 20%), и другие комбинированные пюре - для детей старше 6 месяцев жизни;

в) пюреобразные продукты на овощной основе:

монокомпонентные пюреобразные продукты из кабачков, цветной капусты, капусты брокколи, картофеля, сладкого картофеля, моркови - для детей старше 4 месяцев жизни;

монокомпонентные и поликомпонентные пюреобразные продукты, включая пюре из тыквы, свеклы, капусты белокочанной, - для детей старше 5 месяцев жизни;

поликомпонентные пюреобразные продукты с добавлением томатов - для детей старше 6 месяцев жизни;

пюре овощи - зерновые, овощи-молочные, в том числе овощи - йогуртные (с содержанием йогурта не выше 20%), и другие комбинированные пюре - для детей старше 6 месяцев жизни;

поликомпонентные пюреобразные продукты с добавлением зеленого горошка - для детей старше 7 месяцев жизни;

поликомпонентные пюреобразные продукты с добавлением шпината - для детей старше 8 месяцев жизни.

3. Продукты прикорма на мясной основе:

а) из говядины, конины, свинины, баранины, курицы, индейки, кролика - для детей старше 6 месяцев жизни;

б) пюре с добавлением субпродуктов (печень, сердце, язык) - для детей старше 8 месяцев жизни.

4. Продукты прикорма на рыбной основе из трески, хека, судака, лососевых, минтая, пикши, пиленгаса и других видов океанических, морских и пресноводных рыб - для детей старше 8 месяцев жизни.

5. Продукты прикорма на растительной основе с мясом и на мясорастительной основе:

а) в соответствии с ассортиментом и сроками введения для овощей и мясных продуктов, указанных в пунктах 2 и 3 настоящего приложения, с добавлением укропа и тмина - для детей старше 6 месяцев жизни;

б) поликомпонентные пюре, в которые могут входить лук, чеснок, бобовые, сельдерей, петрушка, - для детей старше 8 месяцев жизни;

в) поликомпонентные пюре, в которые могут включаться сладкий и белый перец, лавровый лист, - для детей старше 9 месяцев жизни;

г) поликомпонентные пюре, в которые могут включаться базилик, кориандр, душистый перец, - для детей старше 10 месяцев жизни.

6. Продукты прикорма на растительной основе с рыбой в соответствии с ассортиментом рыбы, овощей, специй, указанных в пунктах 2, 4 и 5 настоящего приложения - для детей старше 8 месяцев жизни.

7. Творог и продукты на его основе - для детей старше 6 месяцев жизни.

8. Неадаптированные кисломолочные продукты для детского питания (кефир, йогурт и другие) - для детей старше 8 месяцев жизни.

9. Детские травяные чаи (по рекомендации врача):

а) чаи гранулированные, на основе сахаров, с включением экстрактов одного или нескольких (не более 5) видов трав и сухих плодов - для детей старше 4 месяцев жизни (с учетом сроков введения для компонентов, указанных в подпункте «а» пункта 2 настоящего приложения);

б) монокомпонентные заварочные чаи в фильтр - пакетах, включающие укроп, фенхель или ромашку - для детей старше 1 месяца жизни;

в) монокомпонентные и поликомпонентные заварочные чаи в фильтр - пакетах (не более 5 видов трав и сухих плодов) - для детей старше 4 месяцев жизни (с учетом сроков введения для компонентов, указанных в подпункте «а» пункта 2 настоящего приложения).

10. Сроки прикорма в зависимости от степени измельчения продуктов и блюд:

а) пюреобразные продукты фруктовые, фруктово - овощные и овощные различной степени измельчения:

гомогенизированные (количество частиц мякоти размером 0,15 мм не более 30%, из них частиц размером выше 0,3 мм не более 7% от общего количества частиц) - для детей старше 4 месяцев жизни;

протертые (размер частиц не более 0,4 мм) и крупноизмельченные (размер частиц 2 - 5 мм) - для детей старше 6 месяцев жизни;

б) консервы мясные, мясорастительные и на растительной основе с мясом различной степени измельчения:

гомогенизированные (размер частиц до 0,3 мм, допускается до 20% частиц размером до 0,4 мм) - для детей старше 6 месяцев жизни;

пюреобразные (размер частиц до 1,5 мм, допускается до 20% частиц размером до 3 мм) - для детей старше 8 месяцев жизни;

крупноизмельченные (размер частиц до 3 мм, допускается до 20% частиц размером до 5 мм) - для детей старше 9 месяцев жизни;

в) рыбопродукты различной степени измельчения:

пюреобразные (размер частиц до 1,5 мм, допускается до 20% частиц размером до 3 мм) - для детей старше 8 месяцев жизни;

крупноизмельченные (размер частиц до 3 мм, допускается до 20% частиц размером до 5 мм) - для детей старше 9 месяцев жизни.

Примечания: 1. При разработке пищевой продукции, в состав которой входят не указанные в настоящем приложении виды пищевой продукции, срок введения прикорма согласовывается при проведении уполномоченными органами государственной регистрации такой продукции.

2. Под сроком введения прикорма в питание детей раннего возраста понимается минимальный возраст, с которого данный вид пищевой продукции может быть использован в питании детей.

46. Дополнить технический регламент Приложением № 17, изложив его в следующей редакции:

Приложение № 17
к техническому регламенту
Таможенного союза
«О безопасности пищевой
продукции»
(ТР ТС 021/2011)

**Требования к физико-химическим показателям отдельных видов
специализированной пищевой продукции для детского питания**

I. Пищевая продукция для питания детей раннего возраста

1. Продукты прикорма на зерновой основе.
Мука и крупа, требующая варки

Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
Влага	г, не более	9	
Белок	г	7 - 14	
Жир	г	0,5 - 7	
Углеводы	г	70 - 85	
Энергетическая ценность	ккал	310 - 460	
Зола	г	0,5 - 2,5	
Минеральные вещества:			
натрий	мг, не более	25	
железо	мг	1 - 8	

2. Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (моментального приготовления)

Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
Влага	г	4 - 6	
Белок	г, не менее	4	
Жир	г, не более	12	
Углеводы, в т.ч. добавленная сахароза*	г	70 - 85	
Энергетическая ценность	ккал	315 - 480	
Зола	г	0,5 - 3,5	
Минеральные вещества:			
натрий	мг, не более	30	
кальций	мг	300 - 600	для обогащенных продуктов
железо	мг	5 - 12	для обогащенных продуктов
йод	мкг	40 - 80	для обогащенных продуктов
Витамины:			
тиамин (В1)	мг	0,2 - 0,6	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (В2)	мг	0,3 - 0,8	для витаминизированных продуктов

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
ниацин (PP)	мг	3 - 8	для витаминизированных продуктов
аскорбиновая кислота (С)	мг	30 - 100	для витаминизированных продуктов
ретинол (А)	мкг-экв	300 - 500	для витаминизированных продуктов
токоферол (Е)	мг	5 - 10	для витаминизированных продуктов

*Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 15 граммов. Контроль по фактической закладке.

3. Растворимое печенье

Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
Белок	г	5 - 11	
Жир	г	6 - 12	
Углеводы	г	65 - 80	
Энергетическая ценность	ккал	330 - 440	
Минеральные вещества:			
натрий	мг, не более	500	
кальций	мг, не более	300 - 600	для обогащенных продуктов
железо	мг, не более	10 - 18	для обогащенных продуктов

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
-----------------------	-------------------	-------------------	------------

Витамины:

тиамин (В1)	мг	0,3 - 0,6	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (В2)	мг	0,3 - 0,8	для витаминизированных продуктов
ниацин (РР)	мг	4 - 9	для витаминизированных продуктов
аскорбиновая кислота (С)	мг	20 - 50	для витаминизированных продуктов

4. Продукты на плодоовощной основе, плодоовощные консервы (пюреобразные продукты на фруктовой и (или) овощной основе, фруктово- и (или) овоще-молочные и фруктово- и (или) овоще-зерновые пюре).

Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
-----------------------	-------------------	-------------------	------------

Массовая доля сухих веществ	%	4 - 25	для пюреобразных продуктов на фруктовой и (или) овощной основе
Углеводы	г	3 - 25	
Белки	г, не менее	0,5	для фруктово- и (или) овоще-молочных и фруктово- и (или) овоще-зерновых пюре
Массовая доля этилового спирта	%, не более	0,2	
Поваренная соль	%, не более	0,4	для продукции из овощей

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
-----------------------	-------------------	-------------------	------------

Минеральные вещества:

калий	мг	70 - 300	для продуктов на фруктово-овощной основе
натрий	мг, не более	200	
железо	мг, не более	3	для обогащенных продуктов

Витамины:

аскорбиновая кислота (С)	мг, не более	75	для обогащенных продуктов
β-каротин	мг, не более	1 - 4	для обогащенных продуктов

5. Детские травяные инстантные чаи

Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
-----------------------	-------------------	-------------------	------------

Углеводы	г	85 - 96	
Энергетическая ценность	ккал	340 - 385	

II. Пищевая продукция для питания детей дошкольного и школьного возраста

1. Хлебобулочные, мучные кондитерские и мукомольно-крупяные изделия

Пищевая ценность (в 100 г продукта)

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
Мукомольно-крупяные изделия			
Белки	г	10 - 13	
Жиры	г	1 - 3	
Углеводы	г	60 - 70	
Энергетическая ценность	ккал	300 - 360	
Железо	мг	1 - 2	для обогащенных продуктов
Витамины:			
тиамин (B1)	мг	0,15 - 0,25	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (B2)	мг	0,1 - 0,15	для витаминизированных продуктов
ниацин (PP)	мг	1 - 3	для витаминизированных продуктов
Хлебобулочные изделия			
Белки	г	8 - 13	
Жиры	г	1 - 8	
Углеводы	г	45 - 55	
Энергетическая ценность	ккал	210 - 340	
Железо	мг	1,8 - 3	для обогащенных продуктов
Витамины:			
тиамин (B1)	мг	0,15 - 0,40	для витаминизированных продуктов
рибофлавин (B2)	мг	0,1 - 0,5	для витаминизированных продуктов
ниацин (PP)	мг	1,5 - 3	для витаминизированных продуктов

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни	Примечание
Мучные кондитерские изделия			
Жиры	г, не более	25	
Транс-изомеры	% от общего жира, не более	7	
Добавленный сахар	г, не более	25	для печенья
		38	для изделий из бисквитного полуфабриката

47. В техническом регламенте и приложениях к нему дополнить знаком «№» после слова «Приложение» в соответствующем числе и падеже.

48. Исключить раздел «Содержание».