

## Mikrobiologische Richtwerte

**Tabelle 1**

### 1.1. Fleisch und Fleischerzeugnisse; Geflügel, Eier und Erzeugnisse aus ihnen

Indikator	Zulässige Werte	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, maximal KbE/g (cm <sup>3</sup> )	10	Schlachtfleisch (aller Arten von Schlachttieren)
	100	Hühnereier, diätetische Wachteleier
	1x10 <sup>3</sup>	Leicht gefrorenes, gekühltes Fleisch (aller Arten von Schlachttieren); Gekochte Wurstwaren, u. a. aus Geflügelfleisch, u. a. geschnitten; Gekochte Fleischwaren, gekocht und gebacken, geräuchert und gekocht, geräuchert und gebacken, gebacken, u. a. geschnitten und vakuumverpackt oder in veränderter Gasatmosphäre abgepackt; Pasteten aus Leber und (oder) Fleisch, u. a. in Pelle; Geflügel in ganzen Schlachtkörpern und Teilen von ihnen sowie Erzeugnisse aus ihnen, gebacken, gekocht und geräuchert, geräuchert, leicht geräuchert, leicht angedörrt, u. a. auch als Hackfleisch
	2x10 <sup>3</sup>	Blutwurst, Leberwurst, Sülzwurst, Salceson, Fleisch- und Geflügelwaren in Aspik; Pasteten aus Fleisch und Geflügel;
	2,5x10 <sup>3</sup>	Gekochte Wurstwaren aus zweit- und drittklassigen Rohstoffen, u. a. geschnitten

	$5 \times 10^3$	Pasteten aus Geflügelleber; Leberwurst aus Fleisch, Geflügel und deren Innereien; wärmegetrocknetes Hühnerhack: Tafel Eier von Hühnern und anderen Geflügelarten
	$1 \times 10^4$	Tiefkühlfleisch; gekühlt in Stücken, vakuumverpackt oder in veränderter Gasatmosphäre abgepackt; schnellgefrorene Fleischfertiggericht: aus portionierten Fleischstücken von allen Arten von Nutztieren (ohne Saucen), gebraten, abgekocht; gekühlte ganze Geflügelschlachtkörper oder ihr Fleisch; Trockenprodukte aus Geflügelfleisch, u. a. gefriergetrocknetes Hackfleisch von jungen Hühnern; gefriergetrocknetes Eiweiß von Eiern
	$2 \times 10^4$	Schnellgefrorene Fleischfertiggericht aus grob gehacktem Fleisch mit Saucen; Blinis (Pfannkuchen) mit Füllungen aus Fleisch oder Innereien
	$2,5 \times 10^4$	Speisealbumin; trockene Nährstoffkonzentrate aus Innereien
	$5 \times 10^4$	Trockenkonzentrat aus Blutplasmen (Serum); Eipulver, Volleimasse für Produkte für eine enterale Ernährung
	$1 \times 10^5$	Tiefgekühlte ganze Geflügelschlachtkörper; Flüssigeiprodukte: gefiltert und pasteurisiert; Naturbelassene Halbfertigprodukte aus Geflügelfleisch: mit und ohne Knochen, ohne Panade
	$5 \times 10^5$	Tiefgekühlte Scheiben aus entbeintem, ausgesehntem Fleisch am Knochen; Halbfertigprodukte aus entbeintem Fleisch (gekühlt, angefroren, tiefgefroren), u. a. mariniert, in groben Stücken; Blut; abgepackte und gekühlte, angefrorene und tiefgefrorene Schlachtkörper aus Geflügel; Flüssigeiprodukte; tiefgefroren
	$1 \times 10^6$	Halbfertigprodukte aus entbeintem Fleisch (gekühlt, angefroren, tiefgefroren), u. a. mariniert, in kleinen Stücken. Halbfertigprodukte aus naturbelassenem Geflügelfleisch: mit und ohne Knochen, paniert, gewürzt, mit Sauce, mariniert; entbeinte Fleischstücke in Scheiben; Halbfertigprodukte aus Geflügelhack (gekühlt, angefroren, tiefgefroren);

		Mechanisch zerlegtes Geflügelfleisch mit Restknochen, gekühlt, in Scheiben tiefgefroren, Knochenhalbfertigprodukt; Geflügelhaut; Geflügelinnereien und Halbfertigprodukte aus ihnen
	$2 \times 10^6$	Halbfertigprodukte aus grob gehacktem Fleisch (gekühlt, tiefgefroren) in Teigtaschen, gefüllte hackfleischhaltige Halbfertigprodukte (Kohlrouladen, Gurkenkürbisse)
	$5 \times 10^6$	Tiefgefrorenes und mechanisch zerlegtes Fleisch von Schlachttieren; Hackfleischfertigprodukte (gekühlt, tiefgefroren): geformt, u. a. paniert; Rinder- und Schweinehack, Hack von anderen Schlachttieren; Halbfertigprodukte aus Fleisch mit Knochen (in groben Stücken, portioniert, in kleinen Stücken)
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g/ cm <sup>3</sup> )	1,0	Frisches Schlachtfleisch (aller Tierarten); Wurstwaren, u. a. aus Geflügelwurst, halb durchgeräuchert, gekocht und geräuchert, gekocht, u. a. auch geschnitten; Fleischprodukte gekocht, gekocht und gebacken, geräuchert und gekocht, geräuchert und gebacken, gebacken, u. a. geschnitten und vakuumverpackt oder in veränderter Gasatmosphäre abgepackt; Blutwurst, Leberwurst, Sülzwurst, Salceson ; Pasteten aus Leber und (oder) Fleisch, u. a. in Pelle; Trockenkonzentrate aus Fleisch und Innereien; Geflügelschlachtkörper ganz und in Teilen sowie gebackene Erzeugnisse aus ihnen, gekocht und geräuchert, geräuchert, leicht geräuchert, leicht angedörft; Gerichte aus grob gehacktem Fleisch
	0,1	Leicht gefrorenes, gekühltes Fleisch (aller Arten); Blut und Trockenerzeugnisse aus ihnen: Speisealbumin, Plasmakonzentrat; Wurst und Erzeugnisse aus Fleisch und Geflügel leicht geräuchert, leicht angedörft; Erzeugnisse aus Fleisch und Geflügel in Aspik; schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fleisch und Geflügel; Pasteten und Leberwurst aus Fleisch und Geflügelinnereien; Trockenprodukte aus Geflügelfleisch; Hühnereier, diätetische Wachteleier, pasteurisierte Flüssigeiprodukte; tiefgefroren, trocken, Trockenmischungen für Omelette

	0,01	Tiefkühlfleisch; Fleisch (aller Arten) gekühlt in Stücken, vakuumverpackt oder in veränderter Gasatmosphäre abgepackt; Tiefkühlfleisch von Schlachttieren in ganzen, halben und Vierteln von Schlachtkörpern und in Stücken; schnellgefrorene Fleischfertiggerichte; gefriergetrocknetes Hackfleisch von jungen Hühnern; Tafeleier; gefriergetrocknete Eiprodukte
	0,001	Tiefkühlfleisch mit und ohne Knochen, am Stück, ausgeseht; Halbfertigprodukte entbeint (gekühlt, leicht gefroren, tiefgefroren,), u. a. auch mariniert
	0,0001	Mechanisch zerlegtes Tiefkühlfleisch; Halbfertigprodukte aus Fleisch, fleischhaltig, und aus Geflügelfleisch, Knochen von Fleisch, grob gehackt, geformt, u. a. paniert, in Teigtaschen, gefüllt, verschiedene Hackfleischsorten
E.coli, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g/ cm <sup>3</sup> )	1,0	Wurst und Erzeugnisse aus Fleisch und Geflügel leicht geräuchert und leicht angedörft, u. a. auch geschnitten und vakuumverpackt
S.aureus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g/ cm <sup>3</sup> )	1,0	Blut; Wurstwaren und Produkte aus Fleisch und Geflügel gekocht, gebacken, gekocht und geräuchert, geräuchert, leicht geräuchert, leicht angedörft; Blutwurst, Leberwurst, aus Geflügelfleisch und -innereien; Blutwurst, Leberwurst, Sülzen, Salceson, Pasteten aus Leber und (oder) Fleisch, u. a. auch in Pellen, Fleischwaren in Aspik (für Erzeugnisse, deren Haltbarkeitsdauer mehr als 2 Tage beträgt); Feinkosterzeugnisse aus grob gehacktem Geflügelfleisch; tiefgekühlte Fertigprodukte aus Geflügelfleisch: gebraten, abgekocht, aus grob gehacktem Fleisch mit Saucen und Beilagen; Pasteten aus Geflügelfleisch, u. a. auch mit Innereien; Geflügelerzeugnisse in Aspik; tiefgefrorene pasteurisierte Flüssigeiprodukte; Trockenmischungen für Omelette

	0,1	Schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fleisch: aus portionierten Fleischstücken von allen Arten von Nutztieren ohne Saucen, gebraten, abgekocht, aus grob gehacktem Fleisch mit Saucen; Blinis (Pfannkuchen) mit Füllung aus Fleisch oder Innereien, u. ä.; Pasteten aus Leber und (oder) Fleisch, u. a. in Pellen; Fleischerzeugnisse in Aspik; Wursterzeugnisse aus Geflügelfleisch halb durchgeräuchert, Pasteten aus Geflügelleber; gefriergetrocknetes Geflügelhack
	0,01	Getrocknete Erzeugnisse aus Geflügelhack
Bakterien der Gruppe Proteus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Fleisch (alle Arten): gekühlt für Kindernahrung, Diätlebensmittel; Speisealbumin; gefriergetrocknetes und wärmegetrocknetes Hühnerhack; Trockenprodukte aus Geflügelfleisch; Flüssigeiprodukte: gefiltert, pasteurisiert; Trockeneiprodukte, Mischungen für Omelette
	0,1	Gekühltes Fleisch (aller Arten) mit einer Haltbarkeitsdauer von über 7 Tagen
Sulfidreduzierte Clostridien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g/ cm <sup>3</sup> )	1,0	Blut, Speisealbumin; Trockenes Blutplasmakonzentrat; Pasteten aus Leber und (oder) Fleisch, u. a. auch in Pellen
	0,1	Wurstwaren aus Fleisch und Geflügel gekocht und geräuchert, halb durchgeräuchert; Gekochte Wurstwaren, u. a. auch geschnitten und vakuumverpackt oder in veränderter Gasatmosphäre abgepackt; Fleischerzeugnisse gekocht, geräuchert und gekocht, geräuchert und gebacken; Fleischerzeugnisse gebacken, geräuchert und gebacken, u.a. auch geschnitten und vakuumverpackt oder in veränderter Gasatmosphäre abgepackt; Sülzen, Salceson; Blutwurst, Leberwurst (für Erzeugnisse mit einer Haltbarkeitsdauer von über 2 Tagen ); Blutwurst, Leberwurst, u. a. aus Geflügelfleisch und -innereien; Pasteten aus Leber und (oder) Fleisch u. a. aus Geflügel, u. a. in Pellen; Fleisch- und Geflügelwaren in Aspik; ganze Geflügelschlachtkörper und Teile von ihnen sowie Erzeugnisse gebacken, gekocht und geräuchert, geräuchert, leicht angeräuchert, leicht angedörst; Feinkostwaren aus grob gehacktem Geflügelfleisch

	0,01	Wurstwaren aus Fleisch von Schlachttieren leicht angeräuchert und leicht angedörrt, Wurstwaren halb durchgeräuchert, gekocht und geräuchert, gekocht; Wurstwaren aus Geflügelfleisch leicht angedörrt, leicht angeräuchert, halb durchgeräuchert; Fleischwaren geräuchert und gekocht (Backen, Eisbein u. a.); Blutwurst, Leberwurst
Bakterien der Gattung Enterococcus, maximal KbE/g	$1 \times 10^3$	Tiefgekühlte Fleisch-Fertiggerichte: aus portionierten Fleischstücken (ohne Saucen) gebraten, abgekocht; aus grob gehacktem Fleisch mit Saucen; Blinis (Pfannkuchen) mit Füllungen aus Fleisch oder Innereien u. ä.
	$1 \times 10^4$	Schnellgefrorene Fertiggerichte aus Geflügelfleisch
Schimmelpilze, maximal KbE/g	500	Halbfertigprodukte aus grob gehacktem Fleisch (gekühlt, tiefgekühlt) geformt, u. a. auch paniert; In Teigtaschen, gefüllte Halbfertigprodukte (Kohlrouladen, Gurkenkürbis), fleischhaltig, grob gehackt, mit einer Haltbarkeitsdauer von über einem Monat
	100	Trockene Konzentrate aus Fleisch und Innereien

### 1.2. Fisch, andere Fischereiprodukte als Fisch und Erzeugnisse aus ihnen

Indikator	Zulässige Werte	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, maximal KbE/g	$1 \times 10^3$	Gekochte und gefrorene strukturierte Erzeugnisse; Störkaviar körnig, pasteurisiert
	$5 \times 10^3$	Rogen von anderen Fischen, pasteurisiert; Hydrolysat aus anderen Seefischereiprodukten, lebende doppelschalige Muscheln; Gelee aus Laminaria (Braunalgen)
	$1 \times 10^4$	Fischprodukte heiß und kalt geräuchert, nicht zerlegt; thermisch bearbeitete Feinkostwaren, Erzeugnisse aus Fischrogen; Salate aus verschiedenen Zutaten ohne Saucen; Kaviar vom Stör, körnig, in Dosen, Presskaviar, Kaviarersatzprodukte

	$2 \times 10^4$	Gekochte und gefrorene Produkte: Schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fisch und anderen Fischereierzeugnissen, u. a. vakuumverpackt; Dörr- und Trockenprodukte aus Meeresweichtieren
	$3 \times 10^4$	Fischprodukte kalt geräuchert, zerlegt, u. a. geschnitten
	$7,5 \times 10^4$	Fischprodukte kalt geräuchert, Fischschinken, u. a. geschnitten
	$5 \times 10^4$	Roher Fisch und lebender Fisch; gekühlte und gefrorene Fischprodukte: Hack „besonderer Zubereitung“ [mit gekühltem Wasser gewaschen – Anm. d. Ü.]; Präserven aus zerlegtem und thermisch behandeltem Fisch, aus doppelschaligen Muscheln; Fisch zerlegt, leicht geräuchert, leicht gesalzen, u. a. vakuumverpackt; Dörrfisch, abgehangener, getrockneter Fisch; Feinkosterzeugnisse thermisch behandelt, Erzeugnisse in Aspik; Fischmilch und Eierstockkaviar [mit Eierstockhaut - Anm. d. Ü.] gekühlt und gefroren; Störkaviar mit Eierstockhaut gesalzen; Lachskaviar körnig und gesalzen aus tiefgefrorenem Eierstock; lebende Krebstiere und andere Weichtiere; doppelschalige Muscheln gekühlt, gefroren; getrocknete und eiweißhaltige andere Fischereiprodukte: Trockenbrühe, Brühwürfel und Pasten, aus Miesmuscheln, Eiweißisolat, Algen, rohes Seegras, u. a. auch tiefgefroren und getrocknet
	$1 \times 10^5$	Fischprodukte gekühlt und gefroren, außer „Hack besonderer Zubereitung“, andere Fischereiprodukte als Fisch; Leber, Fischköpfe gefroren; Präserven aus gewürztem und speziell gesalzenem Fisch, u. a. nicht zerlegt; Präserven aus Eiweißpasten; Fischprodukte kalt geräuchert, gesalzen, gewürzt, mariniert, u. a. Filet, mit Saucen, Gewürzen, Beilagen, Öl; Lachskaviar, körnig, gesalzen; Rogen von anderen Fischarten, von einer einzigen Fischart, Eierstockkaviar gesalzen, geräuchert, gedörst
	$2 \times 10^5$	Präserven aus zerlegtem Fisch und anderen Fischereiprodukten mit dem Zusatz von Ölen, Konservierungsflüssigkeiten, mit und ohne Saucen, (u. a. auch von

		Lachsarten); Feinkostwaren ohne Wärmebehandlung: gesalzener, grob gehackter Fisch, Pasteten, Pasten; Herings-, Kaviar- und Krillbutter u. a. ; Feinkostwaren aus Kaviar: Gerichte aus verschiedenen Zutaten
	$5 \times 10^5$	Präserven in Pastenform: Fischpasten; Fertigsuppen mit Fisch, die gekocht werden müssen
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Präserven aus thermisch behandeltem Fisch; heißgeräucherte Fischprodukte; Feinkostwaren thermisch behandelt, zu feinem Hack verarbeitet, Pasten, Pasteten, gebacken, gebraten, abgekocht, eingelegt u. a.; Salat aus Fisch und Meeresfrüchten nicht angerichtet; Feinkostwaren aus Kaviar wärmebehandelt; gekochte und gefrorene Produkte: strukturiert; Kaviar von Stören und Lachsen, körnig, gesalzen, von anderen Fischen pasteurisiert; andere Fischereiprodukte als Fisch: lebende doppelschalige Muscheln, gedörnt und getrocknet; getrocknete und eiweißhaltige andere Fischereiprodukte als Fisch: Hydrolysat und Eiweiß-Kohlenhydrat-Konzentrat aus Miesmuscheln; Algen und Seegräser getrocknet; Gelees aus Laminaria (Braunalgen)
	0,1	Fischerzeugnisse kalt geräuchert, u. a. Geschnitten, Fischschinkenwaren, u. a. geschnitten; zerlegter Fisch angeräuchert, leicht gesalzen, u. a. Filet, u. a. vakuumverpackt; gesalzener, gewürzter, marinierter Fisch; Dörrfisch, abgehangener und getrockneter Fisch; Präserven in Pastenform aus Eiweißpaste, aus dem Fleisch von doppelschaligen Muscheln; Feinkostwaren in Aspik, Erzeugnisse aus Kaviar mit verschiedenen Zutaten, nicht wärmebehandelt; gekochte und gefrorene Erzeugnisse: schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fisch als Haupt- oder Vorspeise, kleine Blinis (Pfannkuchen) mit Fisch, Fischfüllung, u. a. vakuumverpackt, aus anderen Fischereiprodukten als Fisch; gesalzene Fischmilch; Kaviar von anderen Fischen als Stören und Lachsen von einer einzigen Fischart gesalzen, leicht gesalzener Eierstockkaviar, geräuchert, gedörnt, Kaviarersatz, u. a. eiweißhaltiger; doppelschalige Muscheln, gekühlt, eingefroren; getrocknete und eiweißhaltige andere Fischereiprodukte als Fische: Trockenbrühe, Brühwürfel und Pasten aus Miesmuscheln, Eiweißisolat; Algen, rohe Seegräser



	0,01	Roher und lebender Fisch, andere Fischereiprodukte als Fisch: krebsartige und andere Weichtiere; gekühlte und eingefrorene Fischprodukte; Hack „besonderer Zubereitung“ ; Präserven speziell gewürzt und gesalzen aus zerlegtem Fisch und anderen Fischereiprodukten mit und ohne Öl, Konservierungsflüssigkeiten, Saucen, mit und ohne Beilagen, aus Fischpasten; Fischprodukte kalt geräuchert, in Wurst- und Hackform; Fisch gesalzen, gewürzt, mariniert, u. a. zerlegt, u. a. ohne Konservierungsstoffe, geschnitten, eingelegt, gewürzt, mit Beilagen und Öl; thermisch behandelte Feinkostwaren: Erzeugnisse aus verschiedenen Zutaten, u. a. tiefgefroren, ohne Wärmebehandlung: Fisch gesalzen, grob gehackt, Pasteten, Pasten
	0,001	Gekühlter, eingefrorener Fisch und Fischprodukte: Fischfilet, speziell zerlegter Fisch, Fischhack zum Verzehr, Erzeugnisse aus geformten Fischhack, u. a. mit Zutaten aus Mehl; andere Fischereiprodukte als Fisch, krebsartige und andere Weichtiere; Fertigsuppen aus Fisch, die gekocht werden müssen; Feinkostwaren ohne Wärmebehandlung: Herings-, Kaviar-, Krillbutter und andere; Fischmilch, Eierstockkaviar, gekühlt und eingefroren; Leber und Fischköpfe eingefroren
S. aureus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Präserven leichtgesalzen, gewürzt und speziell gesalzen aus Fisch, u. a. mit Ölen, Konservierungsflüssigkeiten, Saucen, mit und ohne Beilagen; aus thermisch behandeltem Fisch, aus anderen Fischereiprodukten als Fisch mit Öl, Konservierungsflüssigkeiten, mit und ohne Beilage; Fischprodukte kalt und heiß geräuchert, Erzeugnisse aus Fischschinken, u. a. geschnitten; thermisch behandelte Feinkostwaren: Fisch und Erzeugnisse aus Fischhack,

		<p>Pasten, Pasteten, gebacken, gebraten, abgekocht, eingelegt u. a., mit mehlhaltigen Zutaten, Erzeugnisse aus verschiedenen Zutaten, Produkte in Aspik;</p> <p>Feinkostwaren aus Kaviar; Feinkostwaren ohne thermische Behandlung nach ihrer Vermischung: Salate aus Fisch und Meeresfrüchten, nicht eingelegt; gekochte und eingefrorene Produkte: Erzeugnisse mit strukturgebenden Zutaten, aus anderen Fischereiprodukten als Fischen: Muschelfleisch, Gerichte aus dem Fleisch doppelschaliger Muscheln, Garnelen, Krabben, Krill; Kaviar von Stören und Lachsen, körnig, gesalzen; Kaviar von anderen Fischen; Kaviarersatz; getrocknete eiweißhaltige andere Fischereiprodukte als Fische: Hydrodysat aus Miesmuscheln (MIGI-K), Eiweiß-Kohlenhydrat-Konzentrat aus Miesmuscheln</p>
	0,1	<p>Gekühlte und eingefrorene Fischprodukte: Fischhack „besonderer Zubereitung“;</p> <p>Präserven in Pastenform aus dem Fleisch doppelschaliger Muscheln; Fischprodukte kalt geräuchert, u. a. Erzeugnisse in Hack- und Wurstform, zerlegter und leicht geräucherter Fisch, leicht gesalzen, u. a. Filet, vakuumverpackt; Fisch gesalzen, gewürzt, mariniert, zerlegt, u. a. eingelegt, mit Gewürzen, Beilagen, Ölen; nicht wärmebehandelte Feinkostwaren: gesalzener und grob gehackter Fisch, Pasteten, Pasten, Herings-, Kaviar-, Krillbutter u. a. , Feinkostgerichte mit Kaviar und verschiedenen Zutaten ohne thermische Behandlung nach ihrer Vermischung; gekochte und eingefrorene Produkte: schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fisch, u. a. vakuumverpackt; andere Fischereiprodukte als Fisch: krebsartige, Fischmilch gesalzen; doppelschalige Muscheln</p>
	0,01	<p>Roher und lebender Fisch; gekühlter und eingefrorener Fisch; andere Fischereiprodukte als Fisch: krebsartige und andere Weichtiere (Tintenfische, Schnecken, Muscheln, Stachelhäuter u. a.): lebend, gekühlt, eingefroren; gekühlte und eingefrorene Fischprodukte: Fischfilet, speziell zerlegter Fisch, Fischhack zum Verzehr, Erzeugnisse aus geformtem Fischhack, u. a.</p>

		mit mehlhaltigen Zutaten; Fischmilch und Eierstockkaviar, gekühlt und eingefroren; Leber, eingefrorene Fischköpfe
V. parahaemolyticus, maximal KbE/g	10	Produkte aus Meeresfischen kalt geräuchert, u. a. geschnitten, Meeresfisch geschnitten, leicht geräuchert und leicht gesalzen, u. a. Filet
	100	Roher und lebender Fisch (aus dem Meer); gekühlte und eingefrorene Meeresfische und Fischprodukte: Fischfilet, speziell zerlegter Meeresfisch, Fischhack zum Verzehr und Erzeugnisse aus Fischhack, u. a. mit mehlhaltigen Zutaten; Fischmilch und Eierstockkaviar (von Meeresfischen); Leber und Fischköpfe tiefgekühlt; Andere Fischereiprodukt als Fisch: krebsartige und andere Weichtiere; lebend, gekühlt, eingefroren; doppelschalige Muscheln gekühlt und eingefroren
V. parahaemolyticus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g/cm <sup>3</sup> )	25	Andere Fischereiprodukt als Fisch: doppelschalige Muscheln
Bakterien der Gattung Enterococcus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g/cm <sup>3</sup> )	0,1	Andere Fischereiprodukt als Fisch: lebende doppelschalige Muscheln
Bakterien der Gattung Enterococcus, maximal KbE/g	1x10 <sup>3</sup>	Gekochte und eingefrorene Produkte: schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fisch als Haupt- und Vorspeise, kleine Blinis (Pfannkuchen) mit Fisch, Fischfüllung, u. a. vakuumverpackt (bei Portionspackungen); gekochte und eingefrorene Produkte aus anderen Fischereiprodukten als Fisch: krebsartige, Muschelfleisch, Gerichte aus dem Fleisch doppelschaliger Muscheln, Garnelen, Krabben, Krill (bei Portionspackungen)
	2x10 <sup>3</sup>	Gekochte und eingefrorene Produkte: strukturierte Lebensmittel, aus anderen Fischereiprodukten als Fisch: krebsartige, Muschelfleisch, Gerichte aus dem Fleisch doppelschaliger Muscheln,

		dem Fleisch von Garnelen, Krabben Krill (bei Erzeugnissen aus Fischhack)
Sulfid reduzierende Clostridien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Präserven aus thermisch behandeltem Fisch; Dörrfisch; thermisch behandelte Feinkostwaren: u. a. als Hack gebacken, gebraten, abgekocht, eingelegt; mit mehlhaltigen Zutaten; Erzeugnisse aus verschiedenen Zutaten, vakuumverpackt; gekochte und eingefrorene Produkte: strukturierte Lebensmittel, aus anderen Fischereiprodukten als Fischen: krebssähnliche, Muschelfleisch, Gerichte aus doppelschaligen Muscheln, Garnelen, Krabben, Krill (in Vakuumverpackung); Stör- und Lachskaviar, körnig, gesalzen; Kaviar von anderen Fischen: von einer einzigen Fischart, gesalzen, Eierstockkaviar leicht gesalzen, geräuchert, gedörrt, pasteurisiert; getrocknete und eiweißhaltige andere Fischereiprodukte als Fisch; Eiweiß-Kohlenhydrat-Konzentrat aus Miesmuscheln, vakuumverpackt
	0,1	Gekühlte und eingefrorene Fischprodukte: Hack „besonderer Zubereitung“; Präserven in Pastenform aus Eiweißpaste; Kaviarersatz, u. a. eiweißhaltiger; Fischprodukte kalt und heiß geräuchert im Vakuum; Fisch gesalzen, gewürzt, mariniert, u. a. abgehangen (im Vakuum); gekochte und eingefrorene Produkte; schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fisch, Blinis (Pfannkuchen) mit Fisch, Fischfüllung (im Vakuum); andere Fischereiprodukte als Fisch: lebende doppelschalige Muscheln; gedörrte und getrocknete Erzeugnisse aus Meeresweichtieren
	0,01	Gekühlte und eingefrorene Fischprodukte; Fischfilet, speziell zerlegter Fische, Fischhack zum Verzehr, Erzeugnisse aus Fischhack, u. a. mit mehlhaltigen Zutaten) bei vakuumverpackten Erzeugnissen; Präserven aus Fisch in würzigen und speziellen Laken, u. a. aus zerlegtem Fisch mit Öl, eingelegt, Saucen, mit und ohne Beilagen; Präserven in Pastenform: Fischpasten aus anderen Fischereiprodukten als Fischen mit

		Ölen, eingelegt, mit Saucen, mit und ohne Beilagen; getrockneter Fisch ) im Vakuum); getrocknete und eiweißhaltige andere Fischereiprodukte als Fisch: Brühe, Brühwürfel und Pasten aus Miesmuscheln, Eiweißisolat
Schimmelpilze, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	Störkaviar, körnig, pasteurisiert, Kaviar von anderen Fischen, pasteurisiert
Schimmelpilze, maximal KbE/g (cm <sup>3</sup> )	10	Präserven würziger Speziallaken aus nicht zerlegtem und zerlegtem Fisch, u. a. leicht gesalzen; Präserven aus zerlegtem Fisch und anderen Fischereiprodukten als Fisch mit zugesetztem Öl, eingelegt, mit Saucen, mit und ohne Beilage; Präserven in Pastenform: Fischpasten, aus Eiweißpaste; Präserven aus dem Fleisch doppelschaliger Muscheln
	50	Dörrfisch; Störkaviar: körnig, in Büchsen, Presskaviar, Eierstockkaviar leicht gesalzen und gesalzen; Kaviar von Lachsen, körnig, gesalzen; Rogen von anderen Fischen: von einer Fischart gesalzen, Eierstockkaviar leicht gesalzen, geräuchert, gedörrt; Kaviarersatz, u. a. eiweißhaltig
	100	Algen und getrocknetes Seegras
Hefe, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	Kaviar von Stören, körnig, pasteurisiert; Rogen von anderen Fischen, pasteurisiert
Hefe, maximal KbE/g (cm <sup>3</sup> )	50	Kaviar von Stören: körnig, in Büchsen, Presskaviar, Kaviarersatz, u. a. eiweißhaltig
	100	Fischpräserven in würziger Speziallake, u. a. aus zerlegtem Fisch und aus anderen Fischereiprodukten als Fisch mit Öl, eingelegt, mit und ohne Beilagen, aus dem Fleisch doppelschaliger Muscheln; Präserven in Pastenform, aus Eiweißpaste; Dörrfisch;

		Eierstockkaviar von Stören, leicht gesalzen, gesalzen
	200	Lachskaviar, körnig, gesalzen, aus tiefgefrorenen Eierstöcken
	300	Lachskaviar, körnig, in Büchsen, Fässern; Presskaviar von anderen Fischen, gesalzen, Eierstockkaviar leicht gesalzen, geräuchert, gedörst
Schimmel und Hefe, maximal KbE/g (cm <sup>3</sup> )	100	Abgehangener Fisch, getrocknet; Dörrfisch und getrocknete Produkte aus Meeresweichtieren; Trockensuppen mit Fisch, die gekocht werden müssen; thermisch behandelte Feinkostwaren: Fisch und Erzeugnisse aus Fischhack, Pasten, Pasteten, gebacken, gebraten, abgekocht, eingelegt u. a.; mit mehlhaltigen Zutaten, u. a. tiefgefroren
Bakterien der Gruppe Proteus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	Nicht thermisch behandelte Feinkostwaren aus Fisch und Meeresfrüchten, Kaviarprodukte: Gerichte aus verschiedenen Zutaten
	1,0	Andere Fischereiprodukte als Fisch: doppelschalige Muscheln

### 1.3 Zerealien und Backwaren

Indikator	Zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, maximal KbE/g (cm <sup>3</sup> )	$1 \times 10^3$	Backwaren mit Füllungen
	$5 \times 10^3$	Getreidekörner, die nicht gekocht werden müssen; Backwaren mit Cremes
	$1 \times 10^4$	Trockene Getreideerzeugnisse, hergestellt durch Extrusion
	$5 \times 10^4$	Nudeln und Teigwaren zur schnellen Zubereitung mit Zusätzen auf Milch- und pflanzlicher Basis; Getreidekleie zum Verzehr; Schalenfasern zum Verzehr
	$1 \times 10^5$	Nudelprodukte ohne Eiweiß
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Trockene Getreideerzeugnisse, hergestellt durch Extrusion; Backwaren mit Füllung
	0,1	Nudeln und Teigwaren zur schnellen Zubereitung mit Zusätzen auf pflanzlicher Basis;

		Getreidekleie zum Verzehr; Schalenfasern zum Verzehr
	0,01	Getreidekörner, die nicht gekocht werden müssen; Nudelerzeugnisse zur schnellen Zubereitung mit Zusätzen auf Milchbasis; eiweißfreie Nudelerzeugnisse; Backwaren mit Konditorcreme
S.aureus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes (g)	1,0	Backwaren mit Füllung
	0,1	Nudelerzeugnisse zur schnellen Zubereitung mit Zusätzen auf Milchbasis
Schimmelpilze, maximal KbE/g	50	Getreidekörner, die nicht gekocht werden müssen; trockene Feinkostwaren, hergestellt durch Extrusion; Schalenfasern zum Verzehr; gefüllte Backwaren
	100	Nudelerzeugnisse zur schnellen Zubereitung mit Zusätzen auf pflanzlicher Basis (mit Hefezusatz); Getreidekleie zum Verzehr (thermisch behandelt)
	200	Eiweißfreie Nudelprodukte (mit Hefezusatz)
Hefe maximal KbE/g	100	Eiweißfreie Nudelprodukte
B.cereus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes	0,1	Getreidekörner, die nicht gekocht werden müssen; Trockenprodukte, hergestellt durch Extrusion ohne Kakaoprodukte
Bakterien der Gattung Proteus unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	Gefüllte Backwaren

### 1.4. Zucker und Konditoreiwaren

Indikator	Zulässige Werte	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, maximal KbE/g (cm <sup>3</sup> )	500	Karamellbonbons ohne Glasur (Drops, mit Füllmasse, Likör-, Frucht-, Beeren-, Schaum- und Geleefüllung), für Diabetiker; Kaugummi; orientalisches Mehlgebäck (Biskuit mit Zimt, Kourabiedes u. a.)
	1x10 <sup>3</sup>	Toffee; Erzeugnisse aus Fruchtgelee; ohne Glasur, für Diabetiker; Orientalische Süßigkeiten des Typs Karamell (geröstete Nüsse); zuckerhaltige Halbfertigprodukte des Typs „Fadennudeln“; Kekse; Galetten, Cracker; orientalisches Mehlgebäck: Roulettes mit Nussfüllungen
	2,5x10 <sup>3</sup>	Lebkuchen, Honigkuchen: ohne Füllung
	5x10 <sup>3</sup>	Konfekt und Süßigkeiten: ohne Glasur (aus Fondant, Milch), für Diabetiker; Karamellbonbons ohne Glasur mit Füllung: aus Nüssen, Schokolade und Nuss, Schokolade, Sahne u. a.; Erzeugnisse aus Fruchtgelee: glasiert; orientalische Süßigkeiten: weiche Bonbons, Karamell; Diabetikerschokolade; Pasten, Cremes: aus Milch, Schokolade; Torten, Törtchen, Roulettekuchen für Diabetiker; Waffeltorten mit Füllung: aus Buttercreme; Kuchen; Kuchen und Roulettekuchen hermetisch verpackt; Waffeln: mit und ohne Füllung; Lebkuchen, Honigkuchen: mit Füllung; orientalisches Mehlgebäck
	1x10 <sup>4</sup>	Konfekt und Süßigkeiten: ohne Glasur (auf Praline- und Buttercremebasis), mit Glasur und Einlagen: aus Fondant, Frucht, Marzipan, gerösteten Nüssen, Sukkade, Puffgetreide, Likör, Gelee; Karamell glasiert mit Füllung: aus Fondant, Frucht, Likör, Gelee; Halva glasiert;



		Dragee; orientalische Süßigkeiten: weiche Bonbons mit Glasur (Rahat-Lokum); Karamell glasiert; normale und Dessertschokolade ohne Zusätze; Kakaopulver für die industrielle Verarbeitung, Torten und Törtchen: verziert; Biskuitrollen mit Füllung: aus Frucht, mit Sukkade, Mohn, Nüssen; Gebäck: Zuckergebäck, mit Schokoglasur, aus Mürbeteig, aller Arten, Hartkeks, Haferflockenkeks, mit Cremeschichten, Füllungen; mehliges orientalisches Gebäck
	$5 \times 10^4$	Konfekt und Süßigkeiten mit Glasur und Füllung: aus Milch, Schaumfüllung, Trockenfrüchten, Creme, auf Praliné- und Buttecremebasis; Karamell mit Glasur und Füllung: aus Milch, Schaumfüllung, Nüssen; Halva ohne Glasur; Schokolade mit Zusätzen, mit Füllungen und Konfekt Assorti; Konditortafeln; Nusspasten, Nusscremes; Torten und Törtchen geschmückt; Waffeltorten mit Füllung: Praliné, Schoko-Nuss, Halva; Biskuitrollen mit Füllung: aus Sahne, Buttercreme; Waffeln mit Schokoglasur
	$1 \times 10^5$	Kakaopulver handelsüblich
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g/ cm <sup>3</sup> )	1,0	Konfekt und Süßigkeiten: ohne Glasur (aus Fondant, Milch), mit Glasur und Einlagen (aus Fondant, Frucht, Marzipan, gerösteten Nüssen), für Diabetiker; Karamell; ohne Glasur; für Diabetiker; Toffee; Kaugummi; Erzeugnisse aus Fruchtgelee, für Diabetiker; orientalische Süßigkeiten: Karamell (geröstete Nüsse), Halbfertigprodukte aus Zucker zur Verzierung; Torten und Törtchen ohne Verzierung, mit Verzierung auf der Basis von Margarine, Sahne- und Fettersatz, Biskuitrolle mit Füllung; Lebkuchen, Honigkuchen; mit und ohne Füllung; Gebäck; Galetten, Cracker; mehliges orientalisches Gebäck

	0,1	<p>Konfekt und Süßigkeiten mit Glasur und Einlagen (als Milch, Schaummasse, Trockenfrüchten, mit Sukkade, Puffgetreide, Likör, Gelee); Dragee; Karamell: ohne Glasur mit Füllung, u. a. mit Glasur; Erzeugnisse aus Fruchtgelee; orientalische Süßigkeiten: weiche Bonbons, weiche Bonbons mit Glasur, Karamell, Karamell mit Glasur: Schokolade und Konfekt Assorti; Pasten, Cremes (Milch und Schoko); Torten und Törtchen: verziert (mit einer Haltbarkeitsdauer von mindestens 5 Tagen);</p> <p>Torten und Törtchen, Roulettekuchen für Diabetiker; Waffeltorten mit Füllung (Buttercreme); Kuchen; Kuchen und Roulettekuchen hermetisch verpackt; Waffeln; Gebäck (Zuckergebäck, mit Schokoglasur, aus Mürbeteig, Hartkekse, Haferflockenkekse, mit Cremeschichten und Füllungen); mehlhaltiges orientalisches Gebäck</p>
	0,01	<p>Konfekt und Süßigkeiten: ohne Glasur, mit Glasur und Füllung (aus Creme oder Praliné), Halva; orientalische Süßigkeiten: Rahat-Lokum; Nusspasten und -cremes; Kakaopulver handelsüblich, für die industrielle Weiterverarbeitung; Torten und Törtchen: verziert (mit einer Haltbarkeitsdauer von unter 5 Tagen); Waffeltorten mit Füllung; Biskuitrollen mit Füllung (aus Sahne, Buttercreme)</p>
S.aureus, unzulässig in einer Menge des Produktes von (cm <sup>3</sup> )	1,0	<p>Torten und Törtchen: verziert (mit Konditorcreme), für Diabetiker; Roulettekuchen: Biskuitrolle mit Füllung (aus Frucht, Sukkade, Mohn, Nüssen), für Diabetiker</p>
	0,1	<p>Torten und Törtchen: verziert (mit Sahne (bei einer Haltbarkeitsdauer von mindestens 5 Tagen), mit Früchten, Fondant, Schokoglasur, Buttercreme, Quark-Sahnecreme, Sahne mit pflanzlichen Zutaten); ohne Verzierung; mit Verzierung auf der Basis von Margarinen, pflanzlichen Cremes und Fette; Kuchen und Roulettekuchen hermetisch verpackt; Gebäck:</p>

		Mit Cremeschichten und -füllungen
	0,01	Torten und Törtchen: verziert, u. a. tiefgefroren: mit Sahne (bei einer Haltbarkeitsdauer von unter 5 Tagen)
Schimmel maximal KbE/g (cm <sup>3</sup> )	10	Toffee
	50	Konfekt und Süßigkeiten: ohne Glasur, mit Glasur und Einlagen, für Diabetiker; Dragees, Karamell: ohne Glasur, mit Glasur und Füllungen, für Diabetiker; Kaugummi; Halva; Erzeugnisse aus Fruchtgelee (für Diabetiker); Orientalische Süßigkeiten: Karamell (geröstete Nüsse, Walnussriegel); Karamell mit Glasur; Halbfertigprodukte aus Zucker zum Verzieren; Schokolade: normale und Dessertschokolade ohne Zusätze; für Diabetiker; Pasten, Cremes: als Milch und Schokolade; Torten und Törtchen: verziert; ohne Verzierung; für Diabetiker; Waffeltorten mit Verzierung; Kuchen (mit Puderzucker); Kuchen und Roulettekuchen hermetisch verpackt; Lebkuchen, Honigkuchen: mit und ohne Füllung; mehlhaltiges orientalisches Gebäck: Biskuit mit Zimt, Kourabiedes, mit Nüssen u. a.)
	100	Konfekt und Süßigkeiten: ohne Glasur (auf der Basis von Praliné, von Buttercreme), glasiert und mit Einlagen aus Trockenfrüchten, Creme, Praliné; Erzeugnisse aus Fruchtgelee; orientalische Süßigkeiten: weiche Bonbons, glasiert, Rahat-Lokum u. a.; Schokolade und Schokoladenkonfekt; Pasten, Nusscremes; Kakaopuder; Torten und Törtchen: verziert (mit Eiweißmasse, Soufflee, Frucht, Fondant, Schokoladenglasur, Buttercreme, Quark-Sahne-Creme, Creme aus Sahne mit pflanzlichen Zutaten, mit Konditorcreme);

		Biskuitrollen mit Füllungen aus Sahne, Buttercreme, Frucht, Sukkade, Mohn, Nüssen; Kuchen (mit Glasur, mit Nüssen,, Sukkade, Fruchtsaft, Rum); Waffeln; Gebäck; mehlhaltiges orientalisches Gebäck
Hefe maximal KbE/g (cm <sup>3</sup> )	10	Konfekt und Süßigkeiten: ohne Glasur (aus Fondant, Milch), Toffee
	50	Konfekt und Süßigkeiten: ohne Glasur (auf der Basis von Praliné, Buttercreme); mit Glasur und Einlagen, für Diabetiker; Dragees; Karamell: ohne Glasur, mit Glasur und Füllung; für Diabetiker; Kaugummi, Halva; Erzeugnisse aus Fruchtgelee; orientalische Süßigkeiten: Karamell, Karamell glasiert; Halbfertigprodukte aus Zucker zum Verzieren; Schokolade und Konfekt Assorti, Konditortafeln; für Diabetiker; Pasten, Cremes; Torten und Törtchen: verziert, nicht verziert, mit Verzierungen aus Margarinen, Cremes auf pflanzlicher Basis; Roulettekuchen für Diabetiker; Waffeltorten mit Füllungen (Buttercreme, Praliné, Schokoladen-Nuss, Halva); Biskuitrolle mit Füllung; Kuchen; Kuchen und Roulettekuchen hermetisch verpackt, Waffeln; Lebkuchen, Honigkuchen; Gebäck; mehlhaltiges orientalisches Gebäck: Biskuit mit Zimt, Kourabiedes u. a. , mit Nüssen, glasiert
	100	Orientalische Süßigkeiten: weiche Bonbons, weiche Bonbons glasiert; Kakaopulver handelsüblich und für die industrielle Verarbeitung; Torten und Törtchen verziert (mit Sahne)
	200	Konfekt und Süßigkeiten: glasiert mit Einlagen (aus Trockenfrüchten); orientalische Süßigkeiten aus Nüssen

### 1.5. Erzeugnisse aus Früchten und Gemüse

Indikator	Zulässige Werte	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, maximal KbE/g (cm <sup>3</sup> )	1x10 <sup>3</sup>	Schnellgefrorene Frucht- und Beerendesserts; Kartoffelchips, Sukkade
	5x10 <sup>3</sup>	Gemüse- und Fruchtdesserts; Gelees, Marmeladen, Fruchtmus, Konfitüren, Früchte und Beeren, nicht sterilisierte Konzentrate aus Früchten und Beeren mit Zucker, Knoblauchgranulat; Tomatensaucen und Ketchups, nicht sterilisiert, u. a. mit dem Zusatz von Konservierungsstoffen
	1x10 <sup>4</sup>	Schnellgefrorene: Gemüse, frisch und unterteilt sowie blanchierte Pilze; Chips und extrudierte Erzeugnisse mit Geschmackszusätzen; Fertigmischungen für Speiseeis aus Früchten und Beeren (nach ihrer Wiederherstellung mit Wasser)
	2x10 <sup>4</sup>	Getrocknete Kartoffeln und andere Erdfrüchte, vor dem Trocknen blanchiert
	5x10 <sup>4</sup>	Schnellgefrorene Halbfertigprodukte aus Kartoffeln; schnellgefrorene Salate und Mischungen aus blanchiertem Gemüse; schnellgefrorene Halbfertigprodukte aus Gemüsepüree; schnellgefrorenes glatthäutiges Kern- und Steinobst; frische Beeren vakuumverpackt und schnellgefroren, ganze Beeren; Trockenpulver aus Kartoffelpüree; Obst und Beeren (getrocknet); Früchte und Beeren, gefriergetrocknetes Püree aus Früchten und Beeren;

		Gemüsegranulat (gefriergetrocknet); Speisewürze: Senf, Tafelmeerrettich
	$1 \times 10^5$	Schnellgefrorenes Frischgemüse, nicht blanchiert; schnellgefrorene Gemüsefrikadellen; passierte oder zerkleinerte tiefgefrorene Beeren, schnellgefrorene Halbfertigprodukte für Desserts aus Früchten und Beeren, Speiseeis aus Früchten und Beeren, aromatisiert, Wassereis aus Zuckersirup
	$5 \times 10^5$	Schnellgefrorenes Frischgemüse, nicht blanchiert [ <i>s. o. doppelt im Original – Anm. d. Ü.</i> ]; schnellgefrorene Früchte, Steinobst, eingemachtes Obst,; getrocknete Kartoffeln und Gemüse, vor dem Trocknen nicht blanchiert; getrocknete Pilze; Kräuter und Gewürze gebrauchsfertig; zusammengesetzte Speisearbeitsstoffe mit Kräutern und gewürztem Gemüse
	$2 \times 10^6$	Unverarbeitete Gewürze
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g/ cm <sup>3</sup> )	1,0	Schnellgefrorenes Frischgemüse, unterteilt und blanchierte Pilze; schnellgefrorene Frucht- und Beerendesserts; Sukcade; Gemüse- und Fruchtdesserts (wärmegetrocknet); Gelees, Marmelade, Fruchtmus, Konfitüren, Konzentrate aus Frucht und Beeren mit Zucker, nicht sterilisiert; Knoblauchgranulat (gefriergetrocknet); Tomatensaucen und Ketchups, nicht sterilisiert, u. a. mit dem Zusatz von Konservierungsstoffen
	0,1	Schnellgefrorene Salate und Mischungen aus blanchiertem Gemüse; schnellgefrorene Halbfertigprodukte aus Gemüsepurée; schnellgefrorene Gemüsefrikadellen

		(Halbfertigprodukte); schnellgetrocknete Früchte von glatthäutigem Kern- und Steinobst; Steinobst, eingemachtes Obst; frische Beeren, vakuumverpackt und schnellgefroren, ganze Beeren; Halbfertigprodukte für Frucht- und Beerendesserts; Trockenes Kartoffelpüree; Kartoffelchips; Chips aus extrudierten Erzeugnissen mit Geschmackszusätzen; Früchte und Beeren (Trockenfrüchte); Früchte und Beeren, gefriergetrocknetes Püree aus Früchten und Beeren; geröstete Nüsse
	0,01	Schnellgefrorenes Frischgemüse, unzerteilt und nicht blanchiert; schnellgefrorene Halbfertigprodukte aus Kartoffeln; schnellgefrorene passierte und zerkleinerte Beeren; schnellgefrorene Halbfertigprodukte aus Früchten und Beeren in Teigtaschen, getrocknete Kartoffeln und Gemüse, vor dem Trocknen nicht blanchiert; getrocknete Kartoffeln und andere Erdfrüchte, vor dem Trocknen blanchiert; Gemüsegranulate (gefriergetrocknet); Gebrauchsfertige Kräuter und Gewürze; zusammengesetzte Speisenzusätze mit Gewürzen und würzigem Gemüse; Speisewürze: Senf, Tafelmeerrettich; naturbelassene Nüsse, geschält, nicht geröstet; Speiseeis aus Früchten und Beeren, aromatisiertes Wassereis aus ; Fertigmischungen für Speiseeis (nach seiner Wiederherstellung mit Wasser)
	0,001	Getrocknete Pilze; unbehandelte Kräuter und Gewürze
S.aureus, unzulässig einem Gewicht des Produktes von (g / cm <sup>3</sup> )	1,0	Gemüse- und Frucht-desserts (wärmebehandelt)

Schimmel, maximal KbE/g (cm <sup>3</sup> )	50	Sukkade; Gelees, Marmelade, Fruchtmus, Konfitüren, Konzentrate aus Früchten und Beeren mit Zucker, nicht sterilisiert; Tomatensaucen und Ketchups, nicht sterilisiert, u. a. mit dem Zusatz von Konservierungsstoffen
	100	Frischgemüse und blanchierte Pilze, schnellgefroren; schnellgefrorene Salate und Mischungen aus blanchiertem Gemüse; schnellgefrorene passierte und zerkleinerte Beeren; schnellgefrorene Desserts aus Früchten und Beeren (mit Hefezusatz); Früchte und Beeren, gefriergetrocknetes Püree aus Früchten und Beeren; Gemüsegranulate (gefriergetrocknet); Knoblauchgranulat (gefriergetrocknet); Getrocknete Kokosnüsse; Speiseeis aus Früchten und Beeren; aromatisiertes Wassereis aus ; Fertigmischungen für Speiseeis aus Beeren und Früchten (nach ihrer Wiederherstellung mit Wasser)
	200	Schnellgefrorene Halbfertigprodukte für Gemüsebrei; Chips und extrudierte Erzeugnisse mit Geschmackszusätzen; Gemüse- und Frucht-desserts (wärmegetrocknet); zusammengesetzte Lebensmittelzusätze mit Gewürzen und würzigem Gemüse; Speisewürze: Senf, Tafelmeerrrettich
	500	Schnellgefrorenes nicht zerteiltes Frischgemüse, nicht blanchiert; frische ganze Beeren, schnellgefroren und vakuumverpackt; Getrocknete Kartoffeln und Gemüse, vor dem Trocknen nicht blanchiert; Trockenes Kartoffelpüree; getrocknete Kartoffeln und andere



		Erdfrüchte, vor dem Trocknen blanchiert; Früchte und Beeren (Trockenfrüchte); getrocknete Pilze; geröstete Nüsse; grüne Kaffeebohnen
	$10^3$	Schnellgefrorenes Samen- und Steinobst; Halbfertigprodukte für Desserts aus Früchten und Beeren(mit Hefezusatz); gebrauchsfertige Kräuter und Gewürze; naturbelassene Nüsse, geschält, nicht geröstet, Tee
	$10^4$	Unverarbeitete Kräuter und Gewürze
Hefe maximal KbE/g	50	Sukkade; Gelees, Marmelade, Fruchtmus, Konfitüren, Konzentrate aus Früchten und Beeren mit Zucker, nicht sterilisiert; Tomatensaucen und Ketchups, nicht sterilisiert, u. a. mit dem Zusatz von Konservierungsmitteln
	100	Schnellgefrorenes nicht zerlegtes Frischgemüse und schnellgefrorene blanchierte Pilze; schnellgefrorene Salate und Mischungen aus blanchiertem Gemüse; Speiseeis aus Früchten und Beeren, aromatisiert und Wassereis aus Zuckersirup; Fertigmischungen für Speiseeis aus Früchten und Beeren (nach ihrer Wiederherstellung mit Wasser)
	200	Schnellgefrorene Halbfertigprodukte für Gemüsepüree; schnellgefrorene Früchte von glatthäutigem Kern- und Steinobst, frische ganze Beeren, vakuumverpackt und schnellgefroren
	500	Schnellgefrorenes Frischgemüse, nicht zerlegt, nicht blanchiert; schnellgefrorene Früchte von glatthäutigem Kern- und Steinobst; schnellgefrorene passierte und zerkleinerte Beeren, Früchte und Beeren (Trockenfrüchte)

	$10^3$	Schnellgefrorene Halbfertigprodukte aus Kartoffeln; schnellgefrorene Gemüsfrikadellen
Sulfid reduzierende Clostridien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Schnellgefrorene Halbfertigprodukte für Gemüsepüree
	0,1	Tomatensaucen und Ketchups, nicht sterilisiert, u. a. mit dem Zusatz von Konservierungsmitteln
	0,01	Gebrauchsfertige Kräuter und Gewürze; zusammengesetzte Lebensmittelzusätze mit Gewürzen und würzigen Gemüsen
Mesophile Sulfid reduzierende Clostridien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	In Salz eingelegt und marinierte Pilze in Fässern, abgekochte Pilze in Fässern
Nicht sporenbildende Mikroorganismen B.cereus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	Gemüse- und Frucht-desserts (wärmegetrocknet)
	$10^2$	Knoblauchgranulat (gefriergetrocknet)
	$10^3$	Getrocknete Kartoffeln und Gemüse, vor dem Trocknen nicht blanchiert

### 1.6. Fetterzeugnisse

Indikator	Zulässige Werte	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ Mikroorganismen, maximal KbE/g (cm <sup>3</sup> )	$5 \times 10^4$	Schweinespeck, gekühlt, tiefgefroren, nicht gesalzen; Erzeugnisse aus Schweinespeck und aus Schweinebauch, gesalzen, geräuchert, geräuchert und gebacken
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien	1	Erzeugnisse aus Schweinespeck und Schweinebauch gesalzen, geräuchert, geräuchert und gebacken

unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g/ cm <sup>3</sup> )	0,001	Schweinespeck gekühlt, tiefgefroren, nicht gesalzen
S.aureus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	Erzeugnisse aus Schweinespeck und Schweinebauch gesalzen, geräuchert, geräuchert und gebacken

### 1.7. Getränke

Indikator	Zulässige Werte	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben Mikroorganismen, maximal KbE/g (cm <sup>3</sup> )	100	Nicht alkoholische Getränke, u. a. mit einer Haltbarkeitsdauer von 30 Tagen und mehr mit Süßstoffen
	10	Gefiltertes und pasteurisiertes Kwas; Leicht alkoholische Gärgetränke, gefiltert, pasteurisiert
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, maximal KbE/g (cm <sup>3</sup> )	30	Alkoholfreie Getränke ohne Kohlensäure und Konservierungsmittel mit einer Haltbarkeitsdauer von unter 30 Tagen
	100	Natürliche Mineralwasser, Tafelwasser, Heil- und Tafelwasser, Heilwasser
	500	Pasteurisiertes und keimfreies Bier
	5x10 <sup>4</sup>	Konzentrate (flüssige, in Pastenform), Fertigmischungen (in Pulverform, Tablettenform, Granulat u. ä.) für alkoholfreie Getränke (außer Konzentraten, die Natrium-Bikarbonat enthalten)
	5x10 <sup>5</sup>	Mischungen aus trockenen pflanzlichen Rohstoffen für die Zubereitung von heißen alkoholfreien Getränken
Pseudomonasaeruginosa	300 (in 3 Proben zu je	Natürliche Mineralwasser, Tafelwasser, Heil- und Tafelwasser, Heilwasser

unzulässig in einer Menge des Produktes von (cm <sup>3</sup> )	100 cm <sup>3</sup> )	
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien aus Fäkalien, unzulässig in einer Menge des Produktes von (cm <sup>3</sup> )	300 (in 3 Proben zu je 100 cm <sup>3</sup> )	Natürliche Mineralwasser, Tafelwasser, Heil- und Tafelwasser, Heilwasser
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g/ cm <sup>3</sup> )	333	Alkoholfreie Getränke ohne Kohlensäure und Konservierungsstoffe mit einer Haltbarkeitsdauer von unter 30 Tagen
	300 (in 3 Proben zu je 100 cm <sup>3</sup> )	Natürliche Mineralwasser, Tafelwasser, Heil- und Tafelwasser, Heilwasser
	100	Künstlich mineralisierte Trinkwasser; Alkoholfreie Getränke, u. a. mit einer Haltbarkeitsdauer von 30 Tagen und mehr mit Zucker oder Süßstoffen: alkoholfreie Getränke mit Saft
	1	Konzentrate (flüssig, pasteurisiert), Mischungen (in Pulver- oder Tablettenform, Granulat u. ä. ) für alkoholfreie Getränke ; Nicht pasteurisierte und pasteurisierte heiß ausgeschenkte Sirups; Kwas, ungefiltert zum Ausschank, gefiltert, nicht pasteurisiert zum Ausschank; Leicht alkoholische Gärgetränke, ungefiltert, zum Ausschank sowie gefiltert und nicht pasteurisiert zum Ausschank; Bier

		vom Fass
	3	Ungefiltertes Kwas in Keggen, gefiltertes, nicht pasteurisiertes Kwas in Keggen; Leicht alkoholische Gärgetränke, ungefiltert, nicht pasteurisiert, in Keggen; nicht pasteurisiertes Bier in Keggen
	10	Gefiltertes Kwas, nicht pasteurisiert, in Plastikflaschen; gefiltertes und pasteurisiertes Kwas; leicht alkoholische Gärgetränke, gefiltert, nicht pasteurisiert in Plastik- und anderen Flaschen; leicht alkoholische Gärgetränke, gefiltert und pasteurisiert; nicht pasteurisiertes Bier in Flaschen; pasteurisiertes und entkeimtes Bier
Hefe- und Schimmelpilze (zusammen), maximal KbE/g (cm <sup>3</sup> )	15	Alkoholfreie Getränke, u. a. mit Saft mit einer Haltbarkeitsdauer von 30 Tagen und mehr mit Zucker
Hefe- und Schimmelpilze (zusammen), maximal KbE/g (cm <sup>3</sup> )	10	Konzentrate (flüssig, in Pastenform), Mischungen (in Pulver- oder Tablettenform, Granulate u. ä.) für alkoholfreie Getränke
Hefe- und Schimmelpilze (zusammen), KbE/g (cm <sup>3</sup> )	40	Alkoholfreie Getränke, u. a. mit Saft, mit einer Haltbarkeitsdauer von 30 Tagen und mehr; Alkoholfreie Getränke mit Saft; pasteurisierter Sirup, heiß ausgeschenkt; Pasteurisiertes und entkeimtes Bier
Hefe- und Schimmelpilze (zusammen), maximal KbE/g (cm <sup>3</sup> )	50	Nicht pasteurisierte Sirups
Hefe- und Schimmelpilze	100	Kwas, gefiltert und pasteurisiert;

(zusammen), maximal KbE/g (cm <sup>3</sup> )		Leicht alkoholische Gärgetränke, gefiltert und pasteurisiert
Hefe maximal KbE/g (cm <sup>3</sup> )	100	Trockenmischungen aus Rohstoffen für die Zubereitung von alkoholfreien Heißgetränken
Schimmelpilze maximal KbE/g (cm <sup>3</sup> )	100	Trockenmischungen aus Rohstoffen für die Zubereitung von alkoholfreien Heißgetränken

### 1.8. Sonstige Erzeugnisse

Indikator	Zulässige Werte	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, maximal KbE/g (cm <sup>3</sup> )	5x10 <sup>2</sup>	Pektin für Kinder- und diätetische Nahrung; heiße Suppen und andere heiße Gerichte, z. B. Borschtsch, Kohlsuppe, Rassolnik u. a. , Brühen, Suppen mit Nudeln und Kartoffeln, Gemüse, Hülsenfrüchten, Getreideeinlagen; Milchsuppen mit ebensolchen Einlagen, pürierte Suppen; verschiedene Quarkgerichte; Beilagen: gedünstetes Gemüse (ohne Zusätze); süße Gerichte und Getränke: Kompott aus frischen und eingemachten Früchten und Beeren, Kompott aus getrockneten Früchten und Beeren; Grützen aus frischen und getrockneten Früchten und Beeren, Saft, Sirup oder Püree aus Früchten und Beeren
	1x10 <sup>3</sup>	Eiweißhydrolysat aus Sojarohstoffen; Sülzen aus Fisch (gegossen); Kalte süße Suppen und pürierte Suppen aus eingemachten und getrockneten Früchten und Beeren; Eigerichte, z. B. gekochte Eier, Omelette (Vollmischungen, Eipulver) naturbelassen oder mit der Zugabe von Gemüse, Fleischwaren u. ä.; Füllungen mit Eizusatz; verschiedene Quarkgerichte, Quarkfüllungen, Quarkkuchen; Fischgerichte: abgekochter und angedünsteter Fisch, Fisch gedünstet, gebraten, gebacken; Gerichte aus Fleisch und Fleischerzeugnissen: Fleisch gekocht, gebraten, gedünstet, Fleischgerichte mit Reis und Gemüse, Pelmeni (Maultaschen), Blinis (Pfannkuchen), Erzeugnisse aus grob gehacktem Fleisch, u. a. gebacken; Gerichte aus

		Geflügel und Kaninchen gekocht, gebraten, gedünstet, gebacken; Erzeugnisse aus grob gehacktem Geflügel, Pelmeni (Maultaschen), Teigtaschen u. ä.; Beilagen wie gekochter Reis, gekochte Nudelerzeugnisse, Kartoffelpüree (ungewürzt), gekochten Kartoffeln, Bratkartoffeln (ungewürzt); Gelee und Mus; Apfelkuchen; Fertigfeinkostwaren aus Geflügel, Fisch, in Fertigverpackung, u. a. vakuumverpackt; Fertiggerichte, Zuckerwatte
	$2,5 \times 10^3$	Albumin-Kasein-Konzentrat, Gerichte aus Fischfrikadellenmasse (Frikadellen, Klöße, kleine Frikadellen mit Tomatensauce); Backerzeugnisse: Piroggen (kleine Kuchen)
	$5 \times 10^3$	Isolate und Konzentrate aus pflanzlichem Eiweiß, Sojamehl (für Kindernahrung); Karrageen; Verdickungsmittel und Stabilisatoren auf der Basis von Pflanzengummi (Guarakernmehl, Xanthangummi u. a.); Trockenprodukte für die Prophylaxeernährung: Mischungen aus Getreiden, Milch, Fleisch (extrudiert); verschiedene Salate aus gekochtem und Gerichte aus gekochtem, gebratenem, gedünstetem Gemüse ohne den Zusatz von gesalzenem Gemüse und Gewürzen; Saucen für Hauptspeisen
	$1 \times 10^4$	Speisegelatine für Kinder- und Diätahrung; Stärke mit hohem Aminopektingehalt (wachsartig), quellend, extrudierte Stärke; Melasse mit niedrigem Gesamtzuckerwert; Glukosegranulat mit Saftzusätzen; Biomasse aus einzelligen Pflanzen und Hefen für die industrielle Verarbeitung; Xylit, Sorbit, Mannit und andere Zuckeralkohole; Aminosäuren kristallisch und Mischungen aus ihnen; Speisesaucen in Pulverform (wärmegetrocknet); Geschmackszusätze in Pulverform mit Gemüsezusätzen, Kräutern und Gewürzen (wärmegetrocknet); Konzentrate aus Trockenbreien für die Sofortzubereitung; Salate aus rohem Gemüse und Früchten: ohne Sauce und Gewürze; Salat mit Fleisch, Geflügel, Fisch, Geräuchertem u. s. w. ohne Sauce und Gewürze; Sülze aus Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel (zum Gießen); Pasteten aus Fleisch und

		gekocht (ohne Gewürze und Saucen); Fisch, in Marinade gekocht; kalte Suppen, z. B Gemüsesuppen, mit Fleisch in Kwas, Kefir, Roter Beete, Borschtsch, Kohlsuppe mit Fleisch, Fisch, Eiern (ohne Creme
	$2,5 \times 10^4$	Eiweißkonzentrat aus Soja, Sojamehl texturiert
	$2 \times 10^4$	Hamburger, Cheeseburger, fertige Sandwiches
		Isolate und Konzentrate aus pflanzlichem Eiweiß; Sojamehl; Eiweißkonzentrat aus Sonnenblumenkernen; Kleie aus Getreidekörnern; Fasern aus Schalen; Schrot aus Gemüse, ausgepresste Früchte; Getränke auf der Basis von Sojabohnen: Sojagetränke, Cocktails, gekühlte und tiefgefrorene Desserts; Eiweißprodukte aus Soja (Tofu, Okara) ohne die Anwendung von Gärungsansätzen; Pektin für den Massenverbrauch; Speiseagar, Agaroid, Furzellan, Natriumalaginat, Maltin; Maltodextrin; Trockenbrühe, Konzentrat aus Gerichten, die nicht gekocht werden müssen (Instanten), Vor- und Hauptspeisen, die nicht gekocht werden müssen, extrudiert; Trockensuppen aus verschiedenen Zutaten, die gekocht werden müssen, trockene Pilzsuppen, die gekocht werden müssen; Trockenbrühekonzentrat mit Gewürzen, das gekocht werden muss; Salate aus rohem Gemüse und rohen Früchten mit Sauce (Mayonnaise u.a.); verschiedene Salate aus gekochtem Gemüse und Gerichte aus gekochtem, gebratenem, gedünstetem Gemüse mit Saucen (Mayonnaise u. a.); Salate mit Fleisch, Geflügel, Fisch, Geräuchertem u. s. w. mit Saucen (Mayonnaise u. a.); Tiefkühlpizza



Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Eiweißhydrolysat aus Sojarohstoffen; Sojagetränke, Cocktails, gekühlte und tiefgefrorene Desserts (mit einem Haltbarkeitsdatum von 72 Std. und mehr); Gärgetränke aus Soja (mit einer Haltbarkeitsdauer von über 72 Std.); sojaeiweißhaltige Produkte (Tofu) (mit einer Haltbarkeitsdauer von über 72 Std.); Pektin für Kinder- und Diätahrung, Speiseagar, Agaroid; Furzellan, Alginat-Natrium; Karrageen; Verdickungsmittel und Stabilisatoren auf der Basis von Pflanzengummi (Guarkernmehl, Xanthangummi u. a.); Speisegelatine für Kinder- und Diätahrung; Maltin, Maltodextrin; Glukose-Frucht-Sirup; Glukosegranulat mit dem Zusatz von Säften; Ansätze lyophil getrocknet (für die Herstellung von Fermentierten Fleischprodukten), Biomasse aus einzelligen Pflanzen und Hefe für die industrielle Verarbeitung; Trockenbrühen; Xylit, Sorbit, Mannit und andere Zuckeralkohole; Aminosäuren kristallisch und Mischungen aus ihnen; Vor- und Hauptspeisen extrudiert, die nicht gekocht werden müssen, Trockenbrühekonzentrate mit Gewürzen, die gekocht werden müssen; Sülzen aus Fisch (zum Gießen); Rindfleisch, Geflügel, Kaninchen u. s. w. gekocht (ohne Gewürze und Sauce); Fischgekocht, gebraten, mariniert; kalte süße Suppen und pürierte Suppen als getrockneten Früchten und Beeren, heiße Suppen und andere heiße Gerichte: Borschtsch, Kohlsuppe, Rassolnik, Gemüsesuppen u. a., Brühen, Suppen mit Nudeln und Kartoffeln, Gemüse, Hülsenfrüchten, Getreiden; Milchsuppen mit ebensolchen Einlagen, pürierte Suppen; Gerichte aus Ei: gekochte Eier, Omelette aus Eiern (Volleimischung, Eipulver) naturbelassen und mit dem Zusatz von Gemüse, Fleisch u. ä., Füllungen mit Ei; verschiedene Quarkgerichte, Quarkfüllungen, Quarkkuchen; Fischgerichte: Fisch gekocht, angedünstet, gedünstet, gebraten, gebacken, Gerichte aus Fischfrikadellenmasse (Frikadellen, Klöße, kleine Frikadellen mit Tomatensauce);
---	-----	---

		<p>Backwaren, Kuchen; Gerichte aus Fleisch und Fleischerzeugnissen: Fleisch gekocht, gebraten, gedünstet, Gerichte aus Fleisch mit Reis und Gemüse, Pelmeni (Maultaschen), Blinis (Pfannkuchen), Erzeugnisse aus grob gehacktem Geflügelfleisch, Pelmeni (Maultaschen), Piroggen (Teigtaschen) u. s. w.; Beilagen; Reis gekocht, gekochte Nudelprodukte, Kartoffelpüree (ungewürzt), gekochte Kartoffeln, Bratkartoffeln (ungewürzt), gedünstetes Gemüse (ungewürzt); Saucen Würze für Hauptspeisen; süße Speisen und Getränke: Kompott aus frischen und eingemachten Früchten und Beeren, Kompott aus getrockneten Früchten und Beeren, Grützen aus frischen und getrockneten Früchten und Beeren, Säften, Sirup, Püree aus Früchten und Beeren; Gelee, Mus; Apfelkuchen; Fertigfeinkostware aus Geflügelfleisch, Fisch in Fertigverpackung , u. a. vakuumverpackt; Fertigpizza; Zuckerwatte</p>
	0,1	<p>Isolate und Konzentrate aus pflanzlichem Eiweiß, Sojamehl; Eiweißkonzentrat aus Sonnenblumenkernen; Sojamehlkonzentrat, Sojamehl texturiert; Fasern aus Zerealien; Kleie aus Zerealien; Schrot aus Gemüse, ausgepresste Früchte; Sojagetränke, Cocktails, gekühlte und tiefgefrorene Desserts; Gärgetränke aus Soja; Eiweißprodukte aus Soja (Tofu); Pektin für den Massenverbrauch; Speisegelatine für den Massenverbrauch; Stärke mit hohem Aminopektingehalt (wachsartig), quellend, extrudierte Stärke; Konzentrate aus Gerichten, die nicht gekocht werden müssen (Instantsuppen); Trockenprodukte für die Prophylaxeernährung: Mischungen aus Getreiden, Milch, Fleisch (extrudiert); Salate aus rohem Gemüse und rohen Früchten ohne Sauce und mit Sauce (Mayonnaise u. a.); Salate aus mariniertem, gegorenem, in Salzlake eingelegtem Gemüse; verschiedene Salate aus gekochtem Gemüse und Gerichte aus gekochtem, gebratenem, gedünstetem Gemüse ohne den Zusatz von gesalzenem Gemüse und Saucen, mit Saucen (Mayonnaise u. a.); Salate mit dem Zusatz von</p>

		Fleisch, Geflügel, Fisch, Geräuchertem u. ä. ohne Sauce und mit Sauce (Mayonnaise u. a.); Sülzen aus Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel (zum Gießen); Pasteten aus Fleisch und Leber; Cremes (aus Zitrusfrüchten, Vanille, Schokolade u. ä.); fertige Hamburger, Cheeseburger, Sandwiches
	0,01	Okara aus Sojamilch; Trockenstärke (aus Kartoffeln, Mais, Erbsen); Trockenhefe zum Brotbacken; Feinkostsaucen in Pulverform (wärmegetrocknet); Geschmackszusätze in Pulverform mit Gemüsezusätzen, Kräutern und Gewürzen (wärmegetrocknet); Trockensuppen mit verschiedenen Zutaten, die gekocht werden müssen; Trockenbreikonzentrate für die schnelle Zubereitung; Grütze aus Früchten und Beeren, getrocknet; Salate aus rohem Gemüse mit Eiern, eingemachtem Gemüse, Früchten u. ä. ohne Sauce und ohne gesalzene Gemüse, mit Sauce (Mayonnaise u. a.); kalte Suppen, z. B Gemüsesuppen, mit Fleisch in Kwas, Kefir, Roter Beete, Borschtsch, Kohlsuppe mit Fleisch, Fisch, Eiern (ohne Creme fraiche); Tiefkühlpizza
	0,001	Gepresste Hefe zum Brotbacken; trockene Pilzsuppen, die gekocht werden müssen
E.coli, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Salate aus rohem Gemüse und rohen Früchten: ohne Sauce, mit Sauce (Mayonnaise u.a.), Sülze aus Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel (zum Gießen); Pasteten aus Fleisch und Leber; heiße Suppen: pürierte Suppen; fertige Hamburger, Cheeseburger, Sandwiches
	0,1	Salate aus rohem Gemüse mit Eiern, eingemachtem Gemüse, Früchten u. ä. ohne Sauce und ohne den Zusatz von gesalzenem Gemüse, mit Sauce (Mayonnaise u. a.); verschiedene Salate aus gekochtem Gemüse und Gerichte aus gekochtem, gebratenem, gedünstetem Gemüse mit Sauce (Mayonnaise u. a.); Salate mit Fleisch, Geflügel, Fisch, Geräuchertem u. s. w. ohne Sauce, mit Sauce (Mayonnaise u. a.); kalte Suppen, z. B Gemüsesuppen, mit Fleisch in Kwas, Kefir, Roter Beete, Borschtsch, Kohlsuppe mit Fleisch, Fisch, Eiern (ohne Creme fraiche); Tiefkühlpizza
S.aureus,	1,0	Sojagetränke, Cocktails, gekühlte und tiefgefrorene Desserts; gegorene Sojagetränke;

<p>unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)</p>		<p>Eiweißprodukte aus Soja (Tofu); Okara aus Sojamilch; gepresste Hefe zum Brotbacken; Feinkostsaucen in Pulverform (wärmegetrocknet); Vor- und Hauptspeisen, die nicht gekocht werden müssen, extrudiert; Trockenprodukte für die Prophylaxeernährung: Mischungen aus Zerealien, Milch, Fleisch, extrudiert; Salat aus rohem Gemüse und Früchten: ohne Sauce, mit Sauce (Mayonnaise u. a.); Salate aus mariniertem, sauer gegorenem, gesalzenem Gemüse; verschiedene Salate aus gekochtem Gemüse, Gericht aus gekochtem, gebratenem, gedünstetem Gemüse ohne gesalzenes Gemüse und Saucen, mit Saucen (Mayonnaise u. a.); Sülzen aus Fisch (zum Gießen); Rindfleisch, Geflügel, Kaninchen, Schweinefleisch u. s. w. gekocht (ungewürzt und ohne Sauce); Fisch gekocht, gebraten in Marinade; süße kalte Suppen und pürierte Suppen aus eingemachten und getrockneten Früchten und Beeren; heiße Suppen und andere heiße Gerichte, z. B. Suppen mit Nudeln und Kartoffeln, Gemüse, Hülsenfrüchten, Zerealien; Milchsuppen mit ebensolchen Zutaten; pürierte Suppen; Gerichte aus Ei: gekochte Eier, Omelette aus Eiern (Volleimischung, Eipulver) naturbelassen und mit dem Zusatz von Gemüse, Fleisch u. ä., Füllungen mit Ei; verschiedene Quarkgerichte, Quarkfüllungen, Quarkkuchen; Fischgerichte: Fisch gekocht, angedünstet, gedünstet, gebraten, gebacken, Gerichte aus Fischfrikadellenmasse (Frikadellen, Klöße, kleine Frikadellen mit Tomatensauce); Backwaren, Kuchen; Gerichte aus Fleisch und Fleischerzeugnissen: Fleisch gekocht, gebraten, gedünstet, Gerichte aus Fleisch mit Reis und Gemüse, Pelmeni (Maultaschen), Blinis (Pfannkuchen), Erzeugnisse aus grob gehacktem Geflügelfleisch, Pelmeni (Maultaschen), Piroggen (Teigtaschen) u. s. w.; Beilagen; Reis gekocht, gekochte Nudelprodukte, Kartoffelpüree (ungewürzt), gekochte Kartoffeln, Bratkartoffeln (ungewürzt), gedünstetes Gemüse (ungewürzt); Saucen und Gewürze für Hauptgerichte; süße</p>
--	--	--

		<p>Speisen und Getränke: Kompott aus frischen und eingemachten Früchten und Beeren, Grützen aus frischen und getrockneten Früchten und Beeren, Säften, Sirup, Püree aus Früchten und Beeren; Gelee, Mus; Apfelkuchen; Feinkostfertigwaren aus Geflügelfleisch, Fisch in Fertigverpackungen, u. a. vakuumverpackt; Fertigpizza; Hamburger, Cheeseburger, fertige Sandwiches</p>
	0,1	<p>Isolate und Konzentrate aus pflanzlichem Eiweiß, Sojamehl; Konzentrat aus Sojaweiß, Sojamehl, texturiert; Trockenhefe zum Brotbacken; Konzentrate aus Gerichten, die nicht gekocht werden müssen (Instantsuppen); Salate aus rohem Gemüse mit Ei, eingemachtem Gemüse und eingemachten Früchten u. s. w. ohne die Zugabe von gesalzenem Gemüse, mit Sauce (Mayonnaise u. a.); Sülze aus Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel (zum Gießen); Pasteten aus Fleisch und Leber; kalte Suppen, z. B. Gemüsesuppen, mit Fleisch in Kwas, Kefir, Roter Beete, Borschtsch, Kohlsuppe mit Fleisch, Fisch, Eiern (ohne Creme fraiche); Cremes (aus Zitrusfrüchten, Vanille, Schokolade u. ä.; Tiefkühlpizza</p>

<p>Bakterien der Gruppe Proteus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)</p>	<p>0,1</p>	<p>Salate aus rohem Gemüse mit Ei, eingemachtem Gemüse und eingemachten Früchten u. s. w.; Salate aus mariniertem, sauer gegorenem, gesalzenem Gemüse; verschiedene Salate aus gekochtem Gemüse, Gerichte aus gekochtem, gebratenem, gedünstetem Gemüse ohne gesalzenes Gemüse und Saucen, mit Saucen (Mayonnaise u. a.); Salate mit Fleisch, Geflügel, Fisch, Geräuchertem u. s. w.; Sülzen aus Fisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel (zum Gießen); Pasteten aus Fleisch und Leber; Rindfleisch, Geflügel, Kaninchen, Schweinefleisch u. s. w., gekocht (ohne Gewürze und Saucen); Fisch gekocht, in Marinade, angedünstet, gedünstet, gebraten, gebacken; Gerichte aus Fischfrikadellenmasse (Frikadellen, Klöße, kleine Frikadellen in Tomatensauce u. a.); Backwaren, Kuchen; kalte Suppen, z. B. Gemüsesuppen, mit Fleisch in Kwas, Kefir, Roter Beete, Borschtsch, Kohlsuppe mit Fleisch, Fisch, Eiern (ohne Creme fraiche); Omelette aus Ei (Volleimischung, Eipulver) naturbelassen und mit dem Zusatz von Gemüse, Fleisch u. ä., Füllungen mit Ei; verschiedene Quarkgerichte, Quarkfüllungen, Quarkkuchen; Fleischgerichte: Fleisch gekocht, gebraten, gedünstet, Fleischgerichte mit Reis und Gemüse, Pelmeni (Maultaschen), Blinis (Pfannkuchen), Erzeugnisse aus grob gehacktem Fleisch, u. a. gebacken; Gerichte aus Geflügel, Kaninchen, gekocht gebraten, gedünstet, gebacken, aus grob gehacktem Geflügelfleisch, Pelmeni (Maultaschen), Piroggen (Teigtaschen) u. s. w.; Beilagen ohne Gewürze (gekochter Reis, Nudelprodukte gekocht, Kartoffelpüree, Kartoffeln gekocht, gebraten, Gemüse gedünstet); Saucen und Gewürze für Hauptspeisen; Fertigfeinkostwaren aus Geflügelfleisch, Fisch in Fertigverpackungen, u. a. vakuumverpackt, Fertigpizza</p>
<p>Sulfid reduzierende Clostridien, unzulässig im einem Gewicht des Produkts, (g)</p>	<p>1,0</p>	<p>Ansätze lyophil getrocknet (für die Herstellung von Fermentierten Fleischprodukten); Feinkostsaucen in Pulverform (wärmegetrocknet); Geschmackszusätze mit Gemüse, Kräutern und Gewürzen (wärmegetrocknet)</p>
	<p>0,1</p>	<p>Isolate und Konzentrate aus pflanzlichen Eiweiß, Sojamehl; Konzentrat aus Sojaweiß und</p>

		Sojamehl texturiert; fertige Feinkostware aus Geflügelfleisch, Fisch in Fertigverpackungen, u. a. vakuumverpackt
	0,01	Trockenbrühe; Trockensuppe aus verschiedenen Zutaten, die gekocht werden muss, Konzentrate aus Trockenbrühe mit Gewürzen, die gekocht werden muss
B.cereus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	Sojagetränke, Cocktails, gekühlte und tiefgefrorene Desserts; gegorene Sojagetränke; Eiweißprodukte aus Soja (Tofu); Okara
	10	Trockenprodukte für die Prophylaxeernährung: Mischungen aus Zerealien, Milch, Fleisch (extrudiert)
	100	Geschmackszusätze in Pulverform mit Gemüse, Kräutern und Gewürzen (wärmebehandelt); Hauptspeisen, extrudiert, die nicht gekocht werden müssen; Trockenbreikonzentrate für die Sofortzubereitung
Hefe, unzulässig in einem Gewicht des Produktes	1,0	Fermentiertes Eiweißhydrolysat aus Sojarohstoffen
Hefe, maximal KbE/g	10	Getränke auf der Basis von Sojabohnen (Gärgetränke aus Soja); Ansätze lyophil getrocknet (für die Herstellung von Fermentierten Fleisch-, Fisch- und Gemüseprodukten); Trockenprodukte für die Prophylaxeernährung: Mischungen aus Zerealien, Milch, Fleisch (extrudiert)
	50	Eiweißprodukte aus Soja (Tofu); Pektin (für Kinder- und Diätahrung); Melasse mit niedrigem Gesamtzuckerwert; Maltin, Maltodextrin; Laktulosekonzentrat; Glukose-Frucht-Sirup; Glukosegranulat mit Saftzusätzen; Biomasse aus einzelligen Pflanzen und Hefe für die industrielle Verarbeitung
	100	Isolate und Konzentrate aus pflanzlichen Eiweiß, Sojamehl, Konzentrat aus Sojaeiweiß und Sojamehl, texturiert; Pektin für den Massenverbrauch), Trockenbreikonzentrate

		Trockenbreikonzentrate für die Sofortzubereitung
	200	Salate aus rohem Gemüse und rohen Früchten mit Sauce (Mayonnaise u. a.) mit Konservierungsmitteln; Salate aus rohem Gemüse mit Ei, eingemachtem Gemüse und eingemachten Früchten u. s. w. mit Sauce (Mayonnaise u. a.), mit Konservierungsmitteln; verschiedene Salate aus gekochtem Gemüse und Gerichte aus gekochtem, gebratenem, gedünstetem Gemüse mit Sauce (Mayonnaise u. a.), mit Konservierungsmitteln; Salate mit Fleisch, Geflügel, Fisch, Geräuchertem u. s. w., mit Sauce (Mayonnaise u. a.), mit Konservierungsmitteln
	250	Stärke mit hohem Aminopektingehalt (wachsartig), quellend, extrudierte Stärke;
	500	Trockenstärke (aus Kartoffeln, Mais, Erbsen); Trockengrützen aus Früchten und Beeren
	500	Trockenstärke (aus Kartoffeln, Mais, Erbsen); Trockengrützen aus Früchten und Beeren; Salate aus rohem Gemüse und rohen Früchten mit Sauce (Mayonnaise u. a.); Salate aus rohem Gemüse mit Ei, eingemachtem Gemüse und eingemachten Früchten u. s. w. mit Sauce (Mayonnaise u. a.) verschiedene Salate aus gekochtem Gemüse und Gerichte aus gekochtem, gebratenem, gedünstetem Gemüse mit Sauce (Mayonnaise u. a.); Salate mit Fleisch, Geflügel, Fisch, Geräuchertem u. s. w., mit Sauce (Mayonnaise u. a.)
Hefe- und Schimmelpilze (zusammen), maximal KbE/g	500	Verdickungsmittel auf der Basis von Pflanzengummi (Guarkernmehl, Xanthangummi u. a.)
Schimmelpilze, unzulässig in Gewicht einem des Produktes von (g)	1,0	Eiweißhydrolysat aus Sojarohstoffen
Schimmelpilze maximal KbE/g	10	Eiweißkonzentrat aus Sonnenblumenkernen; Getränke auf der Basis von Sojabohnen; Eiweißprodukte aus Soja (Tofu), Okara; Ansätze lyophil getrocknet (für die Herstellung von Fermentierten Fleisch-, Fisch- und Gemüseprodukten)
	50	Fasern aus Kleie; Schrot aus Gemüse, ausgepresste Früchte; Pektin (für



		Kinder- und Diät-nahrung; Biomasse aus einzelligen Pflanzen und Hefe für die industrielle Verarbeitung; Salate aus rohem Gemüse und Früchten mit Sauce (Mayonnaise u. a. ); Salate aus rohem Gemüse mit Ei, eingemachtem Gemüse und eingemachten Früchten u. s. w. mit Sauce (Mayonnaise u. a. ); verschiedene Salate aus gekochtem Gemüse und Gerichte aus gekochtem, gebratenem, gedünstetem Gemüse mit Sauce (Mayonnaise u. a.); Salate mit Fleisch, Geflügel, Fisch, Geräuchertem u. ä. mit Saucen (Mayonnaise u. ä.)
	100	Isolate und Konzentrate aus pflanzlichem Eiweiß, Sojamehl; Konzentrat aus Sojaeiweiß und Sojamehl, texturiert; Kleie aus Getreidekörnern; Pektin (für den Massenverbrauch); Speiseagar, Agaroid, Furzellaran, Alginatnatrium; Karrageen, Melasse mit niedrigem Gesamtzuckerwert; Maltin, Maltodextrin; Glukose-Fruchtsirup; Glukosegranulat mit Saftzusätzen; gepresste Hefe zum Brotbacken; Xylit, Sorbit, Mannit und andere Zuckeralkohole; Feinkostsaucen in Pulverform (wärmegetrocknet); Geschmackszusätze in Pulverform mit Gemüse, Kräutern und Gewürzen (wärmegetrocknet); Konzentrate aus Hauptspeisen, die nicht gekocht werden müssen (Instantsuppen); Vor- und Hauptspeisen extrudiert, die nicht gekocht werden müssen; Trockenbreikonzentrat für die Sofortzubereitung; Trockenprodukte für die Prophylaxeernährung: Mischungen aus Zerealien, Milch, Fleisch (extrudiert)
	200	Trockenbrühekonzentrat mit Gewürzen, die gekocht werden müssen
	250	Stärke mit hohem Aminopektingehalt (wachsartig), quellend, extrudierte Stärke
	500	Trockenstärke (aus Kartoffeln, Mais, Erbsen); Trockensuppen aus verschiedenen Zutaten, die gekocht werden müssen; Trockengrütze aus Früchten und Beeren

### 1.9. Bioaktive Nahrungsergänzungsmittel

Indikator	Zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, maximal KbE/g (cm <sup>3</sup> )	5x10 <sup>3</sup>	Bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub in Form von Sirup, Extrakt, Aufguss, Balsam, Tee aus bioaktiven NEM (Trockentee für Kinder)
	1x10 <sup>4</sup>	Bioaktive NEM auf der Basis natürlicher Mineralien (Zeolithe u. a.), u. a. Mumijo; bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub in Form von Tabletten, Kapseln, Pulver; bioaktive NEM auf der Basis von verarbeiteten Fleisch- und Milchrohstoffen, u. a. Innereien, Geflügel, Gliederfüßlern, Amphibien, Imkereiprodukten (Königinfuttersaft, Propolis u. a.), trocken; bioaktive NEM auf Fleischbasis, u. a. aus Geflügelinnereien; bioaktive NEM auf Milchbasis; bioaktive NEM auf der Basis von Fisch, Meeresweichtieren, Krebstieren, Muscheln u. a. Meeresfrüchten und pflanzlichen Meeresorganismen (Algen u. a.); bioaktive NEM auf der Basis von einzelligen Algen (Spirulina, Chlorella u. a.), Hefe und ihren Lysaten
	5x10 <sup>4</sup>	bioaktive NEM auf der Basis von vorwiegend essbaren Fasern (Zellulose, Pflanzengummi, Pektin, Gummi, mikrokristallische Zellulose, Kleie, Polysaccharide aus Früchten, Chitosan u. a. Polysaccharide); bioaktive NEM auf der Basis reiner Substanzen (Vitamine, Mineralstoffe, organische u. a.) oder von Konzentraten (Pflanzenextrakten u. a.) mit verschiedenen Zusätzen, u. a. Trockenkonzentrate für Getränke
	5x10 <sup>5</sup>	bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub: Mischungen aus getrockneten Heilkräutern (Tees)
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	10	Flüssige bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus konzentrierten probiotischen Mikroorganismen; flüssige bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus nicht konzentrierten probiotischen Mikroorganismen
	2,0	Trockene bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus probiotischen Mikroorganismen
	1,0	bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub: flüssig in Form von Sirup, Extrakt, Aufguss, Balsam u. a.; trockene bioaktive NEM auf der Basis reiner probiotischer

		Mikroorganismen mit Zusätzen von Aminosäure, Mikroelementen, mono-, di- und Polysacchariden u. s. w.
	0,1	bioaktive NEM auf der Basis von überwiegend essbaren Fasern (Zellulose, Pflanzengummi, Pektin, Gummi, mikrokristallische Zellulose, Kleie, Polysaccharide aus Früchten, Chitosan u. a. Polysaccharide); bioaktive NEM auf der Basis reiner Substanzen (Vitamine, Mineralstoffe, organische u. a.) oder von Konzentraten (Pflanzenextrakten u. a.) mit verschiedenen Zusätzen, u. a. Trockenkonzentrate für Getränke; bioaktive NEM auf der Basis natürlicher Mineralien (Zeolithe u. a.), u. a. Mumijo; bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub in Form von Tabletten, Kapseln, Pulver; bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub in Form von Tabletten, Kapseln, Pulver mit dem Zusatz von probiotischen Mikroorganismen; Tee aus bioaktiven NEM (Trockentee für Kinder); bioaktive NEM auf der Basis von verarbeiteten Fleisch- und Milchrohstoffen, u. a. aus Innereien, Geflügel, Gliederfüßlern, Amphibien, Imkereiprodukten (Königinfuttersaft, Propolis u. a. ), trocken; bioaktive NEM auf Fleischbasis, u. a. aus Geflügelinnereien; bioaktive NEM auf Milchbasis; bioaktive NEM auf der Basis von Fisch, Meeresweichtieren, Krebstieren, Muscheln u. a. Meeresfrüchten und pflanzlichen Meeresorganismen (Algen u. a.), trocken; bioaktive NEM auf der Basis von einzelligen Algen (Spirulina, Chlorella u. a.), Hefe und ihren Lysaten
	0,01	bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub: Mischungen aus getrockneten Heilkräutern (Tees)
E.coli, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	5,0	Trockene bioaktive NEM auf der Basis reiner probiotischer Mikroorganismen mit Zusätzen von Aminosäure, Mikroelementen, mono-, di- und Polysacchariden u. s. w.
	1,0	bioaktive NEM auf der Basis von vorwiegend essbaren Fasern (Zellulose, Pflanzengummi, Pektin, Gummi, mikrokristallische Zellulose, Kleie, Polysaccharide aus Früchten, Chitosan u. a. Polysaccharide); bioaktive NEM auf der Basis reiner Substanzen (Vitamine, Mineralstoffe,

		organische u. a.) oder von Konzentraten (Pflanzenextrakten u. a.) mit verschiedenen Zusätzen, u. a. Trockenkonzentrate für Getränke; bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub in Form von Tabletten, Kapseln, Pulver ohne Zusätze von Mikroorganismen und Probiotika, Tee aus bioaktiven NEM (Trockentee für Kinder); bioaktive NEM auf der Basis von verarbeiteten Fleisch- und Milchrohstoffen, u. a. aus Innereien, Geflügel, Gliederfüßlern, Amphibien, Imkereiprodukten (Königinfuttersaft, Propolis u. a. ), trocken; bioaktive NEM auf Fleischbasis, u. a. aus Geflügelinnereien; bioaktive NEM auf Milchbasis; bioaktive NEM auf der Basis von Fisch, Meeresweichtieren, Krebstieren, Muscheln u. a. Meeresfrüchten und pflanzlichen Meeresorganismen (Algen u. a.), trocken; bioaktive NEM auf der Basis von einzelligen Algen (Spirulina, Chlorella u. a.), Hefe und ihren Lysaten
	0,1	bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub: Mischungen aus getrockneten Heilkräutern (Tees)
S.aureus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	10	Flüssige bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus konzentrierten probiotischen Mikroorganismen; flüssige bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus nicht konzentrierten probiotischen Mikroorganismen
	2,0	Trockene bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus probiotischen Mikroorganismen
	1,0	bioaktive NEM auf der Basis natürlicher Mineralien (Zeolithe u. a.), u. a. Mumijo; bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub in Form von Tabletten, Kapseln, Pulver ohne Zusatz von Mikroorganismen und Probiotika, Tee aus bioaktiven NEM (Trockentee für Kinder); bioaktive NEM auf der Basis von verarbeiteten Fleisch- und Milchrohstoffen, u. a. aus Innereien, Geflügel, Gliederfüßlern, Amphibien, Imkereiprodukten (Königinfuttersaft, Propolis u. a. ), trocken; bioaktive NEM auf Fleischbasis, u. a. aus Geflügelinnereien, bioaktive NEM auf Milchbasis bioaktive NEM auf der Basis von Fisch, Meeresweichtieren,

		Krebstieren, Muscheln u. a. Meeresfrüchten und pflanzlichen Meeresorganismen (Algen u. a.), trocken; Trockene bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus Mikroorganismen mit Zusätzen von Aminosäure, Mikroelementen, mono-, di- und Polysacchariden u. s. w
Schimmel maximal KbE/g	10	Trockene bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus probiotischen Mikroorganismen; Flüssige bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus konzentrierten probiotischen Mikroorganismen (zusammen mit Hefe); flüssige bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus nicht konzentrierten probiotischen Mikroorganismen (zusammen mit Hefe)
	50	bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub in Form von Sirup, Extrakt, Aufguss, Balsam , Tee aus bioaktiven NEM (Trockentee für Kinder); Trockene bioaktive NEM auf der Basis reiner probiotischer Mikroorganismen mit Zusätzen von Aminosäure, Mikroelementen, mono-, di- und Polysacchariden u. s. w.; bioaktive NEM auf der Basis von Hefe und ihren Lysaten
	100	bioaktive NEM auf der Basis von vorwiegend essbaren Fasern (Zellulose, Pflanzengummi, Pektin, Gummi, mikrokristallische Zellulose, Kleie, Polysaccharide aus Früchten, Chitosan u. a. Polysaccharide) (zusammen mit Hefe); bioaktive NEM auf der Basis reiner Substanzen (Vitamine, Mineralstoffe, organische u. a.) oder von Konzentraten (Pflanzenextrakten u. a.) mit verschiedenen Zusätzen, u. a. Trockenkonzentrate für Getränke ( zusammen mit Hefe); bioaktive NEM auf der Basis natürlicher Mineralien (Zeolithe u. a.), u. a. Mumijo (zusammen mit Hefe); bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub in Form von Tabletten, Kapseln, Pulver ohne Zusätze von Mikroorganismen und Probiotika; bioaktive NEM auf der Basis von einzelligen Algen (Spirulina, Chlorella u. a.),
	200	bioaktive NEM auf der Basis von Imkereiprodukten (Königinfuttersaft, Propolis u. a. ), trocken (zusammen mit Hefe) ; bioaktive NEM auf der Basis von pflanzlichen Meeresorganismen (Algen u. a.),

		Trocken (zusammen mit Hefe)
	$10^3$	bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub: Mischungen aus getrockneten Heilkräutern (Tees)
Hefe, maximal KbE/g	10	Trockene bioaktive NEM auf der Basis von reinen Kulturen aus probiotischen Mikroorganismen; bioaktive NEM auf der Basis von Hefe und ihren Lysaten
	50	bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub, flüssig, in Form von Sirup, Extrakt, Aufguss, Balsam, Tee aus bioaktiven NEM (Trockentee für Kinder); Trockene bioaktive NEM auf der Basis reiner probiotischer Mikroorganismen mit Zusätzen von Aminosäure, Mikroelementen, mono-, di- und Polysacchariden u. s. w.
	100	bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub in Form von Tabletten, Kapseln, Pulver ohne Zusätze von Mikroorganismen und Probiotika; bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub: Mischungen aus getrockneten Heilkräutern (Tees); bioaktive NEM auf der Basis von einzelligen Algen (Spirulina, Chlorella u. a.)
Lebende Zellen, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	bioaktive NEM auf der Basis von Hefe und ihren Lysaten
B.cereus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	$2 \times 10^2$	bioaktive NEM auf der Basis natürlicher Mineralien (Zeolithe u. a.), u. a. Mumijo; bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub in Form von Tabletten, Kapseln, Pulver; bioaktive NEM auf pflanzlicher Basis, u. a. Blütenstaub, flüssig, in Form von Sirup, Extrakt, Aufguss, Balsam u. a.; Tee aus bioaktiven NEM (Trockentee für Kinder)

### 1.10. Lebensmittel für Schwangere und stillende Mütter

Indikator	zulässiger Wert	Anmerkungen
-----------	-----------------	-------------

Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, maximal KbE/g (cm <sup>3</sup> )	5x10 <sup>3</sup>	Instant-Kräutertees (auf pflanzlicher Basis)
	2,5x10 <sup>4</sup>	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaweiß: Trockenprodukte für die Sofortzubereitung (verbrauchsfertig)
	5x10 <sup>4</sup>	Fertigbreie auf der Basis von Milch und Getreide (für die Sofortzubereitung)
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	3,0	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaweiß: Flüssigprodukte auf der Basis von Sauermilch und gegorenem Soja
	1,0	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaweiß: Trockenprodukte für die Sofortzubereitung (verbrauchsfertig); Instant-Kräutertees (auf pflanzlicher Basis)
	0,1	Fertigbreie auf der Basis von Milch und Getreide (für die Sofortzubereitung)
E.coli, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	10	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaweiß: Trockenprodukte für die Sofortzubereitung (verbrauchsfertig)
S.aureus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	10	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaweiß: Flüssigprodukte auf der Basis von Sauermilch und gegorenem Soja
	1,0	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaweiß: Trockenprodukte für die Sofortzubereitung (verbrauchsfertig)
Schimmel, maximal KbE/g	10	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaweiß: Flüssigprodukte auf der Basis von Sauermilch und gegorenem Soja
	50	Instant-Kräutertees (auf pflanzlicher Basis)
	100	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaweiß: Trockenprodukte für die Sofortzubereitung (verbrauchsfertig)
	200	Fertigbreie auf der Basis von Milch und Getreide (für die Sofortzubereitung)

Hefe, maximal KbE/g	10	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaweiß: Flüssigprodukte auf der Basis von Sauermilch und gegorenem Soja
	50	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaweiß: Trockenprodukte für die Sofortzubereitung (verbrauchsfertig); Instant-Kräutertees (auf pflanzlicher Basis)
	100	Fertigbreie auf der Basis von Milch und Getreide (für die Sofortzubereitung)
B.cereus unzulässig in einer Menge des Produktes von (cm <sup>3</sup> )	1,0	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaweiß: Flüssigprodukte auf der Basis von Sauermilch und gegorenem Soja
B.cereus, maximal KbE/g	100	Instant-Kräutertees (auf pflanzlicher Basis)
	2x10 <sup>2</sup>	Produkte auf Milchbasis und auf der Basis von Isolat und Sojaweiß: Trockenprodukte für die Sofortzubereitung (verbrauchsfertig)

**1.11 — Spezielle Kindernahrung für Kinder im Säuglings- und Kleinkindalter, die in Milchküchen hergestellt (zubereitet) wird**

**Punkt komplett gestrichen**

Indikator	Zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KbE/g	1x10 <sup>2</sup>	Mischungen aus adaptierter Milch, sterilisiert, sterilisiert und nicht aseptisch ausgedient sowie kalzinierter Quark aus der Herstellung (Zubereitung) in Milchküchen
	2x10 <sup>2</sup>	Pasteurisierte Würstchen auf Fleischbasis (ab 1,5 Jahren und älter
	5x10 <sup>2</sup>	In Milchküchen wiederhergestellte pasteurisierte Trockenmischungen
	1x10 <sup>3</sup>	Fertigbreie aus Milch, die in Milchküchen zubereitet werden



	$1 \times 10^4$	Trockenbreie ohne Milch, schnelllöslich (zur Sofortzubereitung), lösliches Gebäck
	$5 \times 10^3$	Aufgüsse aus Hagebutten, Schwarzer Johannisbeere u. ä. , die in Milchküchen zubereitet werden; Kräutergetränk für Kinder (Kräutertee)
	$5 \times 10^4$	Mehl und Getreide, die gekocht werden müssen
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g, cm <sup>3</sup> )	0,1	Mehl und Getreide, die gekocht werden müssen
	0,3	Quark, Quarkprodukte, Produkte auf Quarkbasis, Acidofilus-Paste, Eiweißpaste mit niedrigem Laktosegehalt, die in Milchküchen zubereitet werden
	1,0	Trockenbreie ohne Milch, schnelllöslich (zur Sofortzubereitung); Lösliches Gebäck; Pasteurisierte Würstchen auf Fleischbasis; Kräutergetränk für Kinder (Kräutertee); kalzinierter Quark, Fertigbreie aus Milch, Aufgüsse aus Hagebutten, Schwarzer Johannisbeere u. ä. , die in Milchküchen zubereitet werden
	3,0	Sauermilchprodukte, nicht aseptisch ausgeschenkt, aus Milchküchen
	10	Mischungen aus adaptierter Milch, sterilisiert, Milch und Sahne, sterilisiert, nicht aseptisch ausgeschenkt und in Milchküchen wiederhergestellte pasteurisierte Gärmittel (flüssig), die in Milchküchen zubereitet werden

E.coli, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g, cm <sup>3</sup> )	10	Mischungen aus adaptierter Milch, sterilisiert, Milch und Sahne, sterilisiert, nicht aseptisch ausgeschenkt, wiederhergestellte pasteurisierte Trockenmischungen, Sauer Milchprodukte, nicht aseptisch ausgeschenkt, Aufgüsse aus Hagebutten, Schwarzer Johannisbeere u. ä. , Gärungsmittel (flüssig), die in Milchküchen zubereitet werden
S.aure us unzulä ssig in einem Gewic ht des Produ ktes von (g, cm <sup>3</sup> )	10	Mischungen aus adaptierter Milch, sterilisiert, Milch und Sahne sterilisiert und nicht aseptisch ausgeschenkt; wiederhergestellte pasteurisierte Trockenmischungen, Sauer Milchprodukte, nicht aseptisch ausgeschenkt, Aufgüsse aus Hagebutten, Schwarzer Johannisbeere u. ä, Gärungsmittel (flüssig), die in Milchküchen zubereitet werden
	1,0	Quark, Quarkprodukte, Produkte auf Quarkbasis, Acidofilus-Paste, Eiweißpaste, kalzinierter Quark, Fertigbreie aus Milch, die in Milchküchen zubereitet wurden
Schimmel, KbE/g	50	Kräutergetränk für Kinder (Kräutertee)
	100	Trockenbreie ohne Milch, schnell löslich (zur Sofortzubereitung)
	200	Mehl und Getreide, die gekocht werden müssen

Hefe , KbE/g	50	Mehl und Getreide, Trockenbreie ohne Milch, schnell löslich (zur Sofortzubereitung); Trockenbreie ohne Milch, schnell löslich (zur Sofortzubereitung)
	100	Mehl und Getreide, die gekocht werden müssen; Trockenbreie ohne Milch, schnell löslich, die gekocht werden müssen
B.cereus, KbE/g	in 1,0 g unzulässig	Pasteurisierte Würstchen auf Fleischbasis (ab 1,5 Jahren und älter)
	20	In Milchküchen wiederhergestellte pasteurisierte Trockenmischungen
	100	Kräutergetränk für Kinder (Kräutertee)
	$2 \times 10^2$	Trockenbreie ohne Milch, schnelllöslich (zur Sofortzubereitung)

### 1.12. Spezialisierte Kindernahrung für Kinder im Vorschulalter

Indikator	Zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KbE/g	$1 \times 10^3$	Wurstwaren; Pasteten, Feinkostware aus Fleisch, Brotwaren, Galetten, Cracker; Halbfertigprodukte aus Fisch und anderen Fischereiprodukten: strukturierte Erzeugnisse (Stäbchen aus Krebsfleisch u. a.)
	$2,5 \times 10^3$	Lebkuchen und Honigkuchen ohne Füllung
	$5 \times 10^3$	Kuchen mit Puderzucker, glasiert, mit Nüssen, Sukkade, getränkt mit Fruchtsaft, Rum; Kuchen und Roulettekuchen, hermetisch verpackt; Waffeln ohne

		Füllung, mit Frucht-, Creme-, Buttercremefüllung; Lebkuchen und Honigkuchen mit Füllung
	$1 \times 10^4$	Biskuitrolle mit Fruchtfüllung, Sukkade, Mohn, Nüssen; Zuckergebäck mit Schokoladenüberzug, Hefengebäck mit Cremeschichten, Cremefüllung; Feinkostwaren aus Fisch und anderen Fischereiprodukten, thermisch behandelt: Fisch und Erzeugnisse aus Fischhack, gebacken, gekocht, u. a. tiefgefroren; ohne thermische Behandlung; Salat aus Fisch und Meeresfrüchten ohne Sauce
	$2 \times 10^4$	Halbfertigprodukte aus Fisch und anderen Fischereiprodukten: schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fisch, u. a. vakuumverpackt
	$5 \times 10^4$	Nudelprodukte für die Schnellzubereitung mit Zusätzen auf Milch- und pflanzlicher Basis; Biskuitrolle mit Sahne- und Buttercremefüllung; Waffeln mit Nuss-Pralinéfüllung und Schokoladenüberzug; Halbfertigprodukte aus Fisch und anderen Fischereiprodukten
	$1 \times 10^5$	Halbfertigprodukte aus naturbelassenen Fleischrohstoffen
	$5 \times 10^5$	Halbfertigprodukte aus naturbelassenen Fleischrohstoffen
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Wurstwaren, Pasteten, Feinkostware aus Fleisch, Brotwaren; Biskuitrolle mit Fruchtfüllung, Sukkade, Mohn, Nüssen, Lebkuchen, Honigkuchen, Galetten, Cracker; Feinkostwaren aus Fisch und anderen Fischereiprodukten, thermisch behandelt: Fisch und Erzeugnisse aus Fischhack, gebacken, gekocht, u. a. tiefgefroren; Feinkostwaren aus Fisch und anderen Fischereiprodukten ohne thermische Behandlung: Salat aus Fisch und Meeresfrüchten ohne Sauce, strukturierte Lebensmittel (Stäbchen aus Krebsfleisch)
	0,1	Nudelprodukte für die Schnellzubereitung mit Zusätzen auf Milch- und pflanzlicher Basis; Kuchen mit Puderzucker, glasiert, mit Nüssen, Sukkade,

		getränkt mit Fruchtsaft, Rum; Kuchen und Roulettekuchen , hermetisch verpackt; Waffeln ohne Füllung, mit Frucht-, Creme-, Buttercremefüllung; Lebkuchen und Honigkuchen mit Füllung; Zuckergebäck mit Schokoladenüberzug, Hefengebäck mit Cremeschichte, Cremefüllung; Schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fisch, u. a. vakuumverpackt
	0,01	Nudelprodukte für die Schnellzubereitung mit Zusätzen auf Milchbasis; Biskuitrolle mit Sahne- und Buttercremefüllung; Waffeln mit Nuss-Pralinéfüllung und Schokoladenüberzug; Halbfertigprodukte aus Fisch und anderen Fischereiprodukten
	0,001	Halbfertigprodukte aus Fleischrohstoffen
E.coli, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Wurstwaren mit einer Haltbarkeitsdauer von über 5 Tagen; Pasteten, Feinkostware aus Fleisch mit einer Haltbarkeitsdauer von über 72 Std.
S.aureus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Wurstwaren, Brotwaren, Biskuitrolle mit Fruchtfüllung, Sukkade, Mohn, Nüssen; Feinkostfertigwaren aus Fisch und anderen Fischereiprodukten, thermisch behandelt: Fisch und Erzeugnisse aus Fischhack, gebacken, gekocht, u. a. tiefgefroren; Feinkostwaren aus Fisch und anderen Fischereiprodukten ohne thermische Behandlung. Salat aus Fisch und Meeresfrüchten ohne Sauce, strukturierte Lebensmittel (Stäbchen aus Krebsfleisch u. a.)
	0,1	Halbfertigprodukte aus naturbelassenen Fleischrohstoffen und Nudelprodukte für die Schnellzubereitung mit Zusätzen auf Milchbasis; Biskuitrolle mit Sahne- und Buttercremefüllung; Kuchen und Roulettekuchen , hermetisch verpackt; Gebäck mit Cremeschicht, Cremefüllung; Schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fisch, u. a. vakuumverpackt
	0,01	Halbfertigprodukte aus Fisch und anderen Fischereiprodukten

Bakterien aus der Gruppe Proteus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	Feinkostwaren aus Fisch und anderen Fischereiprodukten, nicht thermisch behandelt: Salat aus Fisch und Meeresfrüchten ohne Sauce
Sulfit reduzierende Clostridien, (g)	1,0	Feinkostwaren aus Fisch und anderen Fischereiprodukten, thermisch behandelt: Fisch und Erzeugnisse aus Fischhack, gebacken, gekocht, u. a. tiefgefroren, vakuumverpackt; strukturierte Lebensmittel (Stäbchen aus Krebsfleisch u. a.)
	0,1	Wurstwaren, паштеты, Pasteten, Feinkostware aus Fleisch; Halbfertigprodukte aus Fisch und anderen Fischereiprodukten; Schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fisch, u. a. vakuumverpackt
	0,01	Halbfertigprodukte aus Fisch und anderen Fischereiprodukten, vakuumverpackt
V.parahaemolyticus, maximal KbE/g	100	Halbfertigprodukte aus Meeresfisch
Bakterien der Gruppe Enterococcus, maximal KbE/g	$1 \times 10^3$	Schnellgefrorene Fertiggerichte aus Fisch aus portionierten Stücken, u. a. vakuumverpackt
	$2 \times 10^3$	Halbfertigprodukte aus Fisch und anderen Fischereiprodukten: Erzeugnisse aus strukturiertem Fischhack
Schimmel, maximal KbE/g	50	Brotwaren, Kuchen mit Puderzucker; Kuchen und Roulettekuchen, hermetisch verpackt; Lebkuchen, Honigkuchen
	100	Wurstwaren, Pasteten, Feinkostware aus Fleisch; Biskuitrolle mit Sahne- und Buttercremefüllung, mit Fruchtfüllung, Sukkade, Mohn, Nüssen; Kuchen, glasiert, mit Nüssen, Sukkade, durchtränkt mit Fruchtsaft und Rum; Waffeln ohne Füllung, mit Frucht-, Creme-, Buttercremefüllung, mit Nuss-Praliné-Füllung, Schokoladenüberzug; Zuckergebäck mit Schokoladenüberzug, Hefegebäck mit Cremeschicht, Cremefüllung; Galetten, Cracker

	250	Halbfertigprodukte aus Fleischrohstoffen, paniert
Hefe, maximal KbE/g	50	Biskuitrolle mit Fruchtfüllung, Sukkade, Mohn, Nüssen; Kuchen mit Puderzucker, glasiert, mit Nüssen, Sukkade, getränkt mit Fruchtsaft, Rum; Kuchen und Roulettekuchen, hermetisch verpackt; Waffeln ohne Füllung, mit Frucht-, Creme-, Buttercremefüllung, Nuss-Praliné-Füllung, Schokoladenüberzug; Zuckergebäck mit Schokoladenüberzug; Lebkuchen, Honigkuchen; Zuckergebäck mit Schokoladenüberzug, Hefengebäck mit Cremeschichten, Cremefüllung
	100	Wurstwaren, Pasteten, Feinkostwaren aus Fleisch
Hefe und Schimmel, zusammen, maximal KbE/g	100	Nudelprodukte für die Schnellzubereitung mit Zusätzen auf pflanzlicher Basis; Feinkostwaren aus Fisch und anderen Fischereiprodukten, thermisch behandelt: Fisch und Erzeugnisse aus Fischhack, gebacken, gekocht, u. a. tiefgefroren

~~1.13 — Spezielle heildiätetische Lebensmittel für Kinder, Frühgeborene und untergewichtige Kinder~~

Punkt wurde komplett gestrichen

Indikator	Zulässiger Wert	Anmerkungen
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KbE/g	$2 \times 10^3$	Produkte auf der Basis von Sojaweiweißisolat; Produkte auf der Basis vollständiger und teilweiser Eiweißhydrolysat; Produkte ohne Phenylalanin oder mit niedrigem Phenylalanin Gehalt; Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder, die bei einer Temperatur von 37-50°C wiederhergestellt wurden
	$3 \times 10^3$	Produkte mit niedrigem Eiweißgehalt (Stärken, Getreide, Nudelprodukte)); Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder, die bei einer Temperatur von 70-85°C wiederhergestellt wurden
	$1 \times 10^4$	Gefriergetrocknete Produkte auf Fleischbasis für Kinder bis zu 2 Jahren
	$1,5 \times 10^4$	Gefriergetrocknete Produkte auf Fleischbasis für Kinder ab 2 Jahren

	$2,5 \times 10^4$	Produkte mit niedrigem Laktosegehalt oder ohne Laktose, Trockenmilchprodukte mit hohem Eiweißgehalt
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	1,0	Produkte mit niedrigem Laktosegehalt oder ohne Laktose; Produkte auf der Basis von Sojaweiweißisolat; Produkte mit niedrigem Eiweißgehalt (Stärken, Getreide, Nudelprodukte); Produkte auf der Basis vollständiger und teilweiser Eiweißhydrolysat; Produkte ohne Phenylalanin oder mit niedrigem Phenylalanin Gehalt; Gefriergetrocknete Produkte auf Fleischbasis; Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder
	0,3	Trockenmilchprodukte mit hohem Eiweißgehalt; Gefriergetrocknete Produkte auf Milchbasis (Quark u. a.)
E.coli, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	10	Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder
S.aureus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	10	Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder
	1,0	Produkte mit niedrigem Laktosegehalt oder ohne Laktose; Trockenmilchprodukte mit hohem Eiweißgehalt; Produkte auf der Basis von Sojaweiweißisolat; Produkte ohne Phenylalanin oder mit niedrigem Phenylalanin Gehalt; Gefriergetrocknete Produkte auf Milchbasis (Quark u. a.)
	0,1	Produkte mit niedrigem Eiweißgehalt (Stärken, Getreide, Nudelprodukte)
Sulfid reduzierende Clostridien unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g)	0,1	Gefriergetrocknete Produkte auf Fleischbasis
Schimmel, maximal KbE /g	10	Produkte mit niedrigem Eiweißgehalt (Stärken, Getreide, Nudelprodukte); Produkte auf der Basis vollständiger und teilweiser Eiweißhydrolysat;



		Produkte ohne Phenylalanin oder mit niedrigem Phenylalaningehalt
	50	Produkte auf der Basis von Sojaweiweißisolat; Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder
	100	Produkte mit niedrigem Laktosegehalt oder ohne Laktose, Trockenmilchprodukte mit hohem Eiweißgehalt; Gefriergetrocknete Produkte auf Milchbasis (Quark u. a.)
Hefe, maximal KbE /g	10	Produkte auf der Basis von Sojaweiweißisolat; Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder
	50	Produkte mit niedrigem Laktosegehalt oder ohne Laktose, Trockenmilchprodukte mit hohem Eiweißgehalt; Produkte mit niedrigem Eiweißgehalt (Stärken, Getreide, Nudelprodukte); Produkte auf der Basis vollständiger und teilweiser Eiweißhydrolysate; Produkte ohne Phenylalanin oder mit niedrigem Phenylalaningehalt; Gefriergetrocknete Produkte auf Fleisch- und Milchbasis (Quark u. a.)
	100	Gefriergetrocknete Produkte auf Fleischbasis für Kinder ab 2 Jahren
B.cereus, maximal KbE /g	100	Produkte auf der Basis von Sojaweiweißisolat; Produkte mit niedrigem Eiweißgehalt (Stärken, Getreide, Nudelprodukte); Produkte auf der Basis einer vollständigen und teilweisen Eiweißhydrolyse; Produkte ohne Phenylalanin oder mit niedrigem Phenylalaningehalt; Gefriergetrocknete Produkte auf Fleischbasis für Kinder bis zu 2 Jahren; Produkte für Frühgeborene und (oder) untergewichtige Kinder
	$2 \times 10^2$	Produkte mit niedrigem Laktosegehalt oder ohne Laktose; Gefriergetrocknete Produkte auf Fleischbasis für Kinder ab 2 Jahren

#### 1.14. Die wichtigsten Nahrungsmittelrohstoffe und Zutaten für die Herstellung (Zubereitung) von spezieller Kindernahrung

Indikator	zulässiger	Anmerkungen
-----------	------------	-------------

	Wert	
Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen, KbE/g	10	Frisches Schlachtfleisch
	$1 \times 10^2$	Raffiniertes und desodoriertes Maisöl; Sojaöl; Ausgelassenes Geflügelfett; Vitaminzusatzstoffe
	$2,5 \times 10^2$	Aspartam
	$5 \times 10^2$	Raffiniertes und desodoriertes Sonnenblumenöl
	$1 \times 10^3$	Gekühltes Schlachtfleisch; Kristallzucker, raffinierter Milchezucker; raffinierter Milchezucker; Laktosekonzentrat
	$5 \times 10^3$	Maissirup; Trockener Importmaissirup; Laktulosekonzentrat; Isoliertes Sojaweiß
	$1 \times 10^4$	Konzentrat aus Molkeeiweiß, gewonnen durch Elektrodialyse, Ultrafiltration und Elektrodialyse; Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat; Milcheiweißkonzentrat; Trockencaseinat; Behandeltes Reis-, Buchweizen-, Hafer-, Roggenmehl; Grieß; Tiefgefrorenes Schlachtfleisch; Butter erster Güte; Malzextrakt für Kindernahrung; Maisstärke erster Güte; Melasse mit niedrigem Gesamtzuckergehalt, in Pulverform; Kohlenhydratkomponente, gewonnen durch Stärke-Fermenthydrolyse; Kartoffelstärke erster Güte; Speiselaktose; Mineralstoffzusatz, Pektin
	$1,5 \times 10^4$	Trockenzusatz aus fettarmer Milch für Kindertrockennahrung; Trockenzusatz aus Malzextrakt (für flüssige Kindernehrung)
	$2,5 \times 10^4$	Trockenmilch mit einem Fettanteil im Gewicht von 25%, trocken, entfettet; Kohlehydrat-Eiweiß-Modul aus Molkerahm, trocken; Kohlehydrat-Eiweiß-Modul aus Quark, trocken ;Trockenmilchzusatz mit Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat für flüssige Kindernahrung; Trockenmilchzusatz mit niedrigem Fettgehalt für Kindernahrung, nicht chemisch; Unbehandeltes Getreide; Trockenes Blut für den Verzehr

	$5 \times 10^4$	Unbehandeltes Mehl aus Getreidekörnern; Unbehandeltes Mehl aus Getreidekörnern [ <i>doppelt im Original</i> ]; Roher Fisch, gekühlt, gefroren, tiefgefroren
	$1 \times 10^5$	Kuhmilch, roh (erster Güte); Tiefgefrorenes Schlachtfleisch in Scheiben und Stücken; Gekühltes Geflügel; Tiefgekühltes Fleisch von jungen Hühnern, jungen Brathähnchen
	$2 \times 10^5$	Fleisch in Stücken ohne Knochen, mit Knochen, u. a. von Keule und Brust; Gekühlte Geflügelinnereien
	$5 \times 10^5$	Kuhmilch, roh (erster Güte)
Somatische Zellen, Inhalt in $1 \text{ cm}^3(\text{g})$ , maximal	$2 \times 10^5$	Kuhmilch, roh (erster Güte)
	$1 \times 10^6$	Kuhmilch, roh (erster Güte)
Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von $(\text{g}, \text{cm}^3)$	3,0	Parakaseinkonzentrat
	1,0	Trockenmilch mit einem Fettanteil im Gewicht von 25%, trocken, entfettet; Konzentrat aus Molkeeiweiß, gewonnen durch Elektrodialyse, Ultrafiltration und Elektrodialyse; Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat; Milcheiweißkonzentrat; Kohlehydrat-Eiweiß-Modul aus Molkerahm, trocken; Kohlehydrat-Eiweiß-Module aus Quark, trocken; Trockencaseinat; Trockenmilchzusatz mit Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat für flüssige Kindernahrung; Trockenmilchzusatz mit niedrigem Fettgehalt für Kindernahrung, nicht chemisch behandelt; Unbehandeltes und gestoßenes Getreide; Unbehandeltes Mehl aus Getreidekörnern; Frisches Schlachtfleisch;

		Raffiniertes und desodoriertes pflanzliches Öl; Ausgelassenes Geflügelfett; Kristallzucker, raffinierter Milchzucker; Maissirup; Malzextrakt für Kindernahrung; Maisstärke erster Güte; Aspartam; Trockener Importmaissirup; Melasse mit niedrigem Gesamtzuckerwert, in Pulverform; Kohlenhydratkomponente, gewonnen durch Stärke-Fermenthydrolyse; Kartoffelstärke
	0,3	Trockenzusatz aus fettarmer Milch für Kindertrockennahrung
	0,1	Trockenzusatz aus Milch mit Malzextrakt; Unbehandeltes Getreidemehl; Gekühltes Schlachtfleisch; Butter erster Güte; Isoliertes Sojaweiß; Pektin
	0,01	Tiefgefrorenes Schlachtfleisch; Roher Fisch, gekühlt, gefroren, tiefgefroren
	0,001	Tiefgefrorenes Schlachtfleisch in Scheiben und Stücken
S.aureus, unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g, cm <sup>3</sup> )	1,0	Trockenmilch mit einem Fettanteil im Gewicht von 25%, trocken, entfettet; Konzentrat aus Molkeeiweiß, gewonnen durch Elektrodialyse, Ultrafiltration und Elektrodialyse; Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat; Milcheiweißkonzentrat; Kohlehydrat-Eiweiß-Modul aus Molkerahm, trocken; Kohlehydrat-Eiweiß-Module aus Quark, trocken; Parakaseinkonzentrat; Trockencaseinat Trockenzusatz aus fettarmer Milch für Kindertrockennahrung; Trockenzusatz aus Milch mit Malzextrakt (für flüssige Kindernahrung); Trockenmilchzusatz mit Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat für flüssige Kindernahrung; Trockenmilchzusatz mit niedrigem Fettgehalt für Kindernahrung, nicht chemisch behandelt; behandeltes Getreidemehl; Grieß; Raffiniertes und desodoriertes pflanzliches Öl; Butter erster Güte; Ausgelassenes Geflügelfett; Maissirup, u. a. mit niedrigem Gesamtzuckerwert, in Pulverform; Speiselaktose; Laktulosekonzentrat; Vitamin- und Mineralstoffzusätze; Isoliertes Sojaweiß
	0,01	Roher Fisch, gekühlt, gefroren, tiefgefroren
Hefe,	1,0	Raffiniertes und desodoriertes pflanzliches Öl; Vitaminsusätze

unzulässig in einem Gewicht des Produktes von (g, <sup>3</sup> )		
Hefe, maximal KbE/g	10	Trockenmilch mit einem Fettanteil im Gewicht von 25%, trocken, entfettet; Konzentrat aus Molkeeiweiß, gewonnen durch Elektrodialyse, Ultrafiltration und Elektrodialyse; Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat; Milcheiweißkonzentrat; Kohlehydrat-Eiweiß-Modul aus Molkerahm, trocken; Kohlehydrat-Eiweiß-Module aus Quark, trocken; Trockencaseinat; Trockenzusatz aus fettarmer Milch für Kindertrockennahrung; Trockenzusatz aus Malzextrakt (für flüssige Kindernehrung); behandeltes Mehl aus Getreidekörnern; Gestoßenes Hafermehl; Kristallzucker, raffinierter Milchzucker; Maisstärke erster Güte, trocken; Trockener Importmaissirup; Kartoffelstärke erster Güte
	50	Parakaseinkonzentrat; Trockenmilchzusatz mit Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat für flüssige Kindernahrung; Trockenzusatz aus fettarmer Milch für Kindertrockennahrung, nicht chemisch behandelt, für Kindernahrung; Grieß; Malzextrakt für Kindernahrung; Melasse, u. a. mit niedrigem Gesamtzuckergehalt, in Pulverform; Kohlenhydratkomponente, gewonnen durch Stärke-Fermenthydrolyse; Laktulosekonzentrat; Mineralzusatzstoffe
	100	Unbehandeltes Getreide; Unbehandeltes Mehl aus Getreidekörnern; Pektin
Schimmel, maximal KbE/g	10	Kristallzucker, raffinierter Milchzucker
	20	Raffiniertes und desodoriertes Maisöl; Raffiniertes und desodoriertes Sojaöl; Vitaminzusatzstoffe
	50	Konzentrat aus Molkeeiweiß, gewonnen durch Elektrodialyse,

		Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat; Milcheiweißkonzentrat; Kohlehydrat-Eiweiß-Modul aus Molkerahm, trocken; Kohlehydrat-Eiweiß-Module aus Quark, trocken; Parakaseinkonzentrat; Trockencaseinat; Trockenzusatz aus fettarmer Milch für Kindertrockennahrung; Trockenzusatz aus Malzextrakt (für flüssige Kindernehrung); Trockenmilchzusatz mit Kohlenhydrat-Eiweiß-Konzentrat für flüssige Kindernahrung; Trockenzusatz aus fettarmer Milch ohne chemische Behandlung für Kindertrockennahrung; behandeltes Mehl aus Getreidekörnern; Grieß; Gestoßenes Hafermehl; Malzextrakt für Kindernahrung; Maisstärke erster Güte; Maissirup, u. a. trocken; Kartoffelstärke erster Güte; Mineralstoffzusätze
	100	Trockenmilch mit einem Fettanteil im Gewicht von 25%, trocken, entfettet ; Unbehandeltes Getreide; Raffiniertes und desodoriertes Pflanzenöl; Butter erster Güte; Melasse mit niedrigem Gesamtzuckergehalt, in Pulverform; Kohlenhydratkomponente, gewonnen durch Stärke-Fermenthydrolyse; Speiselaktose; Laktosekonzentrat, Laktulosekonzentrat; Pektin;
	200	unbehandeltes Reis-, Buchweizen-, Hafer-, Roggenmehl

Tabelle 2

## 2. Mikrobiologische Indikatoren für die Sicherheit konservierter Lebensmittel

Gruppe der konservierten Lebensmittel	Auflagen hinsichtlich der industriellen Sterilität		Anmerkungen
	Gruppe der in Konserven nachgewiesenen Mikroorganismen	Bewertungskriterien	
Vollkonserven der Gruppen	Sporenbildende mesophile aerobische und fakultativ	Unzulässig in 1 g (cm <sup>3</sup> ) des Produkts	Sterilisierte Konserven mit Getreide-, Gemüsebeilagen, aus Innereien,

„A“ und „B“	anaerobische Mikroorganismen der Gruppen <i>B.cereus</i> und <i>B.polymixa</i>		u. a. aus Pasteten
	Sporenbildende mesophile aerobische und fakultativ anaerobische Mikroorganismen der Gruppe <i>b. subtilis</i>	Maximal 11 Zellen in 1 g (cm <sup>3</sup> ) des Produkts	(alle Arten von industriell verarbeiteten Schlachttieren ); aus Geflügelfleisch sowie Fleisch und pflanzlichen Stoffen u. a. aus Pastete und feinem Hackfleisch;
	Mesophile Clostridien <i>C. botulinum</i> und (oder) <i>C. perfringens</i>	Unzulässig in 1 g (cm <sup>3</sup> ) des Produkts	Konserven aus Fisch, Fischleber und anderen Fischereiprodukten als Fisch in Gläsern, Aluminium- und Blechbehältern;
	Mesophile Clostridien (außer <i>C. botulinum</i> und (oder) <i>C. perfringens</i> )	Maximal 1 Zelle in 1 g (cm <sup>3</sup> ) des	Gemüsekonserven mit einem pH-Wert von 4,2 und mehr,
	Nicht sporenbildende Organismen, u. a. Milchsäure- und (oder) Schimmelpilze und (oder)	Unzulässig in 1 g (cm <sup>3</sup> ) des Produkts	Konserven mit Aprikosen, Pfirsichen und Birnen, mit einem pH-Wert von 3,8 und mehr, ohne den Zusatz von Säure, außer Safterzeugnissen aus Früchten;
	Sporenbildende thermophile anaerobische , aerobische und fakultativ anaerobische Mikroorganismen	Unzulässig in 1 g (cm <sup>3</sup> ) des Produkts bei einer Lagertemperatur von über +20 <sup>o</sup> C	Pilzkonserven mit naturbelassenen Pilzen; Nicht konzentrierte Tomatenprodukte (ganze konservierte Früchte) mit trockenen Zusatzstoffen unter 12%, außer Safterzeugnissen aus Gemüse; Getränke auf der Basis von Sojabohnen, aseptisch abgefüllt; Bioaktive Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis, flüssig, aseptisch abgefüllt



<p>Vollkonserven der Gruppen „a“ und „B“ für Kinder-Diätahrung</p>	<p>Sporenbildende mesophile aerobische und fakultativ anaerobische Mikroorganismen der Gruppen <i>B.cereus</i> und <i>B.polymixa</i></p>	<p>Unzulässig in 1 g (cm<sup>3</sup>) des Produkts</p>	<p>Sterilisierte Konserven: aus Rindfleisch, Schweinefleisch, Pferdefleisch u. ä., mit naturbelassenen Getreide- und Gemüsebeilagen, aus Innereien, u. a. aus Pasteten (alle Arten von industriell verarbeiteten Schlachttieren ); aus Geflügelfleisch sowie Fleisch und pflanzlichen Stoffen u. a. aus Pastete und feinem Hackfleisch; Konserven aus Fisch, Fischleber und anderen Fischereiprodukten als Fisch in Gläsern, Aluminium- und Blechbehältern; Gemüsekonserven mit einem pH-Wert von 4,2 und mehr, Konserven mit Aprikosen, Pfirsichen und Birnen, mit einem pH-Wert von 3,8 und mehr, ohne den Zusatz von Säure, außer Safterzeugnissen aus Früchten; Pilzkonserven mit naturbelassenen Pilzen; Nicht konzentrierte Tomatenprodukte (ganze konservierte Früchte) mit trockenen Zusatzstoffen unter 12%; außer Safterzeugnissen aus Gemüse;</p>
	<p>Sporenbildende mesophile aerobische und fakultativ anaerobische Mikroorganismen der Gruppe <i>b. subtilis</i></p>	<p>Maximal 11 Zellen in 1 g (cm<sup>3</sup>) des Produkts</p>	
	<p>Mesophile Clostridien</p>	<p>Unzulässig in 10 g (cm<sup>3</sup>) des Produkts</p>	
	<p>Nicht sporenbildende Organismen, u. a. Milchsäure- und (oder) Schimmelpilze und (oder)</p>	<p>Unzulässig in 1 g (cm<sup>3</sup>) des Produkts</p>	
	<p>Sporenbildende thermophile anaerobische, aerobische und fakultativ anaerobische Mikroorganismen</p>	<p>Unzulässig in 1 g (cm<sup>3</sup>) des Produkts</p>	

			Getränke auf der Basis von Sojabohnen, aseptisch abgefüllt; Bioaktive Nahrungsergänzungsmittel auf pflanzlicher Basis, flüssig, aseptisch abgefüllt
Vollkonserven der Gruppe „B“	Gasbildende sporenbildende mesophile aerobische und fakultativ anaerobische Mikroorganismen	Unzulässig in 1 g (cm <sup>3</sup> ) des Produkts	Gemüsekonserven mit einem pH-Wert von 3,7-4,2, außer Safterzeugnissen aus Früchten und (oder) Gemüse; Pilzkonserven mit marinierten Pilzen
	Nicht gasbildende sporenbildende mesophile aerobische und fakultativ anaerobische Mikroorganismen	Maximal 90 KbE in 1 g (cm <sup>3</sup> ) des Produkts	
	Mesophile Clostridien <i>C. botulinum</i> und (oder) <i>C. perfringens</i>	Unzulässig in 1 g (cm <sup>3</sup> ) des Produkts	
	Mesophile Clostridien (außer <i>C. botulinum</i> und (oder) <i>C. perfringens</i> )	Unzulässig in 1 g (cm <sup>3</sup> ) des Produkts	
	Nicht sporenbildende Organismen und (oder) Schimmelpilze und (oder) Hefe	Unzulässig in 1 g (cm <sup>3</sup> ) des Produkts	
Vollkonserven der Gruppe „G“	Nicht sporenbildende Organismen und (oder) Schimmelpilze und (oder) Hefe	Unzulässig in 1 g (cm <sup>3</sup> ) des Produkts	Gemüsekonserven (mit pH-Wert unter 3,7) Fruchtkonserven oder Frucht-Beeren-Konserven, pasteurisiert, Konserven für die Gemeinschaftsverpflegung mit Sorbinsäure und einem pH-Wert unter 4,0; Konserven aus Aprikosen, Pfirsichen und Birnen mit einem

			pH-Wert von unter 3,8, außer Safterzeugnissen aus Früchten und (oder) Gemüse; Gelees, Marmelade, Konfitüren, passierten Früchten und Beeren mit Zucker u. a. Frucht-Beeren-Konzentraten mit Zucker, sterilisiert
Halbkonserven der Gruppe „D“	Anzahl der mesophilen aeroben und fakultativ anaeroben Mikroorganismen (AMAFAnM)	Maximal $2 \times 10^2$ KbE/g	Pasteurisierte Konserven: aus Rindfleisch und Schweinefleisch, gehackter Schinken aus Geflügelfleisch; pasteurisierte Fischkonserven in Gläsern
	Bakterien aus der Gruppe der Kolibakterien	Unzulässig in 1 g (cm <sup>3</sup> ) des Produkts	
	B. cereus	Unzulässig in 1 g (cm <sup>3</sup> ) des Produkts	
	Sulfid reduzierende Clostridien	Unzulässig in 1 g (cm <sup>3</sup> ) des Produkts; für Fisch-Halbkonserven in 1,0 g des Produkts *	
	S. aureus u. a. koagulase-positive Staphylokokken	Unzulässig in 1 g (cm <sup>3</sup> ) des Produkts	