

# 주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사

러시아 편

2016. 12.



농림축산식품부



한국농수산물유통공사  
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation



# Contents

|              |   |
|--------------|---|
| ❁ 일러두기 ..... | 1 |
|--------------|---|

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| ❁ 러시아의 식품첨가물 및 유해물질 관련 규정 ..... | 3  |
| 1. 개 요 .....                    | 5  |
| 2. 한국의 식품유형 .....               | 26 |
| 3. 러시아의 식품유형 .....              | 27 |
| 4. 식품유형 매칭일람표 .....             | 47 |

## 부록 I. 러시아 규정 번역본

1. 관세동맹의 기준인증(ТР ТС 029/2012) 식품첨가물, 향신료, 가공보조제 안정성 기준
2. <<위생 및 전염병 관리 대상 상품의 위생 및 전염병 관리 보건 규정>> 中 ‘1장. 식품의 위생 및 전염병 관리 보건 규정’

## 부록 II. 러시아 규정 원본

1. ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА  
(ТР ТС 029/2012) Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
2. Единые санитарно-эпидемиологические гигиенические требования к продукции(товарам),подлежащей санитарно-эпидемиологическому **надзору**(контролю)
  1. Единые санитарно эпидемиологические гигиенические требования без опасности пищевой ценности пищевых продуктов



# 일려두기

## 1. 추진단계 및 내용

### 1.1 추진단계

| 추진 단계   | 조사 추진 내용                                                                                                                                    |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 조사계획 설계 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 해당 국가에 대한 사전 정보 수집</li> <li>• 조사기본 방향설정 및 조사계획 수립</li> </ul>                                       |
| 조사 실시   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 문헌조사, 실태조사 실시</li> <li>• 해당 국가의 정부기관 관련 사이트 및 문헌 조사</li> <li>• 전문가 자문을 통한 자료 조사 및 협조 요청</li> </ul> |
| 자료 분석   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 조사된 자료를 기초로 자료 정리</li> <li>• 조사된 자료의 데이터베이스화</li> <li>• 조사결과의 활용을 위한 전문가 자문</li> </ul>             |
| 결과 보고   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 조사결과 보고 및 번역본 제작</li> <li>• 식품첨가물 및 유해물질 DB 구축</li> </ul>                                          |

### 1.2 조사내용

- 식품유형 매칭일람표<sup>1)</sup>
- 러시아의 가공식품 품목별 식품첨가물 및 유해물질 관련 규정 번역본

### 1.3 조사방법

#### 1.3.1 관련 규정 조사 및 취합

- 온라인 검색, 관련문헌 문서 조사 등 정보수집
- 관련 정부기관에 자료 요청 및 정보문의

#### 1.3.2 관련 규정 번역본 제작

- 정부에서 제공하는 관련 법규 및 규정정보 번역
- 식품분야 전문위원에게 번역 검수 요청

1) 식품첨가물 및 유해물질 규정에서 분류된 식품유형을 한국식품유형과 매칭하여 만든 대조일람표로서 국가간 상이한 식품유형을 어떻게 매칭하여 데이터 베이스화 했는지 이해하는데 필요한 자료

- 이상 번역 자료 및 보고서 내용의 오류가 있을 수 있으므로 이용자가 해당 자료를 확인하여 활용할 수 있도록 본 자료집의 원어문서를 포함하고, 출처 및 유의사항을 개요사항에 작성함

### 1.3.3 식품매칭일람표 작성

- 규정 내 가공 식품유형 목록화
- 한국의 가공식품유형 목록화
- 한국과 러시아의 식품유형 매칭일람표 작성
- 식품분야 전문위원에게 검수요청 및 교차검증

## 2. 식품첨가물 사용기준 및 유해물질 잔류허용기준 데이터베이스 활용

- 식품첨가물 사용기준 및 유해물질 잔류허용기준은 품목코드, 품목명, 물질코드, 물질명과 함께 제시하여 관련 정보 검색을 위한 기초자료로 활용할 수 있도록 하였다.
- 한국의 식품기준 및 규격, 식품첨가물 사용기준, 유해물질 잔류허용기준은 「식품공전」, 「식품첨가물공전」, 「축산물의 가공기준 및 성분규격」 및 「식품유형별 식품첨가물의 적용범위」<sup>2)</sup>등을 참고로 하여 기재하였다.

## 3. 본 사업을 통해 보는 한국농수산물유통공사 농수산물수출지원 정보 사이트([www.kati.net](http://www.kati.net))의 수출안전정보 > 식품첨가물 사용지침 부분에서 제공되며, 해당 검색데이터를 이용하는데 숙지해야 하는 사항들을 본 책자로 제공하고 있다.

### <주의사항>

본 번역본 및 데이터베이스의 식품첨가물 사용기준·유해물질 잔류허용기준의 비교는 한국과 러시아의 유사 기준을 적용하여 해석상의 오류가 있을 수 있고 자료업데이트가 실시간 관리되지 않으므로 수출에 활용 시 조사대상국가(러시아)의 현행 규정을 반드시 확인하여야 한다.

2) 출처 : 식품의약품안전처 홈페이지의 법령·자료 사이트(<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=616>)



---

## 러시아의 식품첨가물 및 유해물질 관련 규정

---



## 1. 식품첨가물 및 유해물질 관련 규정

### 1.1 규정

| 구분             | 규정명                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 식품첨가물<br>사용기준  | 관세동맹의 기준인증(ТР ТС 029/2012)<br>(식품첨가물, 향신료, 가공보조제 안정성 기준)<br>: 식품첨가물 사용기준 포함하였고, 보충제, 촉매제, 용해제를<br>비롯한 가공첨가물은 DB에 포함시키지 않음<br><br>ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА<br>(ТР ТС 029/2012) Требования безопасности пищевых добавок,<br>ароматизаторов и технологических вспомогательных средств                                                                              |
| 유해물질<br>잔류허용기준 | <<위생 및 전염병 관리 대상 상품의 위생 및 전염병 관리<br>보건 규정>> 중 '1장 식품의 위생 및 전염병 관리 보건<br>규정<br><br>Единые санитарно-эпидемиологические<br>гигиенические требования к продукции<br>(товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологи<br>ческому надзору (контролю)<br><br>1. Единые санитарно-эпидемиологические<br>и гигиенические требования безопасности и пищевой<br>ценности и пищевых продуктов |

#### ○ 식품첨가물의 정의

- 러시아 식품첨가물 규정에 따르면 식품첨가물이란, 그 자체로 영양가가 있는 식품으로 소비되지 않고, 생산(제조), 운반 및 저장 과정에서 기술적 기능을 가지고 식품 생산에 사용되는 물질, 그 물질의 변환이 식품의 한 요소가 되는 모든 물질(혹은 물질 혼합물)을 일컫는다. 식품 첨가물은 가공 기능 이상의 역할을 수행 할 수 있다.

## 1.2 출처

- 러시아 정부에서 규정하는 법률 전체 문서를 관리 및 제공
  - 관리기관 : 유라시아 경제 연합
  - 홈페이지 : <http://www.eurasiancommission.org/>
- 식품첨가물 관련 규정
  - 관리기관 : 유라시아 경제 연합
  - 홈페이지 : [http://www.eurasiancommission.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Documents/P\\_58.pdf](http://www.eurasiancommission.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Documents/P_58.pdf)
- 유해물질 관련 규정
  - 관리기관: 유라시아 경제 연합
  - 홈페이지 :  
<http://www.eurasiancommission.org/ru/act/txnreg/depsanmer/sanmeri/Documents/%d1%80%d0%b0%d0%b7%d0%b4%d0%b5%d0%bb%201%20%d0%95%d0%a1%d0%a2.pdf>

## 1.3 식품첨가물 및 유해물질의 정의

- 식품첨가물이란 특별히 식품의 제조과정에서 특정 속성 및 품질 유지를 위해 식품에 투입되는 천연 또는 인공 물질, 혹은 그 화합물이라고 GOST R 51074-2003 제 2조 5항에서 정의하고 있다.
- SanPiN 2.3.2.1293-03 제 2조 10항에 따르면 식품첨가물은 그 주요 기능 분류에 위생 규격이 규정되어 있다.
  - 산, 염기, 염
  - 보존료
  - 산화방지제
  - 고결 및 응집 방지제
  - 농도안정제, 유화제, 증점제(thickener), 품질개량제, 커플링제
  - 밀가루 및 제빵 개량제
  - 착색제
  - 색소안정제
  - 피막제
  - 식품의 맛과 향을 강화 및 변형시키는 식품첨가물

- 감미료
- 운반체 및 용제
- 향료
- 유해물질의 정의
  - 유해물질이란 일반적으로 사람이나 생태계에 유해한 화학물질을 통칭하는 것으로 국내 식품위생법에서는 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장에 존재하는 위험요소로서 인체의 건강을 해치거나 해칠 우려가 있는 것을 “위해”로 규정하고 있는데 농약, 중금속, 유해 미생물 및 유독물질 등을 포함한다.
  - 러시아의 경우, 유해물질에 관하여 정의 및 규제가 규정화되어 있지는 않지만, SanPiN 2.3.2.1078-01의 식품별 규제에 따른다.

## 2. DB 참고사항

### 2.1 범례

- 본 사업의 결과물인 국가별 식품첨가물 사용기준 및 유해물질 잔류허용기준 DB는 한국농수산식품유통공사 농수산물수출지원 정보 사이트([www.kati.net](http://www.kati.net))의 수출안전정보 > 식품첨가물 사용지침 부분에서 제공되며 표기상의 뜻을 아래와 같이 범례로 정하고 있다.
- 한국 및 러시아의 식품첨가물 사용기준 표기에 대한 범례는 다음과 같다.

#### 한 국

- ① 사용기준없음 : 식품첨가물 공전에 등재되어 해당 품목에 사용할 수 있으나 사용량에 대한 별도의 기준이 없는 경우이며, 식품첨가물 일반사용기준에 따라 물리적, 영양학적 또는 기타 기술적 효과를 달성하는데 필요한 최소량으로 사용하여야 한다는 의미
- ② 사용 제한 없음 : 식품첨가물 공전에 등재되어 모든 식품에 사용할 수 있으나 사용함에 있어 사용량에 대한 제한기준이 없는 경우이며,

식품첨가물 일반사용기준에 따라 물리적, 영양학적 또는 기타 기술적 효과를 달성하는데 필요한 최소량으로 사용하여야 한다는 의미

- ③ 사용금지 : 식품첨가물 공전에 등재되어 있으나 해당 품목에 사용할 수 없다는 의미

#### 러시아

- ① TD 기준 : 해당 식품첨가물의 사용기준을 제조업체의 기술사양을 따른다는 의미로 제조업체에서 정한 식품첨가물, 향신료, 가공보조제 규정 등의 사용기준을 포함하며, 기술 효과를 이루는데 반드시 필요한 양을 초과하지 않는다는 의미
- ② TD 적용 : 해당 식품첨가물의 사용에 대해 식품유형이 정하지 않고 제조업체의 기술사양을 따른다는 의미로 제조업체에서 정한 식품유형에 한하여 사용한다는 의미

- 한국 및 러시아의 유해물질 잔류허용기준 표기에 대한 범례는 다음과 같다.

#### 한 국

- ① 불검출 : 해당품목에 검출되면 안 된다는 의미

#### 러시아

- ① 불검출 : 해당품목에 검출되면 안 된다는 의미이나, 러시아의 경우 최소한의 잔류허용기준을 규정해 놓은 경우가 있음

## 2.2 러시아 식품유형 분류

- 러시아의 식품첨가물 규정은 별도의 식품유형목록이 없으나, 유해물질의 경우 체계적으로 분류하고 있다. 일부식품의 경우, 러시아 연방 통계청<sup>3)</sup> 분류를 참고하여 식품첨가물 및 유해물질 문서 내 식품유형을 매칭하기도 하였다.

3) 러시아 연방 통계청 : <http://www.gks.ru/>

○ FC란?

- Food Category의 약어로 유해물질관련 규정 내 식품유형의 명칭표기가 길고 복잡하기 때문에 검색엔진 사용시 명확한 정보 전달을 하기위해 추가적으로 사용하게 되었다.

- Food category number의 구성은 다음과 같다.

: FC + ‘식품의 위생 및 전염병 관리 보건 규정’ 식품유형 분류 번호  
(ex. FC9.6.2의 의미 : 러시아의 유해물질관련 식품유형목록을 참고하여 ‘두부’로 해석)

### 2.3 식품첨가물 규정 내 개별 혹은 병용해서 쓰는 식품첨가물 군

- 식품첨가물 규정은 첨가물의 각 기능별로 사용기준을 규정하고 있으며 개별 혹은 병용해서 쓸 수 있는 식품첨가물군 및 해당 식품유형을 규정하기도 한다.

| 식품첨가물의 기능 | 번호 | 식품첨가물 군                                                                                                                                                                                                                                                      | 범용내용                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 문서 내 위치 |
|-----------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 고화 방지제    | 1  | Amorphous silicon dioxide (E551), Amorphous silicon dioxide (E551), potassium aluminum silicate (E555), calcium aluminum silicate (E556), sodium aluminum silicate (E554)bentonite (E558)calcium silicate (E552)magnesium silicates (E553i, E553ii, E553iii) | 향신료, 포일 포장 식품, 설탕 포함한 건조분말식품, 정제형 식품, 생리활성 물질 식이보충제, 치즈와 치즈대체품 (경화치즈, 반경화치즈, 연화치즈), 슬라이스 치즈, 입자상 치즈, 초콜렛 제외 사탕과자류(겉면 코팅됨), 쌀(only 553iii), 소세지 (surface treatment only 553iii), 소금과 소금대체물, 추잉껌(only E553iii), 향신료(E551 only)에 한하여 단독 또는 병용하여 사용할 수 있다.                                 | Annex 3 |
|           | 2  | Potassium ferrocyanide (E536), calcium ferrocyanide (E538), sodium ferricyanide (E535)                                                                                                                                                                       | 소금에 한하여 개별 또는 병용하여 사용할 수 있다.                                                                                                                                                                                                                                                           |         |
| 방부제       | 3  | Butyl hydroxy anisole (E320, BOA, BHA), Butyl hydroxy toluene (E321, "Ionol" BOT, BHT), tert-butyl hydroquinone (E319, TBHQ, TBHQ), gallic acid esters (gallates) propyl gallate (E310), Octylgallate (E311), dodetsilgallat (E312)                          | 고온을 이용하여 식품용으로 사용되는 정제 상태의 동물성 지방 및 식물성 기름, 로스팅 용으로 사용되는 (압착 방식을 통해 생성되는 올리브유 이외의) 특수 목적용 식물성 기름, 라드, 소고기 지방, 양고기, 가금류, 돼지고기, 지방성 어류 및 해상 포유류, 건조육, 말린 머핀 및 케이크용 혼합 (농축물), 곡물 기반의 조식용 마른 시리얼, 식물성 유지 기반의 각종 소스, 여타 소스, 마요네즈, 식물성 기름 위에 올려진 크림, 사전 열처리 공정을 거친 곡물성 시리얼, 기술적 처리 공정을 거친 견과 | Annex 4 |

| 식품첨가물의 기능 | 번호 | 식품첨가물 군                                                                                                                                | 범용내용                                                                                                                                                                                                             | 문서 내 위치 |
|-----------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|           |    |                                                                                                                                        | 류, 조미료 및 양념류, 건조감자, 풍선껌, 생리활성물질 식이보충제, 에센셜 오일, 양념 (에센셜 오일 외)에 한하여 단독 또는 병용하여 사용할 수 있다.                                                                                                                           |         |
|           | 4  | Isoascorbic (erythorbic) acid (E315), sodium isoaskorbat (E316)는 isoascorbic acid                                                      | 근거하여 다진 고기로부터 생성된 육 제품, 고기류, 햄 제품, 통조림 상태의 보존 식품, 통조림 상태의 어류 및 캐비어 보존 식품, 염건어, 빨간색 껍질 (red skin)이 냉동되어 있는 상태의 어류에 한하여 단독 또는 병용하여 사용할 수 있다                                                                        |         |
|           | 5  | Quercetin, dihydroquercetin                                                                                                            | 농축 크림, 분유, 가공 처리된 치즈, 초콜릿에 한하여 단독 또는 병용하여 사용할 수 있다.                                                                                                                                                              |         |
|           | 6  | Calcium-sodium ethylene diamine tetraacetate (E385, calcium sodium EDTA), disodium ethylene diamine tetra acetate (EDTA-disodium E386) | 지방 함유량 41% 미만의 스프레드 및 마가린 제품류, 저온 살균 처리된 통조림 상태의 조개류, 갑각류 및 어류, 냉동 갑각류, 저온 살균 처리된 통조림 상태의 아티초크, 버섯, 야채 및 콩류, 특수 처리 공정 포함, 향이 첨가된 청량음료, 식물성 유지 기반의 각종 소스, 여타 소스, 마요네즈, 식물성 기름 위에 올려진 크림에 한하여 단독 또는 병용하여 사용할 수 있다. |         |
| 산도 조절제    | 7  | Saharoglitseridy(E474), sucrose esters of fatty acids(E473)                                                                            | 부록 15에 규정된 식품 유형에 한하여 단독 또는 병용하여 사용할 수 있다.                                                                                                                                                                       | Annex 7 |
|           | 8  | Adipic acid (E355) , its salts adipates: ammonium (E359), Potassium (E357), sodium(E356)                                               | 해당 acid에 근거하여 향이 첨가된 건식형 디저트, 디저트용 젤리, 가정용 음료를 조제하기 위한 분말형 혼합물, 비엔나풍 제과류, 충전 및 마감재와 곡물가루 제과류 제품에 단독 또는 병용하여 사용할 수 있다                                                                                             |         |
|           | 9  | sulfates:aluminum (E520), ammonium aluminum (E523), potassium aluminum (E522), sodium aluminum (E521)                                  | 설탕에 조린 제품류 (kondirovannye), 설탕에 절이거나 조린 과일 및 야채류에 개별 또는 병용하여 사용할 수 있다                                                                                                                                            |         |
|           | 10 | Fumaric acid (E297),sodium fumarate (E365)는 fumaric acid                                                                               | 근거하여 와인에 개별 또는 병용하여 사용할 수 있다.                                                                                                                                                                                    |         |
| 보존료       | 11 | Succinic acid (E363) its salts succinates : potassium, calcium, sodium은 succinic acid                                                  | 근거하여 개별 또는 병용하여 사용할 수 있다.                                                                                                                                                                                        | Annex 8 |
|           | 12 | Benzoic acid (E210), benzoates, salts thereof: sodium benzoate (E211), Potassium benzoate (E212), calcium benzoate (E213)              | 60% 이상의 지방 함유량을 지닌 마가린, 스프레드, 크림 및 식물성 기름, 올리브와 다른 식품, 조리 과정을 거친 비트, (주스 제품을 제외한) 토마토,                                                                                                                           |         |

| 식품첨가물의 기능 | 번호 | 식품첨가물 군                                                | 범용내용                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 문서 내 위치 |
|-----------|----|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|           |    |                                                        | 저-설탕 및 설탕-반죽-형태의 농도를 지닌 잼, 젤리, 마말레이드 및 잼류, 식물성 유지 기반의 각종 소스, 여타 소스, 마요네즈, 식물성 기름 위에 올려진 크림, 식물성 유지 기반의 유화제 함유 소스, 마요네즈, 드레싱, 여타 요스, 60% 미만의 지방 함유량을 지닌 식물성 기름, 크림 및 마요네즈, 유화형 소스, 액상 난식품(프로틴, 노른자위, 계란 전체), 향미 첨가된 청량음료, 작은 통 (숟가락) 안에 들어있는 비-알코올성 맥주, 15 vol.% 미만의 알코올 함유량을 지닌 알코올성 음료, 젤리, 젤리 형태로 만든 요리, 액상 농축: 차, 과일, 허브티, 열 처리 과정을 거치지 않은 우유 기반 디저트, 야채 피클과 오일(올리브 제외), C,ied in sugar (kondirovannye) 과일, 야채, 풍선껌, 보존처리된 생선, 캐비어 포함, 염장 생선, 건어물, 조리된 갑각류와 연체류, 즉석 샐러드, 머스타드, 향신료와 양념, 통조림 아닌 액상 스프, 식단관리 및 예방 음식(아동용 식품 제외), 체중감량 성분, 사탕과자, 사탕, 초콜렛 롤, 건과일, 비엔나풍 제과류를 포함한 각종 장식물, (열매 이외의) 장식용 코팅제, 탈코한 소스류, 소시지 표면 처리부, 소시지, 치즈 및 껍질 부분을 포함한 각종 필름 및 코팅부 구성 부분, 절인 고기 식품(표면 처리), 양념, 조류에 기반을 둔 어류 제품 유사물, 과일 주스 내지 주스 농축액 및/또는 설탕 발효제가 (0.5% 넘게) 첨가되어 있는 맥주 통, 생리활성물질 식이보충제(엑상), 비타민 A 또는 비타민 D 성분이 함유되어 있는 제제물 분말 및 식이보충제에 개별 또는 병용하여 사용할 수 있다. |         |
|           | 13 | Dehydroacetic acid (E265), sodium degidratsetat (E266) | dehydroacetic acid에 근거하여 소시지 표면 처리부, 소시지, 치즈 및 껍질 부분을 포함한 각종 필름 및 코팅부 구성 부분에 개별 또는 병용하여 사용할 수 있다.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |         |
|           | 14 | nitrat potassium(E252), sodium nitrate (E251)          | NaNo3 잔여량에 근거하여 훈제, 가열 및 소금에 절인 상태의 소시지 및 육                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |         |

| 식품첨가물의 기능 | 번호 | 식품첨가물 군                                                                                                                                                                                                                                                                              | 범용내용                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 문서 내 위치 |
|-----------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|           |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 류 제품, 통조림 고기, 반-연성, 경성 치즈, 우유 기반 치즈 대체물, 양념 및 소금에 절인 청어, 소청어에 단독 또는 병용하여 사용할 수 있다.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |
|           | 15 | Potassium nitrite (E249), sodium nitrite (E250)                                                                                                                                                                                                                                      | NaNO <sub>2</sub> 잔여량에 근거하여 말린 소시지와 훈제 육제품 (solenokopchenye), 가열 소시지, 기타 가열 육제품, 통조림 고기에 단독 또는 병용하여 사용할 수 있다.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |
|           | 16 | p-hydroxybenzoic acid, methyl ether, sodium salt (E219), p-hydroxybenzoic acid ethyl ester (E214), p-hydroxybenzoic acid, ethyl ether, sodium salt (E215)                                                                                                                            | 건과류로 덮여 있는 감자 및 곡물 기반의 시리얼 (스낵류), 사탕과자, 사탕, 초콜릿 롤, 절인 고기 식품(표면처리)에 단독 또는 병용하여 사용할 수 있다.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |
|           | 17 | Propionic acid (E280), its salts propionates: Potassium (E283), calcium (E282), sodium (E281)                                                                                                                                                                                        | propionic acid에 근거하여 장기간 보관할 수 있도록 포장된 상태에서 얇게 썰려있는 (밀 및 호밀) 빵, 사전 포장된 피자 빵, 데코레이션 케이크 및 빵•과자류와, 저-열량 저-에너지 빵, 장기간 보관할 수 있도록 포장되어 있는 (밀) 빵, 크리스마스 및 부활절용 케이크, 치즈와 치즈 대체품 (표면처리)에 단독 또는 병용하여 사용할 수 있다.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |
|           | 18 | Sulfurous acid (E220 sulfur dioxide), salts thereof: bisulfite (sodium bisulfite) potassium E228, E227 calcium sulfite, sodium hydrosulfite E222, E224 potassium metabisulphite, sodium E225 potassium sulfite, metabisulphite (E223), (E226) calcium sulfite, sodium sulfite (E221) | sulfur dioxide(2)에 근거하여 건양배추, (검게 변하지 않도록 처리된 상태에서) 껍질이 벗겨져 있는 감자, 으깬 상태의 말린 냉동 감자를 포함한 감자 제품류, (세몰리나 형태의) 과립형 건조 감자, 건조 상태의 흰색 뿌리, 냉동 상태의 흰색 뿌리, 양파, 샬롯, 마늘, 강판에 갈려있는 (펄프), (건조물 함유량 30% 수준의) 토마토 반죽 황산화 중량물 (주스 제품 생산을 위한 토마토 반죽 제외), 말린 토마토, 냉동 제품을 포함한 버섯 제품류, 말린 버섯, 양념 (식초), 소금물 또는 (올리브유 이외의) 오일 처리된 야채 및 과일류, 설탕에 조린 (kondirovannye) 과일, 야채, 설탕에 조린 과일, 안젤리카, 각종 잼, 마멀레이드, 젤리, 저-당 및 무가당 상태의 잼 및 여타 유사 제품류, 황산화 베리 및 과일을 이용하여 만든 잼, 마멀레이트, 젤리 및 잼, (과일-기반의) 과일 충전물, 레몬 주스를 기반으로 만들어진 양 |         |

| 식품첨가물의 기능 | 번호 | 식품첨가물 군                                                                                   | 범용내용                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 문서 내 위치 |
|-----------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|           |    |                                                                                           | <p>념류, 저온 살균 처리된 상태에서 얇게 썰려 있는 레몬, 저온 살균 처리 후 원 상태로 (재수화된) 건과류, 건과일(살구, 복숭아, 포도(건포도), 자두, 무화과 나무, 바나나, 사과, 배, 기타, 껍질 있는 건과류), 산업상의 가공 처리용으로 반쯤 완성된 (펄프) 제품 processing(딸기, 산딸기, 체리, 기타 베리 및 과일류), 백설탕(설탕)을 포함한 설탕 및 여타 제품류, 당 성분이 높은 건조 상태의 당밀, 기타 설탕류, 당 성분이 높은 당밀 상의 캔디 및 사탕과자류, 건식 비스킷, (어린이 제품용 전분 이외의) 전분 제품류, 감자 및 곡물 기반의 시리얼 (스낵) 제품류, 사고 (Sago) 통보리, 4% 넘는 야채 내지 곡물 구성 성분이 함유되어 있는 육류 소시지, 소금에 절인 건어물, 갑각류 및 두족류(신선, 냉동 갑각류 및 두족류), 신선 및 냉동 Aristaeidae, 갑각류 보리새우과, 대롱수염새우과 제품군, 삶은 갑각류 및 두족류, 삶은 갑각류 보리새우, 대롱수염새우, 육류, 어류, 게살 단백질 기반의 제품 유사물, 식초에 절인 호두류, 진공 상태에서 포장된 사탕 옥수수, 통 배가 들어 있는 (증류 상태의) 알코올성 음료, 생식용 포도, 신선한 여지 (litchi), 블루베리 (학명이 오직 <i>Vaccinium corybosum</i>인 경우에만 해당됨), 계피 (학명이 오직 <i>Cinnamomum ceylanicum</i> 인 경우에만 해당됨)에 단독 또는 병용하여 사용할 수 있다.</p> |         |
|           | 19 | Sorbic acid (E200), sodium sorbate (E200), Potassium sodium (E202), calcium sodium (E203) | <p>sorbic acid에 근거하여 충전물이 들어 있는 신선한 치즈; 포장 및 슬라이스 치즈, 치즈와 치즈 대체물(표면 처리), 커티지 치즈 식품, 올리브와 다른 식품, 으깬 감자 및 튀김용 슬라이스 조각, 퓨레, 무스, 컴포트, 샐러드, 주스 및 유사 제품 이외 각종 소스를 포함, 과일 및 야채류를 통해 만들어진 저온 살균 처리 상태의 통조림 제품류, 토마토 (주스 제품 제외), 건과일, 압출 성형 기술을 이용하여 생산된 제품, 포장 처리된 빵 및 과자류, 치즈 대체용 단백질 기반의 육류, 어류 제품과 갑각류 및 두족류 유사물, 냉동 및 농축 상태</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |

| 식품첨가물의 기능 | 번호 | 식품첨가물 군                                                                             | 범용내용                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 문서 내 위치 |
|-----------|----|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|           |    |                                                                                     | <p>의 말린 달걀 제품, 액상 난식품(프로틴, 노른자 위, 계란 전체), 각종 스프레드, 마가린, 식물성 유지 기반의 유화제 함유 소스, 드레싱, 여타 소스, 마요네즈, 지방 함유량 60% 이상의 식물성 유지 기반 크림, 연화제 함유 소스, 향미료 첨가된 청량음료, 향미료 첨가된 청량음료, 일반 와인, 과일, 꿀, 사과주, 와인, 청량음료, 알콜 함유량 15% 이하의 알코올성 음료, 알콜 함유량 15% 이하의 알코올성 음료, 젤리, 젤리 형태의 요리, 향이 첨가된 밀크쉐이크용 시럽, 아이스크림 등, 팬케이크용 시럽, 케이크, 라비올리용 충전물(라비올리), 뇨키 (gnocchi), 소시지 표면 처리부, 소시지, 치즈 및 껍질 부분을 포함한 각종 필름 및 코팅부 구성 성분, 열 처리 과정을 거치지 않은 우유 기반의 디저트, 야채 피클과 오일(올리브 제외), 설탕 코팅 과일 및 야채, 저-설탕 및 설탕-반죽-형태의 농도를 지닌 잼, 젤리, 마말레이드 및 잼류, 곡물가루 제과류 제품에 대한 과일 및 과일-지방 토피ング, 풍선껌, 보존처리된 생선, 캐비어 포함, 염장생선, 건어물, 조리된 갑각류와 연체류, 즉석 샐러드, 즉석 샐러드, 향신료와 양념, 식단관리 및 예방 음식(아동용 식품 제외), 체중감량 성분, 액상 농축: 차, 과일, 허브티, (조리, 소금 간 및 건조 처리 상태에서) 젤리가 덮여 있는 육제품; 파테, 통조림 아닌 액상 스프, 건과류로 덮여 있는 감자 및 곡물 기반의 시리얼 (스낵류), 건과류로 덮여 있는 감자 및 곡물 기반의 시리얼 (스낵류), 절인 고기 식품(표면처리), 양념, 조류 기반의 어류 제품 유사물, 과일 주스 및/또는 주스 농축액 및/또는 설탕 발효제가 (0.5% 넘게) 첨가되어 있는 맥주 통, 미처리 상태의 신선한 감귤류 과일(표면 처리), 생리활성물질 식이보충제, 액상, 비타민 A 또는 비타민 A 및 D 성분이 다양한 조합으로 함유되어 있는 건조 상태의 식이 보충제에 한하여 단독 또는 병용하여 사용할 수 있다.</p> |         |
|           | 20 | Sorbic acid, sodium sorbate (E200), Potassium sodium (E202), calcium sodium (E203)은 | <p>조합하여 스프레드, 마가린, 마요네즈, 식물성 유지 기반 크림, 유화제 함유 소스, 충전물, 식물성 유지 기반의 소</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |

| 식품첨가물의 기능 | 번호 | 식품첨가물 군                                                                                        | 범용내용                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 문서 내 위치 |
|-----------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|           |    | benzoic acid(E210), sodium benzoate (E211), Potassium benzoate (E212), calcium benzoate (E213) | 스, 마요네즈, 60% 이상의 지방 함유량을 지닌 식물성 유지 기반 크림, 열-처리 과정을 거치지 않은 우유 기반 디저트, 야채 피클과 오일(올리브 제외), 토마토 (주스 제품 제외), 올리브와 다른 식품, 설탕 코팅 과일 및 야채, 저-설탕 및 설탕-반죽-형태의 농도를 지닌 잼, 젤리, 마말레이드 및 잼류, 풍선껌, 보존처리된 생선, 캐비어 포함, 염장생선, 건어물, 조리된 갑각류와 연체류, 유화제 함유 소스, 액상 난식품 (프로틴, 노른자 위, 계란 전체), 즉석 샐러드, 머스타드, 향신료와 양념, 식품 및 치료 예방용 다이어트 영양식 (아동용 식품 제외), 체중 감량 성분, 향미료 첨가된 청량음료, 15 vol.% 미만의 알코올 성분이 함유되어 있는 알코올성 음료수, 액상 농축: 차, 과일, 허브티, 통조림 아닌 액상 스프, 사탕과자, 사탕, 초콜렛 롤, 절인 고기 식품(표면처리), 양념, 과일 주스 및/또는 주스 농축액 및/또는 설탕 발효제가 (0.5% 넘게) 첨가되어 있는 맥주 통, 비타민 A 또는 비타민 A 및 D 성분이 함유되어 있는 제제물, 분말 및 식이 보충제, 생리활성물질 식이보충제, 액상에 한하여 개별 혹은 병용하여 사용할 수 있다. |         |
|           | 21 | Sorbic acid, sodium sorbate (E200), Potassium sodium (E202), calcium sodium (E203)             | p-hydroxybenzoic acid ethyl ester, p-hydroxybenzoic acid ethyl ester sodium salt, p-hydroxybenzoic acid methyl ester, p-hydroxybenzoic acid methyl ester sodium salt와 조합하여 corresponding acid를 기반으로 스프레드, 마가린, 마요네즈, 식물성 유지 기반 크림, 유화제 함유 소스, 충전물, 식물성 유지 기반의 소스, 마요네즈, 60% 이상의 지방 함유량을 지닌 식물성 유지 기반 크림, 열-처리 과정을 거치지 않은 우유 기반 디저트, 야채 피클과 오일(올리브 제외), 토마토 (주스 제품 제외), 올리브와 다른 식품, 설탕 코팅 과일 및 야채, 저-설탕 및 설탕-반죽-형태의 농도를 지닌 잼, 젤리, 마말레이드 및 잼류, 풍선껌, 보존처리된 생선, 캐비어 포함, 염장생선, 건어물, 조리된 갑각류와                                                                                                                               |         |

| 식품첨가물의 기능 | 번호 | 식품첨가물 군                                                                                | 범용내용                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 문서 내 위치 |
|-----------|----|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|           |    |                                                                                        | 연체류, 유화제 함유 소스, 액상 난식품(프로틴, 노른자 위, 계란 전체), 즉석 샐러드, 머스타드, 향신료와 양념, 식품 및 치료 예방용 다이어트 영양식 (아동용 식품 제외), 체중 감량 성분, 향미료 첨가된 청량음료, 15 vol.% 미만의 알코올 성분이 함유되어 있는 알코올성 음료수, 액상 농축: 차, 과일, 허브티, 통조림 아닌 액상 스프, 사탕과자, 사탕, 초콜렛 롤, 절인 고기 식품(표면처리), 양념, 과일 주스 및/또는 주스 농축액 및/또는 설탕 발효제가 (0.5% 넘게) 첨가되어 있는 맥주 통, 비타민 A 또는 비타민 A 및 D 성분이 함유되어 있는 제제물, 분말 및 식이 보충제, 생리활성물질 식이보충제, 액상에 한하여 개별 혹은 병용하여 사용할 수 있다. |         |
|           | 22 | Sorbic acid(E200), sodium sorbate(E201), Potassium sodium(E202), calcium sodium (E203) | p-hydroxybenzoic acid ethyl ester, p-hydroxybenzoic acid ethyl ester sodium salt, p-hydroxybenzoic acid methyl ester, p-hydroxybenzoic acid methyl ester sodium salt와 조합하여 sorbic , benzoic acid 각각 견과류로 덮여 있는 감자 및 곡물 기반의 시리얼 (스낵류), (조리, 소금 간 및 건조 처리 상태에서) 젤리가 덮여 있는 육제품, 파테, 사탕과자, 사탕, 초콜렛 롤, 절인 고기 식품(표면처리)에 한하여 개별 또는 병용하여 사용할 수 있다                                                   |         |
|           | 23 | Sorbic acid(E200), sodium sorbate(E201), Potassium sodium(E202), calcium sodium (E203) | benzoate 그룹과[benzoic acid(E210), sodium acid(E211), potassium benzoate(E212)], "parabens"그룹과 [p-hydroxybenzoic acid, methyl ether, sodium salt (E219), p-hydroxybenzoic acid ethyl ester(E214), p-hydroxy benzoic acid, ethyl ether, sodium salt (E215)]과 조합하여 각각 sorbic , benzoic acid에 근거하여 절인 고기 식품(표면처리), 사탕과자, 사탕, 초콜렛 롤에 한하여 개별 혹은 병용하여 사용할 수 있다.                                     |         |

| 식품첨가물의 기능 | 번호 | 식품첨가물 군                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 범용내용                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 문서 내 위치  |
|-----------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 착색제       | 24 | Curcumin (E100), Riboflavin (E101 i, ii), Tartrazine (E102), Ponce 4R (E124), Azorubin (E122), quinoline yellow (E104), Allura Red AC (E129), Carmina (E120), Yellow "sunny sunset "FCF (E110)                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 관할 당국 측과 사전 합의된 조제법에 따라 제조된 독한 맛의 소다수 및 와인에 한하여 개별 혹은 병용하여 사용할 수 있다.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Annex 10 |
|           | 25 | Anthocyanins (E163), carmine (E120), red beet (E162)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 아침용 건식 시리얼, 압출 가공 및 팽창 및 / 또는 향 첨가 상태의 과일가공품에 한하여 개별 혹은 병용하여 사용할 수 있다.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          |
|           | 26 | Yellow "sunset" FCF (E110), quinoline yellow (E104), Green S (E142), Carmina (E120), lycopene (E160d), lutein (E161b), Ponce 4R (E124)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 저칼로리 슬라이스 과일 포함된 잼, 젤리에 한하여 개별 혹은 병용하여 사용할 수 있다.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |
|           | 27 | Azorubin (E122, Karmuazin), Allura Red AC (E129), beta-apo-8'-carotene aldehyde (C30) (E160), beta-apo-8'-carotene acid (C30) ethyl ester (E160f) Yellow "sunset" FCF (E110), quinoline yellow (E104), Green S (E142), Green robust FCF (143), Indigo carmine (E132), Carmine (E120, Cochineal), Brown HT (E155), Curcumin (E100), lycopene (E160d), Lutein (E161b), Ponce 4R (E124), Brilliant blue FCF (E133), patent blue V (E131), Tartrazine (E102), Brilliant Black PN (E151) | 향미 청량음료, 주스, 알코올성 음료수, 향미 첨가된 와인 및 그에 기반을 둔 음료수, 과일주 (순하면서도 탄산 성분이 함유된) 사과주, 알코올 성분이 함유된 과일 및 야채류, (채색 처리된) 통조림 상태의 과일, 사탕과자류, 풍선껌, 장식용 코팅막, 버터빵과 페이스트리, 우유 기반의 아이스크림, 아이스캔디, 향미 첨가된 우유 함유 디저트, 향미 치즈,소스, 식물성 유지 기반의 소스, 마요네즈, 소스, 마요네즈, 식물성 기름 위에 올려진 크림, (건조 및 반죽 상태의) 양념, 피클 (작은 피클 형태의 야채류) 등, 머스타드, 파스타 - 어류 및 조개류, 끓인 상태로 반쯤 완성된 - 갑각류, 연어 필렛, 잘게 다진 물고기 연육, 어란, 훈연어, 양념, 감자, 곡물 내지 녹말 기반의 마른 안주 (스낵류):압출 성형 내지 팽창 방식으로 조제된 양념 맛이 강한 스낵류, 양념, 감자, 곡물 내지 녹말 기반의 마른 안주 (스낵류): 압출 성형 내지 팽창 방식으로 조제된 양념 맛이 강한 스낵류, 식용 코팅 처리 상태의 치즈 및 소세지, 체중 감량을 위한 전신 이용 식품 혼합물, 생리활성물 |          |

| 식품첨가물의 기능 | 번호 | 식품첨가물 군                                                       | 범용내용                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 문서 내 위치  |
|-----------|----|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|           |    |                                                               | 질 식이보충제(고체, 액체, 스프), 식물 단백질 기반의 육류 및 어류 유사물에 한하여 개별 혹은 병용하여 사용할 수 있다.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |
| 감미료       | 28 | Saccharin , its sodium, potassium , calcium salts (E954)      | saccharin에 근거하여 청량음료, 주스와 함께 향이 첨가된 물 기반의 음료; 과일즙, 주스 음료; 설탕이 첨가되어 있지 않거나 또는 칼로리를 줄인 우유 제품 및 우유 기반의 음료수, 녹말이 주 원료, 향미, 매운맛, 건조 인스턴트 스낵, 무설탕 제과류, 무설탕 혹은 저설탕 페이스트리, 무설탕 추잉껌, 마가린, 저칼로리 아이스크림(버터, 우유 제외), 무설탕, 저 칼로리, 살균된 저장과일, 잼, 저장식품, 젤리, 저칼로리 마멀레이드, 저칼로리의 야채 및 과일 가공식품, 저칼로리의 야채 및 과일 가공식품, 갑각류, 연체동물, 생선 저장 보존식품, 체중조절용 제과와 페이스트리, 섬유질 15%~20% 함유 무설탕 아침식사 대용 시리얼바, 저칼로리 스프, 사과즙, 배즙, 알콜 15% 이하 알콜 음료, 청량음료 믹스처 함유한 음료, 맥주 혹은 사이다, 와인, 리큐어, 알콜 1,2% 미만인 무알콜 맥주 다른 특수 맥주, 머스타드, 소스, 야채오일 기반 소스, 마요네즈, 소스, 마요네즈, 야채오일 크림, 고추냉이 머스타드, 체중감량 포함한 식단조절 식품, 생리활성물질 식이보충제(고체, 액체, 시럽형)에 한하여 개별 혹은 병용하여 사용할 수 있다. | Annex 13 |
|           | 29 | Cyclamic acid , its salts, sodium , calcium cyclamates (E952) | acid에 근거하여 청량음료, 주스와 함께 향이 첨가된 물 기반의 음료; 과일즙, 주스 음료; 설탕이 첨가되어 있지 않거나 또는 칼로리를 줄인 우유 제품 및 우유 기반의 음료수, 스프레드 마가린, 무설탕, 저 칼로리, 살균된 저장과일, 잼, 저장식품, 저칼로리의 마멀레이드, 저칼로리의 야채 및 과일 가공식품, 식단조절용 제과와 페이스트리, 청량음료 믹스처 함                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |          |

| 식품첨가물의 기능     | 번호 | 식품첨가물 군                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 범용내용                                                                                                                                                                                                                                                 | 문서 내 위치  |
|---------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 유한 음료, 맥주 혹은 사이다, 와인, 리큐어, 체중 감량용 유제품, 생리활성물질 식이보충제(액체, 고체, 시럽형)에 한하여 개별 혹은 병용하여 사용할 수 있다.                                                                                                                                                           |          |
| 안정제, 충전제, 고화제 | 30 | polyoxyethylene sorbitan fatty acid esters, Tween), polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate (E432, Tween 20), polyoxyethylene (20), sorbitan monooleate (E433, Tween 80), polyoxyethylene (20) monopalmitate (E434, Tween 40), polyoxyethylene (20) monostearate (E435, Tween 60), polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate (E436, Tween 65) | 베이커리 식품 지방유제, 아이스크림(밀크 버터 아이스크림 제외), 과일 아이스크림, 디저트, 버터빵과 페이스트리, 사탕과자류, 풍선껌, 스프와 죽, 체중감량 포함한 식단조절식품, 생리활성물질 식이보충제, 향신료 및 액상 기반 혼연제 이외의 다른 양념류, 비엔나풍 제과류가 포함된 장식품, (과일 이외의) 장식용 코팅제, 달콤한 맛의 소스에 한하여 개별 혹은 병용하여 사용할 수 있다.                               | Annex 15 |
|               | 31 | Saharoglitseridy (E474), sucrose esters of fatty acids (E473)                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 살균된 크림, 우유로 만든 음료, 크림, 가열처리된 유제품, 아이스크림(밀크 버터 아이스크림 제외), 과일 아이스크림, 신선 과일, 사탕과자류, 디저트류, 음료수용 미백제, 버터빵과 페이스트리, 풍선껌, 코코넛, 아몬드, 아니스 들어간 청량음료, 와인 및 맥주 이외의 알코올성 음료, 뜨거운 음료용 분말 가루, 스프와 죽, 액상 캔커피, 생리활성물질 식이보충제, 체중감량 포함한 식단조절식품에 한하여 개별 혹은 병용하여 사용할 수 있다. |          |
|               | 32 | sorbitan monostearate (E491, SPAN 60), sorbitan tristearate (E492, SPAN 65), sorbitan monolaurate (E493, SPAN 20), sorbitan monooleate (E494, SPAN 80), sorbitan monopalmitate (E495, SPAN 40)                                                                                                                                                  | 우유와 크림 대체재, 지방 성분 함유 유화액, 버터빵과 페이스트리, 사탕과자류, 풍선껌, 디저트, 차 액상 농축물, 과일 허브 티, 음료에 쓰는 분말 크림, 야채오일 기반 소스, 마요네즈, 마요네즈 소스, 번 및 제과 식품용 코팅, 광택 코팅, 충전제, 제빵용 이스트, 체중감량 포함한 식단조절식품, 생리활성물질 식이보충제에 한하여 개별 혹은 병용하여 사용할 수 있다.                                       |          |
|               | 33 | Steariltartrat (E483), stearyltsitrat (E484)                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 우유와 크림 대체재, 지방 성분 함유 유화액, 버터빵과 페이스트리, 사탕                                                                                                                                                                                                             |          |

| 식품첨가물의 기능 | 번호 | 식품첨가물 군                                                                                                                                                                           | 범용내용                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 문서 내 위치 |
|-----------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|           |    |                                                                                                                                                                                   | 과자류, 풍선껌, 디저트, 차 액상 농축물, 과일 허브 티, 음료에 쓰는 분말 크림, 야채오일 기반 소스, 마요네즈, 마요네즈 소스, 번 및 제과 식품용 코팅, 광택 코팅, 충전제, 제빵용 이스트, 체중감량 포함한 식단조절식품, 생리활성물질 식이보충제에 한하여 개별 혹은 병용하여 사용할 수 있다.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |
|           | 34 | Stearoyl-2-lactylate, sodium (E481), Stearoyl-2-lactylate, calcium (E482)                                                                                                         | 지방 유제, 제빵(특별 등급), 제빵류, 풍선껌, 쌀국수, 사탕과자류, 디저트, 곡물, 감자기반 시리얼, 다진 고기 통조림, 뜨거운 음료용 파우더, 도수 15% 이하의 유화 리큐어 스피릿, 머스타드, 치료, 예방, 영양, 체중감량 유제 제품에 한하여 개별 혹은 병용하여 사용할 수 있다.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |
|           | 35 | Phosphoric acid (E338), ammonium (E342), potassium (E340), calcium (E341, 542), magnesium (E343), sodium (E339), Pyrophosphate (E450), triphosphate (E451), Polyphosphates (E452) | phosphate이 첨가되어 살균 처리된 우유, 28% 미만의 고형 성분이 함유되어 있는 우유, 28% 넘는 고형 성분이 함유되어 있는 우유, 탈지 분유, 저온 살균 처리 상태의 크림, 거품이 일도록 만들어진 크림과 식물성 지방 대체물, 생치즈(모짜렐라 치즈 제외), 치즈와 치즈 대체물, 우유 기반의 음료, 초콜릿 및 보리류, 발효 버터, 스프레드 및 마가린, (아이스크림, 우유 및 버터 이외의) 아이스크림, 과일 빙과, 유제품 기반의 (크림) 성분이 포함된 디저트, 디저트, 건식 믹스 분말, 설탕에 절인 과일, 과일을 이용하여 만든 제품, 냉동, 냉장 및 건조 과정을 포함한 가공 처리 공정을 통해 조제된 감자 제품류, 냉동, 냉장 및 건조 과정을 포함한 가공 처리 공정을 통해 조제된 감자 제품과 앞서 냉동 처리 공정을 거친 구운 감자, 베이커리 및 페이스트리 제품류, 설탕 과자류, 분말형 설탕, 풍선껌, 밀가루, 설탕이 첨가된 밀가루 기반의 마른 혼합물, 머핀, 케이크, 팬케이크 등을 굽기위 |         |

| 식품첨가물의 기능   | 번호 | 식품첨가물 군                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 범용내용                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 문서 내 위치  |
|-------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|             |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 한 베이킹 파우더, 파스타, 액상 달걀 제품 (달걀 제품, 단백질, 노른자), 식물성 유지 기반의 소스, 마요네즈, 소스, 마요네즈, 유화제 포함, 식물성 기름 위에 올려진 크림, 스프와 죽 (농축물), 음료수용 유백제, 특수 처리 공정을 거친 스포츠 음료, 인공적인 방법으로 미네랄 성분을 첨가한 청량음료, 식물성 단백질 기반의 음료수, 알코올성 음료 (와인 및 맥주 제외), 말린 상태의 인스턴트형 차 및 허브 차, 소금 및 서대기 (sole) 대체물, 향이 가미된 밀크쉐이크용 시럽 (장식용 코팅), 아이스크림, 팬케이크, 크레페 및 케이크용 시럽, 육류 및 식물성 제품용 유약, 생리활성물질 식이보충제, 향미료 첨가된 청량음료, 양념, 스포츠 음료를 생산하기 위한 유장 (whey) 단백질에 한하여 개별 혹은 병용하여 사용할 수 있다. |          |
| 인공 조미료      | 36 | Glutamic acid (E620), ammonium glutamate(E624), potassium glutamate(E622), calcium glutamate(E623), magnesium glutamate(E625), sodium glutamate(E621)                                                                                                                                      | glutamic acid를 기반으로 식품, 조미료, 양념에 한해서 개별 혹은 병용하여 사용할 수 있다.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Annex 16 |
|             | 37 | Guanylic acid (E626), potassium guanylate (E628), calcium guanylate (E629), sodium guanylate (E627), inosinic acid (E630), potassium inosinate (E632), calcium inosinate (E633), sodium inosinate (E631), 5-ribonucleotide calcium (E634), 5 -ribo nucleotides sodium 2-substituted (E635) | corresponding acid에 근거하여 식품, 조미료 양념에 한하여 개별 혹은 병용하여 사용할 수 있다.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |          |
| 유아식품의 식품첨가물 | 38 | Citric acid (E330), potassium citrate (E332), sodium citrate (E331)                                                                                                                                                                                                                        | acid에 근거하여 유아의 모유 대체식품을 위한 영양 보충제, 5개월 이상의 건강한 아동의 팔로우 업 밀크, 생후 1년~3년 유아의 이유식(ph 조절용으로만)에 한하여 단독 또는 병용하여 사용할 수 있다. calcium                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Annex 29 |

| 식품첨가물의 기능 | 번호 | 식품첨가물 군                                                                                                                                                                                        | 범용내용                                                                                                                                          | 문서 내 위치     |
|-----------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|           |    |                                                                                                                                                                                                | citrate (E333)이 유아용 저설탕 과일<br>에 쓰일 경우, 단독으로 쓰인다.                                                                                              |             |
|           | 39 | Phosphoric acid (E338),<br>potassium phosphate (E340),<br>sodium phosphate (E339)                                                                                                              | phosphates를 첨가하여 유아의 모유<br>대체식품을 위한 영양 보충제, 5개월<br>이상의 건강한 아동의 팔로우 업 밀<br>크에 한하여 단독 또는 병용하여 사<br>용할 수 있다.                                     | Annex<br>30 |
|           | 40 | Tocopherol concentrate<br>(E306), alpha-tocopherol (E307),<br>gamma-tocopherol (E308),<br>delta-tocopherol (E309)                                                                              | 유아의 모유 대체식품을 위한 영양 보<br>충제, 5개월 이상의 건강한 아동의 팔<br>로우 업 밀크에 한하여 단독 또는 병<br>용하여 사용할 수 있다.                                                        | Annex<br>31 |
|           | 41 | Lactic acid (E270), potassium<br>lactate (E326), calcium lactate<br>(E327), sodium lactate (E325)                                                                                              | 생후 1년~3년 유아의 이유식(ph 조절<br>용으로만)에 한하여 단독 또는 병용하<br>여 사용할 수 있다.                                                                                 | Annex<br>32 |
|           | 42 | Hydrochloric acid (E507),<br>Acetic acid (E260), Potassium<br>acetate (E261), calcium<br>acetate (E263), sodium<br>acetate (E262)                                                              | 생후 1년~3년 유아의 이유식(ph 조절<br>용으로만)에 한하여 단독 또는 병용하<br>여 사용할 수 있다.                                                                                 | Annex<br>33 |
|           | 43 | Potassium phosphate (E340),<br>calcium phosphates (E341),<br>sodium phosphates (E339)                                                                                                          | phosphate를 첨가하여 생후 1년~3년<br>유아의 이유식(ph 조절용으로만)에 한<br>하여 단독 또는 병용하여 사용할 수<br>있다.                                                               | Annex<br>34 |
|           | 44 | L-ascorbic acid (E300),<br>calcium L-ascorbate (E302),<br>sodium L-ascorbate (E301),<br>potassium L-ascorbate (E303)                                                                           | ascorbic acid에 기반하여 생후 1년~3<br>년 유아의 이유식 중 과일주스, 야채<br>주스 제외한 과일 야채 기반 식품, 비<br>스켓과 크래커를 포함한 지방 함유 곡<br>물 기반 식품에 한하여 단독 또는 병<br>용하여 사용할 수 있다. | Annex<br>35 |
|           | 45 | L-Ascorbylpalmitate(E304),atoc<br>opherolconcentrate(E306),alph<br>a-tocopherol (E307), gamma<br>tocopherol (E308), delta<br>tocopherol (E309)                                                 | 생후 1~3년 유아의 지방 함유 곡물 기<br>반 식품, 비스킷 크래커에 한하여 단독<br>또는 병용하여 사용할 수 있다.                                                                          | Annex<br>36 |
|           | 46 | Mono-,diglycerides of fatty<br>acids(E471), Mono-,diglycerides<br>of fatty acids(E471), glycerol ,<br>fatty acids , lactic esters<br>(472b) , acetic glycerol esters<br>of fatty acids (E472a) | 생후 1~3년 유아의 지방 함유 곡물 기<br>반 식품, 비스킷 크래커에 한하여 단독<br>또는 병용하여 사용할 수 있다.                                                                          | Annex<br>37 |
|           | 47 | Alginate acid (E400),<br>potassium alginate (E402),<br>calcium alginate (E404), ,<br>sodium alginate (E401)                                                                                    | 생후 1~3년 유아의 디저트 식품, 푸딩<br>에 한하여 단독 또는 병용하여 사용할<br>수 있다.                                                                                       | Annex<br>38 |

| 식품첨가물의 기능 | 번호 | 식품첨가물 군                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 범용내용                                                        | 문서 내 위치  |
|-----------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------|
|           | 48 | Guar gum (E412), gum arabic (E414), guar gum (E410), xanthan gum (E415), pectins (E440)                                                                                                                                                                                                                          | 생후 1~3년 유아의 유아식과 곡물 기반의 글루텐 프리 식품에 한하여 단독 또는 병용하여 사용할 수 있다. | Annex 39 |
|           | 49 | Tartaric acid (E334), potassium tartrate (E336), calcium tartrate (E354), sodium tartrate (E335)                                                                                                                                                                                                                 | 생후 1~3년 유아의 비스킷, 크래커에 한하여 단독 또는 병용하여 사용할 수 있다.              | Annex 40 |
|           | 50 | Acetylated distarch adipate (E1422), dikrahmalfosfat acetylated (E1414), acetylated starch (E1420), acetylated oxidized starch (E1451), dikrahmalfosfat (E1412), monokrahmalfosfat (E1410), oxidized starch (E 1404), phosphated dikrahmalfosfat (E1413), starch, sodium solioktenilyantarnoy acid ester (E1450) | 생후 1~3년 유아의 유아식에 한하여 단독 또는 병용하여 사용할 수 있다.                   | Annex 41 |

## 2.4 식품첨가물 DB의 주석

- 식품첨가물 사용기준을 해석하는데에 필요한 추가 내용을 각 문서의 주석을 통해 표기하였다. 검색 엔진상에는 직접적으로 들어있지 않으며 사용기준란에 노트로 명시되어있다.

| 구분   | 내 용                                                                                                                                                                                                                    |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 노트 1 | Antioxidants, butylhydroxyanisole, butylhydroxytoluene, tert-butyl hydroquinone 및 gallates maximum 레벨은 개별 사용량이 정해져있음. 특정 산화 방지제의 최대 레벨은 총 중량(특정 산화 방지제 최고 레벨의 %로 표시)과 비례하여 감소해야 하고 100%를 초과할 수 없다.                     |
| 노트 2 | 식품 중 포타슘과 아질산나트륨 최대 레벨은 시중 매장에서 판매되는 제품에서 검출되는 잔류량을 의미한다. 보존제 성분에 질산칼륨 아질산염을 동시 사용할 경우 식품 중 아질산염의 최대 레벨이고 아질산염으로부터 형성된 질산칼륨을 포함한다.                                                                                     |
| 노트 3 | Carotenoidsd 은 일반적으로 norbiksin or bixin에 기초를 두고 있다.                                                                                                                                                                    |
| 노트 4 | k9j소프트 드링크와 주스 드링크, 과자와 빵류, 아이스크림과 과일 아이스에 사용되는 (E122), Yellow "sunset" FCF (E110), Brown HT (E155), Ponce 4R (E124)는 50 mg / kg을 초과할 수 없다. 이들 색소는 부록 9에 수록된 제품과 부록 10에 수록된 식품을 제외한 모든 식품 생산에 사용될 수 있지만, 색소의 함량은 규제된다. |

| 구분    | 내 용                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 노트 5  | 생산 중 소금의 aspartame-acesulfame (E962) 최대 레벨은 aspartame (AU) 또는 acesulfame potassium (AC) 함량에 의해 정해진다. 식품 제조 과정에서 aspartame-acesulfame salt (E962)가 개별로 사용되거나 aspartame (E951) 및 /또는 acesulfame potassium (E950)와 함께 사용될 경우, 개별 감미료(E950 및/또는 E951)의 최대 레벨은 정해진 기준을 초과할 수 없다.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 노트 6  | 젤리 미니 포장 생산과 더불어, agar (E406), alginic acid , its salts, alginates (E400-E404), arabinogalactan (E409), pectin (E440), guar gums for (E412), carob (E410), konjac (E425, 425i, E425ii) gum arabic (E414), carrageenan (E407, E407a), xanthan (E415), tragacanth (413), packaging (E417), gelan (E418) - guar gums for (E412), carob (E410), konjac (E425, 425i, E425ii), xanthan (E415), packaging (E417) - 삼키면 감소할 수 있는 즉석 취식 건조 제품의 생산 제외 - 16, p.p.a에 언급된 무알코올 음료 및 식품을 제외한 식품의 경우 감미료로 사용하지 말 것).                                                                             |
| 노트 7  | Aaspartame, potassium acesulfame, neohesperidin dihydrochalcone, thaumatin, neotame은 향미 증강제로만 사용할 것; 껌 제조 과정에서 식품 첨가물과 접목하여 사용할 경우, 총 무게와 비례하여 감소할 최대 레벨이 100%를 초과해서는 아니 된다(특정 물질의 최대 레벨 중 %로 표시)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 노트 8  | 야채 원재료- 건조 냉동 허브, 향신료 : 허브 향신료를 사용해서 생산된 음식에만 적용하며, 적용 범위는 구체적인 식품에 제한된다                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 노트 9  | 유아의 모유 대체 식품을 위한 영양 보충제                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 노트 10 | 5개월 이상의 건강한 아동의 팔로우 업 밀크의 식품 첨가물                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 노트 11 | 유아식 생산 과정에서 허용되는 식품 첨가제 섭취. 해당 제품의 gum arabic (E414) 함량은 amorphous silica (E551) 150 g / kg을 초과할 수 없다 10 g / kg. 캐리어로 사용될 경우 유아식에서 허용되는 비타민 B12(E421)는 mannitol의 1 g / kg을 초과할 수 없다. 전처리의 일환으로, 막 고도 불포화 지방산 섭취가 sodium ascorbate(E301)가 될 수 있다.<br>비타민과 고도 불포화 지방산에서 허용되는 delivery ester 및 sodium starch octenyl acid(E1450) 함량은 즉석 취식 제품의 비타민 보충제 100 mg / kg, 즉석 취식 제품의 고도 불포화 지방산 - 1 g / kg을 초과할 수 없다. 이유식 생산에는 L (+) - lactic forms (E270), tartaric acid (E334), apple (E296) acids 및 소금만을 사용할 수 있다. 유제품 제조의 경우 미생물의 비 병원성 무독성 스트레인으로 도출된 L (+) - lactic acid (E270) 사용 가능 |
| 노트 12 | 유아식 생산 과정에서 허용되는 식품 첨가제 섭취. 해당 제품의 gum arabic (E414) 함량은 amorphous silica (E551) 150 g / kg을 초과할 수 없다 10 g / kg. 캐리어로 사용될 경우 유아식에서 허용되는 비타민 B12(E421)는 mannitol의 1 g / kg을 초과할 수 없다.<br>전처리의 일환으로, 막 고도 불포화 지방산 섭취가 sodium ascorbate(E301)가 될 수 있다.<br>3세 미만 유아용 특별식 제품의 제조 과정에서는 본 부록의 표 1, 2, 3에 수록된 식품 첨가물을 활용할 수 있다.                                                                                                                                                                                                                                                          |

- 유해물질 잔류허용기준의 명확한 해석에 필요한 내용을 주석으로 표기하였다. 검색 엔진 상에는 직접적으로 들어있지 않으며 잔류허용기준란에 노트로 명시되어있다.

| 번호    | 내 용                                                                                                                                                                                                                              |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 노트 1  | 소시지와 야채 통조림 식품에 대한 안전성 지수는 주요 원료, 관련 성분의 함유량과 규제 harmful admixture의 허용 기준을 고려해 계산한다.                                                                                                                                             |
| 노트 2  | lead, arsenic, cadmium, mercury와 같은 독성물질의 허용기준은 처음 단계의 식품과 최종 단계의 식품의 건조물질 함유를 고려하여 계산한다.                                                                                                                                        |
| 노트 3  | 25g당씩 5개의 샘플을 채취해서 검사한다. 검사는 노른자위를 대상으로 진행된다.                                                                                                                                                                                    |
| 노트 4  | HCH, DDT, dioxine과 같은 독성물질의 허용기준은 처음 단계의 식품과 최종 단계의 식품의 건조물질 함유를 고려하여 계산한다.                                                                                                                                                      |
| 노트 5  | 유통기한 끝날 때쯤 yeast가 발생, 키피르와 아이란: $1 \times 10^4$ 이상, 말 우유: $1 \times 10^5$ 이상, 발효식품일 시, yeast의 존재는 허용된다.                                                                                                                          |
| 노트 6  | 산업용 살균의 조건<br>-3-5일 동안 37°C의 일정 온도에서 보관 이후, 눈에 보이는 결함과 부패의 증거가 (포장이 부풀거나 겔표면 변질) 없음, 경도와 맛에 변화가 없음.<br>-일정 기간 온도 유지 이후, A)와 B)의 경우는 허용한다.<br>A)적정산도가 2도 이상 변하지 않음,<br>B) total viable count(TVC) 가 10 cfu/cm <sup>3</sup> (g) 이하 |
| 노트 7  | 실험실 통제는 기존 절차대로 확인된 통제 방법 하에 진행된다.                                                                                                                                                                                               |
| 노트 8  | 독성 원소, 곰팡이 독소, antibiotic, 농약, 방사성 핵종의 허용 수준에 대한 요구 사항, 미생물학적 안전성 지표, 산화적 손상 지표는 잠재적 위험 물질의 함유량, 우유 및 비 유제품 간 구성 비율을 고려해 선정한다. 2.14                                                                                              |
| 노트 9  | 규정은 우유 및 비 유제품 간 구성 비율 및 함량에 기초해 선정한다.                                                                                                                                                                                           |
| 노트 10 | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers)와 DDT의 허용 기준 및 대사는 pesticide의 허용 기준, 함유량 및 원료의 주요 품목에 기초해 계산한다.                                                                                                                       |
| 노트 11 | 농축도(건조 물질 함유 정도에 따른) 고려한 농축 주스 6.11                                                                                                                                                                                              |
| 노트 12 | 농축 주스 농축 청량 주스, 과일 및 야채 퓨레에 관한 지수는 건조물질 함도에 따른 농축도와 농축 표준에 따라 결정된다.                                                                                                                                                              |
| 노트 13 | 원료와 완제품의 건조 물질함유에 따라 최초 식품이 결정된다.                                                                                                                                                                                                |
| 노트 14 | 과일 주스 식품, 20도 이상에서 보관                                                                                                                                                                                                            |
| 노트 15 | 100cm <sup>3</sup> 3가지 짙은 실험을 진행한다.                                                                                                                                                                                              |
| 노트 16 | chloromycetin, tetracycline, bacitracin과 같은 독성물질의 허용기준은 처음 단계의 식품과 최종 단계의 식품의 건조물질 함유를 고려하여 계산한다.9.3                                                                                                                             |
| 노트 17 | E.coil과 살모넬라 균을 포함한 병원균을 감독하고 E.coil과 살모넬라 균과 관련이 없는 박테리아 Enterobacteriaceae을 정량 무게의 식품에서 찾아내도록 한다. 300그램 무게의 식품 속에 병원균 E.sakazakii이 없도록 관리 감독한다.                                                                                |
| 노트 18 | 모든 유아용 우유를 원료로 하는 분유 식품은 S.aureus 독소가 없도록 관리되고 있다. 분석 작업은 포도 상구균 독소 유무 확인을 위해 25g당의 5개의 샘플로 진행한다.                                                                                                                                |
| 노트 19 | %; 각각의 입자의 크기는 그 길이가 0.3mm를 넘지 않아야 한다.                                                                                                                                                                                           |

| 번호    | 내 용                                                                                                                                           |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 노트 20 | 4세 이상의 어린이들의 섭취하는 죽에는 살모넬라 균과 같은 병원균을 관리 감독한다. 살모넬라 균과 관련이 없는 박테리아 Enterobacteriaceae의 병원균도 관리감독한다. 300그램 식품 당 병원균 E.sakazakii가 함유되지 않도록 한다.  |
| 노트 21 | 병원성 미생물(coliforms, 살모넬라균 포함)을 통제하고, 생후 6 개월된 영아용 표준화된 식품 대량에 박테리아 Enterobacteriaceae가 있는 지 검출을 할 때, 300g의 식품에서 병원성 미생물 E.sakazakii가 없도록 통제된다. |

## 2 한국의 식품유형

- 식품첨가물 및 유해물질 관련 DB의 기준이 되는 한국의 식품유형은 식품공전을 기준으로 하였으며 구성은 아래와 같다.
- 한국의 가공식품유형 목록

| 가공식품 목록 |               | 세부식품유형 개수 |
|---------|---------------|-----------|
| 1       | 과자류           | 4         |
| 2       | 빵류 및 떡류       | 3         |
| 3       | 코코아가공품 및 초콜릿류 | 2         |
| 4       | 잼류            | 3         |
| 5       | 설탕            | 3         |
| 6       | 포도당           | 2         |
| 7       | 과당            | 3         |
| 8       | 엿류            | 3         |
| 9       | 당시럽류          | 1         |
| 10      | 올리고당류         | 7         |
| 11      | 식육 또는 알가공품    | 3         |
| 12      | 어육가공품         | 6         |
| 13      | 두부류 또는 묵류     | 5         |
| 14      | 식용유지류         | 20        |
| 15      | 면류            | 6         |
| 16      | 다류            | 3         |
| 17      | 커피            | 1         |
| 18      | 음료류           | 6         |
| 19      | 특수용도식품        | 7         |
| 20      | 장류            | 15        |
| 21      | 조미식품          | 7         |
| 22      | 드레싱류          | 2         |
| 23      | 김치류           | 3         |
| 24      | 젓갈류           | 5         |

|     |                     |     |
|-----|---------------------|-----|
| 25  | 절임식품                | 2   |
| 26  | 조림식품                | 3   |
| 27  | 주류                  | 12  |
| 28  | 건포류                 | 3   |
| 29  | 기타식품류               | 25  |
| 30  | 유가공품                | 21  |
| 31  | 장기보존식품              | -   |
| 32  | 규격 외 일반가공식품         | 8   |
| 33  | 식육가공품 및 포장육(축산물 공전) | 11  |
| 34  | 알가공품(축산물 공전)        | 1   |
| 총 계 |                     | 206 |

### 3 러시아의 식품유형

- 아래는 러시아의 식품첨가물 규정 내 분류된 식품유형을 목록화 한 것이다.

| 식품유형                                                       |
|------------------------------------------------------------|
| 가공 처리 및 미처리 상태의 냉동 조개류                                     |
| 가공 처리된 치즈                                                  |
| 가열 처리된 육제품                                                 |
| 건조 감자                                                      |
| 건조육 및 마른 건조 상태의 소시지를 제외한 육류                                |
| 건과류로 덮여 있는 감자 및 곡물 기반의 시리얼(스낵류)                            |
| 고온을 이용하여 식품용으로 사용되는 정제 상태의 동물성 지방                          |
| 고온을 이용하여 식품용으로 사용되는 정제 상태의 식물성 기름                          |
| 곡물 기반의 조식용 마른 시리얼                                          |
| 과일 주스 맛이 첨가된 청량음료                                          |
| 기술적 처리 공정을 거친 견과류                                          |
| 날 생선을 저민 조각                                                |
| 날 생선을 저민 조각, 아이스크림                                         |
| 냉동생선, 갑각류, 연체동물, 두족류                                       |
| 농축 크림                                                      |
| 다져진 날 쇠고기 이외의 육제품                                          |
| 라드, 소고기, 양고기, 가금류, 돼지고기 기름                                 |
| 라드, 수지, 지방성 어류 및 해상 포유류                                    |
| 로스팅용으로 사용되는(압착 방식을 통해 생성되는 올리브유 이외의) 특수 목적용 식물성 기름, 튀김용 기름 |
| 리큐르                                                        |
| 마말레이드 및 잼류                                                 |
| 마요네즈                                                       |
| 머핀 및 케이크용 믹스처(분말 농축물)                                      |

| 식품유형                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 부드러운 향이 첨가된 음료                                                                                      |
| 분유                                                                                                  |
| 제과류                                                                                                 |
| 제빵류                                                                                                 |
| 비타민 A 또는 비타민 A 및 D 성분이 다양한 조합으로 함유되어 있는 건조 상태의 식이 보충제                                               |
| 비타민 A 또는 비타민 A 및 D 성분이 함유되어 있는 제제물, 분말 및 식이 보충제                                                     |
| 사과 및 배 주스, 과실주, 저 알코올성 와인, 와인-기반 음료수                                                                |
| 사이다                                                                                                 |
| 사탕                                                                                                  |
| 사탕과자                                                                                                |
| 삶은 갑각류 보리새우, 대롱 수염 새우                                                                               |
| 삶은 갑각류, 두족류                                                                                         |
| 생후 1년~3년 유아의 비스킷, 크래커                                                                               |
| 설탕 포함한 건조분말식품                                                                                       |
| 소시지 표면 처리부, 소시지, 치즈 및 껍질 부분을 포함한 각종 필름 및 코팅부 구성 성분                                                  |
| 스프레드, 마가린, 마요네즈, 식물성 유지 기반 크림, 유화제 함유 소스, 충전물, 식물성 유지 기반의 소스, 마요네즈, 60% 이상의 지방 함유량을 지닌 식물성 유지 기반 소스 |
| 식물성 유지 기반의 각종 소스, 여타 소스, 마요네즈, 식물성 유지 기반 크림                                                         |
| 식물성 유지 기반의 각종 소스, 여타 소스, 식물성 기름 위에 올려진 크림                                                           |
| 식물성 유지 기반의 유화제 함유 소스                                                                                |
| 식물성 기름, 60% 미만의 지방이 함유되어 있는 크림                                                                      |
| 신선 및 냉동 갑각류                                                                                         |
| 신선 및 냉동 갑각류 보리 새우, 대롱 수염 새우                                                                         |
| 신선, 냉동 갑각류 및 두족류                                                                                    |
| 신선한 여지 (litchi)                                                                                     |
| 아이스크림                                                                                               |
| 알코올 성분(15 vol.% 미만)이 함유되어 있는 알코올성 음료수                                                               |
| 양념                                                                                                  |
| 양념(에센셜 오일 외)                                                                                        |
| 양념 및 소금에 절인 청어, 소 청어                                                                                |
| 어류 및 해상 포유류 기름                                                                                      |
| 에센셜 오일                                                                                              |
| 연질밀로 만들어진 파스타                                                                                       |
| 열 처리 상태의 식품 제조 공정에 사용되는 정제형 동물성 지방 및 식물성 기름 (올리브유를 제외한) 식물성 기름, 특수 목적용 지방, 유지방 대체물, 정제 상태의 혼합물      |
| 올리브(갈변이 목적)                                                                                         |
| 올리브유와 그 가공품                                                                                         |
| 육포                                                                                                  |
| 음료 혼합 분말, 디저트, fumaric acid 함유                                                                      |
| 잘게 저민 물고기와 그 유관 제품                                                                                  |
| 잼, 젤리, 마멀레이드, 저 칼로리 스프레드                                                                            |

| 식품유형                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 조리된 갑각류와 연체류                                                                                                                 |
| 조미료 및 양념류                                                                                                                    |
| 주스                                                                                                                           |
| 초콜렛                                                                                                                          |
| 초콜렛 롤                                                                                                                        |
| 코코아 버터 등가물, 코코아 버터 첨가물, SOS-형 카카오 버터 대체물, 비-경도성 (Non-temper) POP-형 카카오 버터 대체물, 비-경도성 (Non-temper) 비-라우린산-형 코코아 버터,           |
| 코코아 버터 등가물, 코코아 버터 첨가물, SOS-형 카카오 버터 대체물, 비-경도성 (Non-temper) POP-형 코코아 버터 대체물, 비-라우린산-형 코코아 버터 대체물, 비-경도성 (Non-temper) 라우린산형 |
| 코코아 식품                                                                                                                       |
| 탄수화물, 감자 또는 곡물 기반의 시리얼 (스낵류)                                                                                                 |
| 고기 통조림                                                                                                                       |
| 조개류 통조림                                                                                                                      |
| 튀김용으로 사용되는 (올리브유를 제외한) 식물성 기름                                                                                                |
| 패스트리 (오직 유지방이 풍부한 제품 및 비스킷류에 대해서만 적용됨)                                                                                       |
| 표면 처리한 치즈                                                                                                                    |
| 표면 처리한 훈제 소시지, 훈제 제품류                                                                                                        |
| 풍선껌, 생리활성물질 식이보충제                                                                                                            |
| 향미 청량음료, 와인 청량음료, 차 (액상) 및 허브 차, 커피, 커피 대체물 및 기타 (코코아 이외의) 각종 곡물로부터 추출된 뜨거운 음료수                                              |

○ 아래는 러시아의 유해물질 규정 내 분류된 식품유형을 목록화한 것이다.

| FC 분류   | 식품유형                                                |
|---------|-----------------------------------------------------|
| FC1.1   | 가공육, 냉동육, 냉장육을 포함한 육제품<br>(모든 종류의 도축된 가축과 야생동물)     |
| FC1.1.1 | 육제품 (모든 종류의 도축된 동물)                                 |
| FC1.1.2 | 도축된 축산물(냉동): 뼈 붙은 살코기, 뼈 없는 살코기                     |
| FC1.1.3 | 뼈 없는 가공 축산물(냉장, 반 냉동, 냉동), 양념 육류 포함 대용량 부분육         |
| FC1.1.4 | 다진 고기를 채워 놓은 가공식품(애호박전, 양배추 말이) 다진 고기 가공육,          |
| FC1.1.5 | 뼈 있는 가공육(큰 조각, 작은 조각)                               |
| FC1.2   | 도축된 가축의 냉동 및 냉장 상태의 부산물(간, 신장, 혀, 뇌, 심장) 돼지 껍데기, 선지 |
| FC1.2.1 | 도축된 가축의 냉동 및 냉장 상태의 부산물, 돼지 껍데기                     |
| FC1.2.2 | 선지                                                  |
| FC1.2.3 | 선지 가공식품                                             |
| FC1.4   | 소시지류, 도축된 모든 종류의 가축에서 얻은 식품, 육류 가공품류                |
| FC1.4.1 | 가스충전 포장한 유통기한 5일 이상 훈제육과 육포                         |

| FC 분류    | 식품유형                                                                                                                   |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FC1.4.2  | 훈제 소시지                                                                                                                 |
| FC1.4.3  | 유통기한 5일 이상 훈제 소시지                                                                                                      |
| FC1.4.4  | 가열 소시지류                                                                                                                |
| FC1.4.5  | 방부제가 함유된 가열 소시지류                                                                                                       |
| FC1.4.6  | 가열 소시지, 유통기한 5일 초과, 진공 포장, 가스 충전 포장,                                                                                   |
| FC1.4.7  | 가열 고기: 소와 돼지의 넓적다리 고기, 소와 돼지의 본리스 (boneless) 넓적다리 고기, 압축된 돼지고기 및 소고기, 햄, 베이컨, 압축된 돼지 머리 고기, 양고기                        |
| FC1.4.8  | 가열훈제고기: 넓적 다리 고기, 본 리스 넓적다리 고기, 가슴살, 불살, 돼지고기 등고기                                                                      |
| FC1.4.10 | 가열식품, 로스트, 훈제, 유통기한 5일 이상, 절단해서 진공포장, 가스 충전 포장,                                                                        |
| FC1.4.11 | 고기 요리 , 조리됨                                                                                                            |
| FC1.5    | 부산물이 들어간 다진 고기류(고기만두, 간 소시지, 머리고기, 소의 족/가죽/꼬리 등)와 선지. 부산물이 들어간 가열 축산 물류, 선지, 소시지, 아스픽aspic(빵, 소시지, 소의 족, 간소시지, 아스픽 요리) |
| FC1.5.1  | 피 소시지                                                                                                                  |
| FC1.5.2  | 머리고기                                                                                                                   |
| FC1.5.4  | 고기 만두                                                                                                                  |
| FC1.5.5  | 젤리 형태의 육제품(소의 족, 식혀서 묵처럼 엉기게 만든 곰, 아스픽 요리 등)                                                                           |
| FC1.6    | 고기 통조림                                                                                                                 |
| FC1.7    | 고기만두를 비롯한 부산물이 들어가는 통조림, 천연재로 사용, 야치 결들임                                                                               |
| FC1.8    | 열 건조한 고기                                                                                                               |
| FC1.8.1  | 건조 육류 부산물의 식용 농축물                                                                                                      |
| FC1.9    | 조류 냉장, 냉동 인스턴트 식품(깃털 있는 들새 포함한 도축된 모든 종류의 조류)                                                                          |
| FC1.9.1  | 조류 고기, 몸통: 냉장                                                                                                          |
| FC1.9.2  | 천연 조류 가공식품                                                                                                             |
| FC1.9.3  | 조류 다진 고기 가공식품(냉장, 반 냉동, 냉동                                                                                             |
| FC1.9.4  | 뼈 없는 가금류, 살을 분리하고 남은 살(냉동)                                                                                             |
| FC1.9.5  | 조류 껍질                                                                                                                  |
| FC1.10   | 부산물, 조류 부산물로 만든 가공식품                                                                                                   |
| FC1.11   | 소시지류, 훈제, 조류 조리식품                                                                                                      |
| FC1.11.1 | 소시지류, 포로 말림, 훈제                                                                                                        |
| FC1.11.2 | 소시지류, 포로 말림, 훈제, 절단육, 진공포장, 가스 충전 포장                                                                                   |
| FC1.11.3 | 반 훈제 소시지                                                                                                               |
| FC1.11.4 | 가열 소시지류(소시지, 다진 고기, 다진 고기 덩어리, 프랭크 소시지, 다진 고기 요리, 햄 등)                                                                 |

| FC 분류      | 식품유형                                                                                |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| FC1.11.5   | 훈제 소시지                                                                              |
| FC1.11.6   | 지육 조류의 부분육 로스트, 가열-훈제, 훈제                                                           |
| FC1.11.7   | 지육, 조류의 부분육 훈제, 포로 말림                                                               |
| FC1.11.8   | 다진 고기로 만든 조리 식품                                                                     |
| FC1.11.9   | 조류로 만든 금속 냉동 조리식품: 튀김, 삶음                                                           |
| FC1.12     | 조류 부산물로 만든 육제품, 껌데기(고기 만두, 간 소시지 등)                                                 |
| FC1.13     | 조류 통조림(조류육으로 만듦, 고기만두, 충전용 고기 포함)                                                   |
| FC1.14     | 열처리 되어 건조한 조류 육제품                                                                   |
| FC1.15     | 계란과 액체형 알 제품 (혼합물, 흰자위, 노른자위)                                                       |
| FC1.16     | 건조 알제품(계란 분말, 알부민, 노른자위)                                                            |
| FC1.17     | 계란 단백질(알부민), 건조                                                                     |
| FC2.1      | 원유                                                                                  |
| FC2.1.1    | 생크림                                                                                 |
| FC2.1.2    | 탈지유                                                                                 |
| FC2.1.3    | 음용유                                                                                 |
| FC2.2      | 우유음료                                                                                |
| FC2.2.1    | 버터밀크, 유청                                                                            |
| FC2.2.2    | 유크림                                                                                 |
| FC2.2.4    | 살균, UHT milk(Aseptic, 무균충전)                                                         |
| FC2.2.3    | UHT milk(무균 충전하지 않음)                                                                |
| FC2.2.4.1  | 무가당 연유                                                                              |
| FC2.2.4.2  | 무가당 농축 유청, 가당 농축 유청                                                                 |
| FC2.2.5    | 맛을 첨가한, 비타민이 풍부한 macro-, micro-element, 락툴로오스[lactulose], 프리바이오틱(prebiotic)         |
| FC2.2.6    | 철제통에 든 유제품                                                                          |
| FC2.2.7    | 크림, 크림 가공식품, 살균                                                                     |
| FC2.2.9    | 강화우유                                                                                |
| FC2.2.10   | 거품우유                                                                                |
| FC2.2.11   | 음료, 카테일, 키슬(러시아의 디저트)                                                               |
| FC2.2.12.1 | 음료, 카테일, 키슬(러시아의 디저트), 소스, 크림, 푸딩, 무스, 파스타, 수플레(우유, 생크림, 버터 밀크, milk whey를 원료로 가공함) |
| FC2.2.12.2 | 크림, 푸딩, 무스, 파스타, 수플레(우유, 생크림, 버터 밀크, milk whey를 원료로 가공함)                            |
| FC2.2.13   | 발효유제품, 발효유제품사용제품, 액체형 발효유제품 (유통기간 72시간 미만)                                          |
| FC2.3.3    | 우유 알부민, 우유 알부민이 주성분인 식품, 산패 과정을 통해서 가공된 식품 제외                                       |
| FC2.4      | 우유, 유제품, 우유 함유 식품, 우유 성분 통조림                                                        |
| FC2.4.1    | 농축가동우유                                                                              |
| FC2.4.2    | 우유, 가당 농축 크림(etailpackaging), 토폰 있는 것과 토폰없는 것 포함                                    |

| FC 분류    | 식품유형                                                                              |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| FC2.4.3  | 우유 성분 크림                                                                          |
| FC2.4.4  | 무가당 농축 유청, 가당 농축 유청                                                               |
| FC2.4.5  | 코코아, 연유나 가당 농축 크림이 들어간 커피                                                         |
| FC2.5    | 유제품, 우유 성분으로 이루어진 분말, 냉동 • 건조 (우유, 크림, 발효유 식품, 음료, 아이스크림용 믹스처, 유청, 버터밀크, 탈지유)     |
| FC2.5.1  | 유제품, 우유성분이 들어간 식품, 우유 분말, 냉동 • 건조 (우유, 크림, 발효유 식품, 음료, 아이스크림용 믹스처, 유청, 버터밀크, 탈지유) |
| FC2.5.2  | 분유                                                                                |
| FC2.5.3  | 탈지유, 이하 포함                                                                        |
| FC2.5.4  | 분말 우유 음료                                                                          |
| FC2.5.5  | 크림 분말과 가당 크림 분말                                                                   |
| FC2.5.6  | 유청 분말                                                                             |
| FC2.5.7  | 아이스크림용 건조 믹스처                                                                     |
| FC2.5.8  | 발효유분말                                                                             |
| FC2.5.9  | 버터밀크, 풀 크림 밀크 대체재(건조)                                                             |
| FC2.6    | 우유 단백질 농축액, 락툴로오스, 갈락토스, 카제인, 카제인염, 우유단백질의 가수분해                                   |
| FC2.6.1  | 식용 카제인염                                                                           |
| FC2.6.2  | 유청 단백질 농축물                                                                        |
| FC2.6.3  | 카제인 농축물                                                                           |
| FC2.6.4  | 우유 단백질, 카제인                                                                       |
| FC2.6.5  | 정제된갈락토스                                                                           |
| FC2.6.6  | 식용 갈락토스 (식용 유당)                                                                   |
| FC2.6.7  | 락툴로오스 농축액                                                                         |
| FC2.7.2  | 치즈와 치즈 식품, 가공치즈                                                                   |
| FC2.7.3  | 치즈 식품 가공치즈                                                                        |
| FC2.7.4  | 치즈소스, 페이스트형 치즈                                                                    |
| FC2.7.5  | 치즈, 치즈 분말 식품                                                                      |
| FC2.7.6  | 치즈, 치즈 식품, 유청, 알부민 치즈, 훈제 치즈                                                      |
| FC2.8.1  | 우유로만든버터:무발효버터,발효버터,염버터,무염버터,아래포함                                                  |
| FC2.8.2  | 불가버터(러시아식품명)                                                                      |
| FC2.8.4  | 버터오일                                                                              |
| FC2.8.5  | 유지방 분말                                                                            |
| FC2.8.6  | 유지방                                                                               |
| FC2.8.7  | 버터크림                                                                              |
| FC2.9.1  | 식물성 크림 버터                                                                         |
| FC2.9.2  | 식물성 버터 가공 혼합물                                                                     |
| FC2.10   | 아이스 밀크, 아이스 버터밀크, 아이스크림, 식물성 지방 함유, 케익, 파이형태, 아이스크림 디저트, 하드아이스크림,                 |
| FC2.10.1 | 하드 아이스크림, 토핑 있음                                                                   |

| FC 분류    | 식품유형                                                                              |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| FC2.10.2 | 소프트 아이스크림, 토핑 있음.                                                                 |
| FC2.10.3 | 소프트 아이스크림 액상 믹스처                                                                  |
| FC2.10.4 | 발효유 아이스크림                                                                         |
| FC2.11   | 발효, 발효유 제품 생산용 발효 및 프로바이오 미생물, 발효 버터, 발효 치즈 미생물                                   |
| FC2.11.1 | 발효 (발효유 식품 제조용 발효 및 미생물, 발효 버터와 치즈), 포함                                           |
| FC2.12   | 발효 및 프로바이오틱 미생물 배양을 위한 유제품이 기반인 영양 공급 베이스(건조)                                     |
| FC2.12.1 | 발효 및 프로바이오틱 미생물 배양을 위한 유제품이 기반인 영양 공급 베이스(건조)                                     |
| FC2.13   | enzymatic agent, milk-clotting                                                    |
| FC3.1.1  | 날 생선과 생선 생물                                                                       |
| FC3.1.2  | 냉장생선, 냉동생선                                                                        |
| FC3.1.3  | 냉장생선, 냉동생선 생선살, 절단 생선                                                             |
| FC3.2.1  | 통 생선, 절단생선 저장식품, 맵고(spicy) 짬 양념                                                   |
| FC3.2.2  | 통 생선 저장식품, 맵고 약하게 염장                                                              |
| FC3.2.3  | 충전재, 소스, 고명용 야채 있음/없음, 식물성 오일이 첨가된 절단 생선 저장식품(연어과 생선 포함)                          |
| FC3.2.4  | 생선저장식품 <<페이스트>>: 생선 페이스트                                                          |
| FC3.2.5  | 가열 처리된 생선 저장식품                                                                    |
| FC3.3.1  | 온훈법을 사용한 수산물 식품 (냉동 포함)                                                           |
| FC3.3.2  | 냉훈법을 사용한 수산물 식품, 통 생선                                                             |
| FC3.3.3  | 저염, 훈제 절단 생선, 진공포장 바다생선 어육살 포함                                                    |
| FC3.3.4  | 생선, 염장, 양념, 냉동 포함, 절단하지 않음                                                        |
| FC3.3.5  | 염장건어물                                                                             |
| FC3.3.6  | 건어물(노상에서 말린 생선)                                                                   |
| FC3.3.7  | 건어물                                                                               |
| FC3.3.8  | 생선 스프 분말(가열 후 섭취)                                                                 |
| FC3.3.9  | 가열처리한 조리식품: 생선,분쇄 생선 가공품, 생선 페이스트, 훈제 생선, 생선 튀김, 밀가루가 들어간 생선가공식품(파이, 만두 등), 냉동 포함 |
| FC3.3.10 | 훈합 이후 열처리한 가공식품:                                                                  |
| FC3.3.11 | 냉동 조리 식품                                                                          |
| FC3.3.12 | 생선스프에 들어가는 마요네즈                                                                   |
| FC3.4.4  | 철갑상어알:<br>fresh-graincaviar,caviarpackedintins,pressedcaviare                     |
| FC3.4.5  | 연어알<br>saltedfresh-graincaviar: caviarpackedintins                                |
| FC3.4.6  | 기타 다른 어란: 손질된 염장 어란, 저염 어란 난소, 훈제어란, 염장건조 어란                                      |
| FC3.4.7  | 알부민을 포함한 어란 유사품                                                                   |

| FC 분류    | 식품유형                                                               |
|----------|--------------------------------------------------------------------|
| FC3.5    | 어간과 어간 식품                                                          |
| FC3.5.2  | 냉동 어두, 어간                                                          |
| FC3.6    | 어유                                                                 |
| FC3.7    | 생선 제외한 수산물: (조개, 갑각류, 기타 무척추 동물, 해조류) 그 가공식품, 양서류와 파충류:            |
| FC3.7.1  | 생선 제외한 수산물: 갑각류와 기타 무척추 동물(두족류, 복족류, 조개, 극피동물 등.):생물;              |
| FC3.7.2  | 생선 제외한 수산물, 쌍각조개, 생물                                               |
| FC3.7.3  | 생선 제외한 수산물 통조림(식물성 유지, 소스와 야채, 소스만 곁들임)                            |
| FC3.7.4  | 쌍각조갯살통조림                                                           |
| FC3.7.6  | 바다무척추동물로 만든 건어물                                                    |
| FC3.7.7  | 생선 제외한 수산물로 만든 냉동 조리 식품: 연체 동물 식품,쌍각 조갯살 요리, 연체 동물 요리, 게살 새우살, 갑각류 |
| FC3.7.8  | 생선 제외 건조 수산물:<br>-건조시킨 생선 제외 수산물: 건조 홍합국, 건조 블록 형태의국과 파스타, 단백질 추출  |
| FC3.7.9  | 해조류: 생물 해조류, 냉동 포함                                                 |
| FC4.1    | 곡물, 밀가루, 호밀, 라이밀, 귀리, 보리, 수수, 메밀, 쌀, 옥수 포함                         |
| FC4.2    | 완두, 팥, 녹두, 콩을 포함한 씨앗 및 곡물                                          |
| FC4.3    | 껍질 벗긴 곡물, 귀리, 시리얼                                                  |
| FC4.3.1  | 삶지 않은 곡물(열 건조 농축)                                                  |
| FC4.3.2  | 모든 종류 곡물의 스틱형(압출기술로 농축)                                            |
| FC4.4    | 밀가루                                                                |
| FC4.4.1  | 호밀가루, 옥수수 가루, 보리 가루, 기장 가루, 쌀가루, 메밀 가루, 수수 가루                      |
| FC4.5    | 마카로니류                                                              |
| FC4.5.1. | 계란이 첨가된 파스타 마카로니류                                                  |
| FC4.5.2. | 우유를 주성분으로 하는 파스타 즉석 요리 제품(건조 탈지유, 커티지 치즈)                          |
| FC4.5.3. | 우유를 주성분으로 하는 파스타 즉석 요리 제품 (밀의 겨, 밀가루 배아, 미역, 건조 야채 분말 첨가)          |
| FC4.5.4. | 무단백 마카로니류                                                          |
| FC4.6.   | 도정 부산물(식용)                                                         |
| FC4.7.   | 제과, 제빵류                                                            |
| FC4.7.1. | 과일과 야채 등 고물이 들어간 제과류 (파이,러시아식 팬케이크 블린 포함)                          |
| FC4.7.2. | 커티지 치즈, 치즈가 들어간 제과류: Georgian cheese-pie, 러시아식 팬케이크 등(냉동 포함)       |
| FC4.7.3. | 크림 들어간 제과류                                                         |
| FC4.7.4. | 고기, 생선, 해산물 고물이 들어간 제과                                             |

| FC 분류       | 식품유형                                                                     |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------|
| FC4.8.      | 도넛, 러스트, 스틱, 스틱 비스킷                                                      |
| FC5.1.      | 설탕                                                                       |
| FC5.2.      | 설탕 함유 과자류, 터키 등 아시아 지역 과자, 껌                                             |
| FC5.2.1.    | 사탕및코팅없는과자:설탕절인견과류,우유함유과자                                                 |
| FC5.2.3.    | 다이어트 사탕                                                                  |
| FC5.2.4.    | M&M류의 초콜렛 사탕                                                             |
| FC5.2.5.    | 코팅 없는 카라멜:롤리팝, 설탕액, 알콜 음료, 과일베리, 크림, 젤리가 고물                              |
| FC5.2.6.    | 코팅, 고물 있는 카라멜:<br>설탕액, 과일, 젤리, 알콜 음료가 고물                                 |
| FC5.2.7.    | 당뇨환자용 카라멜                                                                |
| FC5.2.8.    | 러시아엿                                                                     |
| FC5.2.10.   | 할바(깨와 꿀로 만드는 터키의 과자):코팅 있음                                               |
| FC5.2.11.1. | 러시아식 마시멜로, 과일 젤리류: 코팅 없는 러시아식 마시멜로, 과일 젤리                                |
| FC5.2.11.2. | 터키식 과자(turkish sweet):계피 비스킷, 터키식 딜라이트                                   |
| FC5.2.12.   | 터키식 과자(turkishsweet):터키 할바, 터키식 과자 오일라                                   |
| FC5.2.13.   | 터키식 과자(turkish sweet):카라멜, 튀긴 호두                                         |
| FC5.2.14.   | 설탕가공식품 <<베르메솔리>>                                                         |
| FC5.3.      | 제과류: 초콜렛, 초콜렛 가공품                                                        |
| FC5.3.2.    | 당뇨병 환자용 초콜렛                                                              |
| FC5.4.      | 코코아 콩, 코코아 가공품                                                           |
| FC5.4.1.    | 코코아가루:상품용, 생산가공용                                                         |
| FC5.5.      | 제과식품                                                                     |
| FC5.5.1.    | 레이어 케익 • 파이, 쉬폰 케익 • 파이, 쇼트 케익 • 파이, 슈크림 케익 • 파이, 커스터드 크림 케익 • 파이, 냉동 포함 |
| FC5.5.3.    | 당뇨병 환자용 파이, 케익, 롤케익                                                      |
| FC5.5.4.    | 와플케익, fatty                                                              |
| FC5.5.5.    | 고물이 있는 비스킷 롤케익:<br>-크림,fatty                                             |
| FC5.5.6.    | 컵케익:설탕 가루 뿌림                                                             |
| FC5.5.7.    | 밀봉 포장한 컵케익과 롤케익                                                          |
| FC5.5.8.    | 와플, 고물 없음, 과일고물, 시럽, fatty                                               |
| FC5.5.9.    | 생강과자: 고물 없음                                                              |
| FC5.5.10.   | 비스킷: 설탕, 초콜렛 코팅, 오트밀                                                     |
| FC5.6.      | 꿀                                                                        |
| FC6.1.      | 신선, 신선냉동 야채, 감자, 호박, 과일, 베리, 버섯                                          |
| FC6.1.1.    | 야채 감자 신선야채 그 가공식품, 과일, 주스 원료                                             |
| FC6.1.2.    | 급속 냉동 열매, 베리, 포도와 그 가공식품:                                                |

| FC 분류       | 식품유형                                          |
|-------------|-----------------------------------------------|
| FC6.2.1.    | 향미료를 첨가한 압착형 칩                                |
| FC6.2.1.2   | 건조 전 세척, 건 감자 기타, 뿌리 열매                       |
| FC6.2.1.3   | 건 감자 푸레                                       |
| FC6.2.1.4   | 감자칩                                           |
| FC6.2.2.1   | 설탕에 절인 과일                                     |
| FC6.2.2.2   | 말린 과일과 열매: 건과일과 건열매                           |
| FC6.2.2.3   | 동결 건조한 열매, 베리의 푸레                             |
| FC6.2.4.    | 농축물: 야채, 과일 디저트(가열건조)                         |
| FC6.2.4.1   | 야채 가루(동결 건조)                                  |
| FC6.3       | 방부제가 들어간 토마토 소스와 케찹(비살균)                      |
| FC6.3.1     | 야채, 과일, 베리 통조림                                |
| FC6.4.      | 버섯 통조림                                        |
| FC6.5.1.    | 잼류 설탕절임 등                                     |
| FC6.5.2.    | 과일 주스용 과일 및 베리 농축물                            |
| FC6.6.      | 소금에 절인 발효된 야채와 과일, 버섯                         |
| FC6.7.      | 향신료, 양념, 허브                                   |
| FC6.7.1     | 향신료 양념 원료: 후추, 마늘분말, 고춧가루, 피망, 고수, 계피, 육두구 등  |
| FC6.7.2     | 겨자소수,고추냉이,액상및페이스트형겨자소스,고추냉이소스포함               |
| FC6.7.3     | 분말형태마늘(동결건조)                                  |
| FC6.7.4     | RTE 식품                                        |
| FC6.8.      | 견과류                                           |
| FC6.9.      | 차 (홍차, 녹차)                                    |
| FC6.10.     | 커피(커피콩, 갈아 내린 커피 , 인스턴트 커피)                   |
| FC6.11      | 농축액을 포함한 주스농축 과즙을 포함한 과일 과즙 (넥타르),야채 과즙       |
| FC6.11.1.   | 과일주스: H4,2이하, H3,9이하<br>살구, 복숭아, 배, 주스        |
| FC6.11.1.1  | 과일 주스: 복숭아, 살구, 배 주스용, pH 4,2 이상,<br>pH 3.8이상 |
| FC6.11.1.2  | pH 4.3 이상 주스                                  |
| FC6.11.1.3  | 야채 주스 식품, 건조물질 12% 이하 함유 토마토 식품               |
| FC6.11.1.4  | pH 4.7이상 주스                                   |
| FC6.11.1.5  | pH 3.7~4,2 주스                                 |
| FC6.11.1.6  | pH 3.7 이하인 주스                                 |
| FC6.11.1.7  | pH 4.10 이상인 주스                                |
| FC6.11.1.8  | pH 4.6 이상인 주스                                 |
| FC6.11.1.9  | 과일주스:pH 4.9 이상 주스                             |
| FC6.11.1.10 | pH 4.2 이상인 주스                                 |
| FC6.11.2.1  | 과일 주스, 야채주스, 과일과 야채 과즙                        |
| FC6.11.2.2  | 과일과 야채 청량음료, pH 3.8 이하 탄산가스 농축 음료             |

| FC 분류      | 식품유형                                                                              |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| FC6.11.4.  | 농축 야채 주스                                                                          |
| FC6.11.4.1 | 농축 야채 퓨레, (토마토 퓨레 제외)                                                             |
| FC6.11.5.  | 농축과일주스, 농축 야채주스                                                                   |
| FC6.11.5.1 | 농축 청량주스                                                                           |
| FC6.11.5.2 | 농축 과일 야채 퓨레, 급속 냉동                                                                |
| FC6.11.6.  | 농축토마토주스, 농축토마토퓨레, 농축토마토파스타(12%이상건조물질 함유)                                          |
| FC6.11.7.1 | 냉동 베리                                                                             |
| FC6.11.7.2 | 설탕시럽이 주원료인 향첨가된 식용 얼음                                                             |
| FC6.11.7.3 | 설탕시럽이 주원료인 향첨가된 식용 얼음                                                             |
| FC6.11.8.  | 냉동 베리 혼합주스                                                                        |
| FC7.2.     | 생선 유지를 포함한 동물성 유지 가공품, 식물성 유지 가공품 (마가린, 식물성 유지 스프레드, 식물성 유지 혼합물, 특별용도 유지, 조리용 유지) |
| FC7.2.1.   | 특별용도유지                                                                            |
| FC7.2.2.   | 식물성 마가린                                                                           |
| FC7.2.3.   | 식물성 유지 크림                                                                         |
| FC7.2.4.   | 식물성 유지 소스                                                                         |
| FC7.2.5.   | 마요네즈, 마요네즈 소스                                                                     |
| FC7.3.     | 식물성 크림 스프레드, 식물성 크림 혼합물                                                           |
| FC7.3.1.   | 식물성 크림 스프레드 (지방 성분 60% 이상)                                                        |
| FC7.3.2.   | 식물성 크림 스프레드(지방성분 39%~60%)                                                         |
| FC7.3.3.   | 식물성 크림 혼합물                                                                        |
| FC7.4.     | 유지용 작물 씨앗 (해바라기, 콩, 목화, 옥수수, 겨자, 유채, 땅콩, 양귀비 등)                                   |
| FC7.5.     | 지방: 생 소고기, 생 돼지고기, 생 양고기 등(냉장, 냉동) 냉장 냉동 돼지고기, 염장 훈제 돼지고기                         |
| FC7.5.1.   | 돼지고기 훈제, 냉장, 냉동, 염장 안 함                                                           |
| FC7.5.2.   | 훈제, 염장 돼지고기 가슴살, 베이컨                                                              |
| FC7.6.     | 동물의 지방                                                                            |
| FC8.1.     | 천연 미네랄 식용수, 요리용 미네랄 식용수, 치료용 미네랄 식용수                                              |
| FC8.1.1    | 미네랄 식용수                                                                           |
| FC8.2.     | 주스, 인공 미네랄 음료를 포함한 무알콜 음료                                                         |
| FC8.2.1.   | 유통기한 30일 이하 알코올 처리 및 보존 처리하지 않은 음료                                                |
| FC8.2.2.   | 유통 기한이 30일 상인 주스 포함, 무알콜 음료, 주스 함유                                                |
| FC8.2.3.   | 농축액(액상 페이스트형), 혼합물(가루형, 정제형(tableted), 무알콜음료용                                     |
| FC8.2.4.   | 무알콜 음료 식물성 원료 건조 혼합물                                                              |
| FC8.2.5.   | 무살균 시럽                                                                            |

| FC 분류     | 식품유형                                                                  |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------|
| FC8.2.6.  | 살균 시럽                                                                 |
| FC8.3.    | 발효음료                                                                  |
| FC8.3.1.  | 필터링하지 않은 크바스<br>맥주 저장용 작은통(케그통), 생 크바스                                |
| FC8.3.2.1 | 필터링한, 살균한 크바스                                                         |
| FC8.3.2.2 | 필터링한, 살균하지 않은 크바스<br>-폴리머 소재병(bottle)                                 |
| FC8.3.2.3 | 필터링 하지 않은 크바스<br>맥주 저장용 작은통(케그통), 생크바스                                |
| FC8.3.2.4 | 필터링한, 살균하지 않은 크바스, 생(draught)크바스<br>폴리머 소재병(bottle) ,맥주 저장용 작은 통(케그통) |
| FC8.3.3.  | 발효, 저알콜, 무필터 음료(생(draught) 음료, 케그통)                                   |
| FC8.3.4.1 | 발효,저알콜,필터링했음,무살균음료,폴리머소재용기                                            |
| FC8.3.4.2 | 발효, 저알콜, 필터링 했음, 무살균 음료, 생(draught) 음료, 케그                            |
| FC8.4.    | 맥주                                                                    |
| FC8.4.1.  | 무살균 맥주(케그통)                                                           |
| FC8.4.2.  | 무살균 맥주(bottle)                                                        |
| FC8.4.3.  | 맥주, 살균함                                                               |
| FC8.4.4.  | 생맥주                                                                   |
| FC8.4.5   | 보드카                                                                   |
| FC8.4.6   | 포도주                                                                   |
| FC9.1.    | 분리 물질(isolate), 농축액, 가수 생성물, 조직 대두 단백질; 곡물<br>분쇄, 콩지방 함유 밀가루          |
| FC9.1.1.  | 분리 물질(isolate),농축액, 식물성 단백질, 콩가루                                      |
| FC9.1.2.  | 콩 발효 단백질 가수생성물                                                        |
| FC9.1.3.  | 식용 해바라기 단백질 농축액                                                       |
| FC9.1.4.  | 콩 단백질 농축액, 조직 대두 밀가루                                                  |
| FC9.2.    | 우유 및 유청 단백질 농축액                                                       |
| FC9.2.1.  | 식용 카제네이트                                                              |
| FC9.2.2.  | 농축 유청 단백질                                                             |
| FC9.2.3.  | 농축 알부민 카제인                                                            |
| FC9.3.    | 농축 혈액 단백질(플라즈마 농축, sera, 식용 알부민)                                      |
| FC9.4.    | 곡물 씨앗, 콩(bean) 및 기타 작물, 분쇄                                            |
| FC9.4.1.  | 식용곡물분쇄                                                                |
| FC9.4.2.  | 식이 섬유, 식사용 채소, 과일 피륙                                                  |
| FC9.5.    | 콩과 기타곡물의 종자로 만든 단백질 식품<br>발효된 두부와 비지 포함한 음료                           |
| FC9.6.1.1 | 콩으로만든음료:콩음료,카테일,냉동및냉장디저트                                              |
| FC9.6.1.2 | 콩으로 만든 음료:발효 콩음료                                                      |
| FC9.6.2.  | 대두콩 식품(두부)                                                            |

| FC 분류      | 식품유형                                           |
|------------|------------------------------------------------|
| FC9.6.3    | 건조; 건조시킨 두부, 비지                                |
| FC9.6.4    | 농축음료: 농축(condensed)시킨 두부, 비지                   |
| FC9.7.1.2  | 펙틴: 케이터링용                                      |
| FC9.7.2    | 식용한천,한천,붉은해초,식용알긴산나트륨                          |
| FC9.7.3    | 카라기난                                           |
| FC9.7.4    | 검을 주 원료로 한 응결제, 안정제(구아검, 크산탐고무)                |
| FC9.8.     | 젤라틴, 농축액, 결합조직                                 |
| FC9.8.1.2  | 식용 젤라틴: 케이터링용 식품                               |
| FC9.8.1.1  | 식용 젤라틴:유아용 식단, 체중조절용 식단                        |
| FC9.9.     | 녹말, 당밀 그 가공식품                                  |
| FC9.9.1.   | 건조 전분(감자,옥수수, 완두)                              |
| FC9.9.2.   | 팽창한 아밀로펙틴 전분, 압출된 전분                           |
| FC9.9.3.   | 글루코즈 시럽(low conversion)                        |
| FC9.9.4.   | 말틴, maltodextrins                              |
| FC9.9.5.   | 락툴로오스(lactulose) 농축액                           |
| FC9.9.6.   | 글루코스 과일 시럽                                     |
| FC9.9.7.   | 주스 첨가물이 든 그라놀 레이티드 글루코스                        |
| FC9.10.    | 식용 이스트, 단세포 식물의 바이오매스 박테리아 스타터 배양(종균 배양)       |
| FC9.10.1.  | 제빵 건이스트                                        |
| FC9.10.2.  | 제빵 압착 이스트                                      |
| FC9.10.3.  | 스타터 배양(종균 배양),동결 건조(발효 육제품 생산용)                |
| FC9.10.4.  | 단세포 식물 바이오 매스, 가공품 이스트                         |
| FC9.11.    | 식용 건조 스프(broth)                                |
| FC9.12.    | 자일리톨, 소르비톨, 만니톨 등 당아라콜                         |
| FC9.13.    | 치료예방용 구운 소금                                    |
| FC9.14.    | 결정 아미노산 및 그 혼합물                                |
| FC9.15.    | 식용 농축액                                         |
| FC9.15.1   | 가루형 소스 (가열 건조)                                 |
| FC9.15.2.  | 가루형 양념(야채 첨가), 양념류(가열 건조)                      |
| FC9.15.3.  | 가열이 필요 없는 식사용 농축물(인스턴트 스프)                     |
| FC9.15.4.  | 가열이 필요 없는 압출기술로 만든 인스턴트 식품                     |
| FC9.15.5.  | 가열이 필요한 건조 스프(훈제 야채, 닭고기, 마카로니, 닭고기 퓨레, 야채 퓨레) |
| FC9.15.6.  | 가열이 필요한 버섯 건조 스프                               |
| FC9.15.10. | 예방목적 건조 식품: 곡물, 고기, 우유 혼합(압출 기술)               |
| FC9.15.10. | 예방목적 건조식품: 곡물, 고기, 우유 혼합(압출기술)으로 만듦            |
| FC9.16.1.2 | 케이터링 식품 포함, 조리 식품류, 야채 샐러드(마요네즈 등 소스 첨가)       |
| FC9.16.2.1 | 계란,통조림야채,과일이들어간치즈야채샐러드,소스나절인야채들어가지않음.          |

| FC 분류       | 식품유형                                                           |
|-------------|----------------------------------------------------------------|
| FC9.16.2.2  | 계란, 통조림 야채, 과일이 들어간 치즈 야채 샐러드, 마요네즈, 소스 등 들어감.                 |
| FC9.16.3.   | 양념된, 식초로 절인, 소금으로 절인 야채 샐러드                                    |
| FC9.16.4.1  | 삶은 야채로 만든 샐러드와 비네그레트, 삶거나 튀기거나 조리 야채로 만든 음식:절인 야채, 소스가 첨가되지 않음 |
| FC9.16.4.2  | 삶은 야채로 만든 샐러드와 비네그레트, 삶거나 튀기거나 조리 야채로 만든 음식 (마요네즈, 소스 등 첨가됨)   |
| FC9.16.5.1  | 고기, 생선, 닭고기 등이 들어간 샐러드(소스 없음)                                  |
| FC9.16.5.2  | 고기, 생선, 닭고기 등이 들어간 샐러드 (마요네즈 등 소스 있음)                          |
| FC9.16.6.   | 생선으로 만든 젤리                                                     |
| FC9.16.7.   | 소고기, 돼지고기, 조류 고기로 만든 젤리                                        |
| FC9.16.8.   | 고기, 간으로 만든 페이스트                                                |
| FC9.16.9.   | 가열한 소고기, 조류, 토끼, 돼지 고기 등(소스 없음)                                |
| FC9.16.14.1 | 증기로 찐 푸딩                                                       |
| FC9.16.14.1 | 응유로 만든 요리                                                      |
| FC9.16.14.1 | 새알심 경단                                                         |
| FC9.16.15.1 | 생선요리:삶고, 데치고, 조리고, 튀기고, 구운 생선                                  |
| FC9.16.15.2 | 생선요리: 생선 커피렛 요리(커피렛, 즈라지, 스테이크, 토마토 소스가 곁들여진 미크볼),굽는 요리류, 파이   |
| FC9.16.16.  | 튀긴 구운 고기, 열매, 고기 만두, 블라쉬, 블린, 다진 고기로만든 조리 식품류                  |
| FC9.16.17.  | 삶고, 튀기고, 조리고, 구운 토끼 고기, 조류로 만든 요리, 다진 조류 고기로 만든 요리, 고기만두, 파이   |
| FC9.16.18.1 | 사이드 메뉴: 삶은 마카로니                                                |
| FC9.16.18.1 | 사이드 메뉴: 삶은 쌀                                                   |
| FC9.16.18.1 | 사이드 메뉴: 삶은 감자 퓨레                                               |
| FC9.16.18.2 | 사이드 메뉴: 삶은 감자, 감자튀김(소스 없음)                                     |
| FC9.16.18.3 | 사이드 메뉴: 양념 없이 조리 야채                                            |
| FC9.16.19.  | 소스                                                             |
| FC9.16.19.  | 양념                                                             |
| FC9.16.20   | 단 음식과 음료: 사과 샬럿(charlotte) (찐 과일 등을 빵. 케이크로 싼 푸딩)              |
| FC9.16.20   | 단 음식과 음료:핫케익                                                   |
| FC9.16.20   | 단 음식과 음료:생크림                                                   |
| FC9.16.20.  | 단 음식과 음료:                                                      |

| FC 분류       | 식품유형                                                                                          |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | 사과 살럿(썬 과일 등을 빵, 케이크로 싼 푸딩)                                                                   |
| FC9.16.20.  | 단음식과 음료:감귤류, 바닐라, 초콜렛 크림                                                                      |
| FC9.16.20.  | 단음식과 음료:젤리, 무스                                                                                |
| FC9.16.20.  | 단 음식과 음료: 과일 베리로 만든 목(젤리), 과일 베리 퓨레                                                           |
| FC9.16.20.1 | 단 음식과 음료: 신선 열매, 베리로 만든 컴포트                                                                   |
| FC9.16.20.2 | 단 음식과 음료: 과일 컴포트                                                                              |
| FC9.16.20.2 | 단 음식과 음료: 건조 베리                                                                               |
| FC9.16.20.4 | 단 음식과 음료: 신선한 야채 과일 주스                                                                        |
| FC9.16.21.  | 조류, 생선 조리 식품류(진공 포장)                                                                          |
| FC9.16.22.  | 냉동 피자                                                                                         |
| FC9.16.23.  | 조류 식품                                                                                         |
| FC9.16.24.  | 숨사탕                                                                                           |
| FC9.16.25.  | 햄버거, 치즈버거, 샌드위치                                                                               |
| FC9.16.26.  | 케어링 밀가루 가공식품군                                                                                 |
| FC10.4.     | 식이섬유소가 주성분인 영양보충제(셀룰로오즈, 검(gums), 펙틴, 나무의진(gums), 미결정 셀룰로오즈, 쌀겨, 과일oligosaccharide, 키토산, 다당류) |
| FC10.5.     | 순수성분(비타민, 미네랄, 유기물 등) 또는 음용 농축분말을 포함한 다양한 물질로 만든 농축물(식물성 농축물 등)이 들어간 영양제                      |
| FC10.6.     | Mumiyo를 포함하여 천연 미네랄을 주성분으로 하는(제올라이트 등) 영양보충제                                                  |
| FC10.7.1    | 꽃가루를 포함한 식물성 물질이 주성분인 영양보충제: 건조물질(차)                                                          |
| FC10.7.2    | 꽃가루를 포함한 식물성 물질이 주성분인 영양보충제: 액체 물질(엘릭시르제, 발삼, 리큐어)                                            |
| FC10.7.3    | 꽃가루를 포함한 식물성 물질이 주성분인 영양보충제: 꽃가루를 포함한 식물성 물질이 주성분인 영양보충제, 정제, 가루형                             |
| FC10.7.4    | 꽃가루를 포함한 식물성 물질이 주성분인 영양보충제: 정제(tableted), 가루형 미생물 첨가, probiotic                              |
| FC10.7.6    | 꽃가루를 포함한 식물성 물질이 주성분인 영양 보충제: 시럽 형태의 액체, 엘릭 시럽, 차, 발삼 등                                       |
| FC10.7.7    | 꽃가루를 포함한 식물성 물질이 주성분인 영양보충제: 건조 시킨 약재 혼합물(차)                                                  |
| FC10.7.8    | 꽃가루를 포함한 식물성 물질이 주성분인 영양보충제: 영양보충제, 차(유아용, 건조)                                                |
| FC10.8.1    | 내장육, 조류, 절지류, 양서류, 양봉식품(로알 젤리, 프로폴리스) 포함한 육제품, 유제품을 주성분으로 하는 영양보충제-건조                         |
| FC10.8.2.1  | 조류 가공품 포함한 육제품이 원료인 영양보충제                                                                     |
| FC10.8.2.2  | 우유 성분을 주원료로 하는 영양 보충제                                                                         |
| FC10.9.     | 생선, 갑각류, 연체동물, 해산물, 해초를 주성분으로 하는 영양보충제-건조                                                     |

| FC 분류      | 식품유형                                                                                                                 |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FC10.10.   | probiotic miicroorganism이 주성분인 영양보충제                                                                                 |
| FC10.10.1  | probiotic miicroorganism이 주성분인 영양보충제: 미생물 순수 배양 영양보충제(건조)                                                            |
| FC10.10.2  | probiotic miicroorganism이 주성분인 영양보충제: 아미노산 첨가된 미생물 순수배양, 미량원소, oligosaccharide 등 이 주성분인 영양보충제(건조)                    |
| FC10.10.3  | probiotic miicroorganism이 주성분인 영양보충제: 농축 미생물 순수배양                                                                    |
| FC10.10.4  | probiotic miicroorganism 이 주성분인 영양보충제: 농축 미생물 순수배양(액상) 영양보충제                                                         |
| FC10.11.   | 단세포해초(스피루리나, 클로렐라 등), 효소, lysate 주성분인 영양보충제                                                                          |
| FC11.1.1   | 수유 및 임신 여성용 식품의 안전기준: 우유 및 분리 대두 단백질 주성분인 식품                                                                         |
| FC11.1.2   | 수유 및 임신 여성용 식품의 안전기준: 우유 및 분리 대두 단백질 주성분인 식: 인스턴트 건조 조리식품                                                            |
| FC11.1.3   | 수유 및 임신 여성용 식품의 안전기준: 우유 및 분리 대두 단백질 주성분인 식: 발효된 콩을 주원료로 하는 액상 유제품                                                   |
| FC11.2.1   | 수유 및 임신 여성용 식품의 안전기준: 우유, 곡물이 주성분인 죽, 스프(인스턴트 조리 식품): 해충으로 인한 곡물의 감염(곤충, 진드기)                                        |
| FC11.3     | 11.3. 과일, 채소 식품(과일, 야채 주스, 과일 과즙, 과일 음료)                                                                             |
| FC12.1.1.1 | 영유아영양식품: 우유 혼합물(건조, 액상, 저장 및 발효) 가수분해 단백질이 기반인 식품: 간편 조리 분유(염분 없음, 발효유)                                              |
| FC12.1.1.2 | 영유아 영양식품: 우유 혼합물(건조, 액상, 저장 및 발효)과 가수분해 단백질이 기반인 식품: 호산성 균주나 비피더스 박테리아를 사용한 무균충전 액상 발효 혼합물                           |
| FC12.1.1.3 | 영유아 영양식품: 우유 혼합물(건조, 액상, 저장 및 발효)과 가수분해 단백질이 기반인 식품: 호산성 균주나 비피더스 박테리아를 사용한 무균충전 액상 발효 혼합물: 대상: 재생 후 열 처리를 요구하는 혼합물: |
| FC12.1.2.1 | 6개월 이상 영아의 우유 혼합물<br>(분말형, 액상, 무산성, 우유산)                                                                             |
| FC12.1.2.2 | 6개월 이상 영아의 우유 혼합물<br>(분말형, 액상, 무산성, 우유산), 즉석조리 혼합물                                                                   |
| FC12.1.2.3 | 6개월 이상 영아의 우유 혼합물<br>(분말형, 액상, 무산성, 우유산), 열가공을 필요로 하는 혼합물                                                            |
| FC12.1.3.  | 저온살균 우유, 멸균 우유, 초살균 음용유, 강화유, 크림, 멸균 음용유                                                                             |
| FC12.1.4.  | 과일이나 야채 성분이 들어간 발효유 식품                                                                                               |
| FC12.1.5.  | 과일, 야채 성분이 함유된 페이스트형 유제품, 페이스트형 유제                                                                                   |

| FC 분류      | 식품유형                                                                                                                    |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | 품이 주성분인 응유, 응유 제품                                                                                                       |
| FC12.1.6.  | 유아용 분류                                                                                                                  |
| FC12.1.7.  | 6개월 이상 영아용 분말 및 액상 형태의<br>우유성분 및 우유 함유 음료                                                                               |
| FC12.1.7.1 | 6개월 이상 영아용 분말 및 액상 형태의<br>우유 성분 및 우유 함유 음료: 액상음료                                                                        |
| FC12.1.7.2 | 6개월 이상 영아용 분말 및 액상 형태의<br>우유 성분 및 우유 함유 음료: 6개월 이상 영아용 분말 및 액상<br>형태의 우유 성분 및 우유 함유 음료                                  |
| FC12.2.1.  | 곡물이 주성분인 이유식: 삶아야 하는 밀가루와 곡물                                                                                            |
| FC12.2.2.  | 삶는 것이 필요한 우유가 주성분인 분말스프(죽): 즉석조리식품                                                                                      |
| FC12.2.3.1 | 섭식 중추) 즉석 우유 스프, 살균함, 인스턴트 우유 스프                                                                                        |
| FC12.2.3.2 | 급속 용해되는 우유 첨가 분말 스프(죽)(즉석식품)                                                                                            |
| FC12.2.3.3 | 삶는 것이 필요한 우유가 주성분인 분말 스프(죽):<br>즉석조리식품                                                                                  |
| FC12.2.4.  | 빠르게 용해되는 우유 분말 스프                                                                                                       |
| FC12.3.    | 과일 • 야채 가공 식품, 과일 • 야채 통조림(과일주스, 야채주스,<br>과일야채 혼합주스, 과즙, 과일음료, 과일 차, 과일 • 야채가 들어<br>간 푸레 형태의 식품, 과일 • 야채 푸레, 야채 • 곡물 푸레 |
| FC12.3.1   | 야채 주스 식품:<br>건조성분 12%이하 함유한 토마토 주스                                                                                      |
| FC12.3.2   | 과일 주스 식품: pH 4,2 이상                                                                                                     |
| FC12.3.3   | 과일주스식품: pH 4,2 이상, pH 3,8이상(복숭아, 살구,<br>배 주스)                                                                           |
| FC12.4     | 육류가 주성분인 이유식: 육류 통조림(소고기, 돼지고기, 양고기,<br>조류 등), 부산물도 포함                                                                  |
| FC12.6.    | 유아용 인스턴트 허브차                                                                                                            |
| FC13.1.1   | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품:<br>고기 기반 식품: 가금류 포함 육류저장식품                                                                        |
| FC13.1.2   | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품:<br>고기 기반 식품: 소시지류                                                                                 |
| FC13.1.3   | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품:<br>고기 기반 식품: 육류 반제품                                                                               |
| FC13.1.4   | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 고기 기반 식품: 페이스<br>트와 조리 식품류                                                                        |
| FC13.2.1   | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 제과류: 비스킷                                                                                          |
| FC13.2.2   | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 제과류:<br>생강과자                                                                                      |
| FC13.2.3   | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 제빵, 제과                                                                                            |
| FC13.2.4   | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 제과류: 크림고물이 든<br>롤케이크                                                                              |

| FC 분류      | 식품유형                                                         |
|------------|--------------------------------------------------------------|
| FC13.2.5   | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품:제과류:와플(호두 고물,초콜렛 코팅)                    |
| FC13.2.6   | 미미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 제과류: 케익(가루설탕)                         |
| FC13.2.7   | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 제과류: 유약 바름(견과류, 절임 과일, 럼이 들어감)         |
| FC13.2.8   | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 제과류 :밀봉된 케익, 롤케익                       |
| FC13.2.9   | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 제과류:와플(고물이 없거나, 과일 설탕 시럽 고물)           |
| FC13.2.10  | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 제과류: 과일(설탕 절임 과일, 견과류)고물이 든 롤케익        |
| FC13.2.11  | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 제과류: 과일 고물이 든 롤케익                      |
| FC13.2.12  | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 제과류: 케익(가루설탕)                          |
| FC13.2.13  | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 우유를 원료로 한 즉석 파스타 식품                    |
| FC13.2.14  | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 식물성 성분을 원료로 한 즉석 파스타 식품                |
| FC13.2.15  | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 계란 함유 마카로니, 파스타류                       |
| FC13.2.16  | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 밀가루 및 시리얼 제품                           |
| FC13.3.1.  | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 어류와 비어류 수산물 반가공품                       |
| FC13.3.2.1 | 수산물 조리식품: 가열 처리한 조리 식품: 훈제, 가열어류<br>어류 분쇄, 냉동 포함             |
| FC13.3.2.2 | 가열하지 않은 조리 식품: 소스 없는 생선, 수산물 샐러드                             |
| FC13.3.2.3 | 냉동 조리 식품: 가공식품류(게맛살 등)                                       |
| FC13.4.1.  | 우유첨가 음료(분말, 액상), 강화우유 포함한 음용유                                |
| FC13.4.1.2 | 음용유, 크림, 발효유 식품: 우유 첨가 음료(분말, 액상), 강화우유 포함: 무균충전 초고온 처리 우유용기 |
| FC13.4.1.3 | 음용유, 크림, 발효유 식품: 우유 첨가 음료(분말, 액상), 강화우유 포함: 저온 살균 크림         |
| FC13.4.1.4 | 음용유, 크림, 발효유 식품: 우유첨가 음료(분말, 액상), 무균 충전 초고온처리 크림 용기          |
| FC13.4.1.6 | fermented baked milk                                         |
| FC13.4.1.7 | 사워크림과 사워크림이 주성분인 식품                                          |
| FC13.4.1.8 | 액상 발효유 식품, 요구르트 포함,                                          |

| FC 분류       | 식품유형                                                               |
|-------------|--------------------------------------------------------------------|
|             | 유통기한 72시간 이하                                                       |
| FC13.4.1.10 | 액상 발효유 식품, 유통기한 72시간 이상인 비피더스 박테리아 강화식품                            |
| FC13.4.2.   | 크림: 우유 첨가 음료(분말, 액상), 강화 우유 포함                                     |
| FC13.4.3.   | 발효유 식품: 우유 첨가음료(분말, 액상), 강화 우유 포함                                  |
| FC13.4.3.2  | 스프레드치즈(충전재 없음)                                                     |
| FC13.4.3.3  | 스프레드치즈(충전재 있음)                                                     |
| FC13.5.     | 과일 야채 통조림(주스, 과즙, 음료, 과일차, 과일 • 야채 퓨레, 과일 우유 퓨레, 과일 • 곡물 퓨레, 혼합식품) |
| FC13.5.1    | 베리와 과일로 만든 주스                                                      |
| FC13.5.2    | 감귤과 과일로 만든 주스                                                      |
| FC14.1.     | 저 락토즈 식품, 락토즈 프리 식품                                                |
| FC14.2.     | 분리 대두 단백 식품                                                        |
| FC14.3.     | 고단백 분말 유제품                                                         |
| FC14.4.1    | 저단백 식품(마카로니 제품)                                                    |
| FC14.4.2    | 저단백 식품(녹말)                                                         |
| FC14.4.3    | 저단백 식품(곡물)                                                         |
| FC14.5.     | 가수분해 유청단백 식품                                                       |
| FC14.6      | 페닐알라닌 무함유 혹은 저함유인 식품(생후1년)                                         |
| FC17.1      | 보건 시스템의 유아 수유센터에서 생산하는 아동용 유제품: 살균 우유 혼합물, 우유와 크림살균 무균 충전          |
| FC17.2      | 보건시스템의 유아수유센터에서 생산하는 아동용 유제품의 미생물 개체수: 환원, 살균식품                    |
| FC17.3      | 보건 시스템의 유아 수유센터에서 생산하는 아동용 유제품의 미생물 개체수: 발효유 식품, 무균 충전하지 않음        |
| FC17.4.1    | 커드 식품:커드 식품 호산성 파스타, 저 락토즈, 프로틴 파스타                                |
| FC17.5      | 우유 스프(죽)                                                           |
| FC17. 6     | 우려낸 차 (장미, 검은 커런트 등)                                               |
| FC18.1.1.   | 아동식품: 유제품류: 우유최상품,1등급                                              |
| FC18.1.3.   | 아동식품: 유제품류: 전기투석 방법으로 얻은 농축 유청 단백질                                 |
| FC18.1.4.   | 아동식품: 유제품류: carbohydrate-protein 농축물                               |
| FC18.1.5.   | 아동식품:유제품류:우유 단백질 농축물                                               |
| FC18.1.5.   | 아동식품:유제품류:우유 단백질 농축물                                               |
| FC18.1.6.   | 아동식품:유제품류: 분말 carbohydrate-protein 유장에서 얻음                         |
| FC18.1.8.   | 아동식품:유제품류: 파라 카제인 액상 농축물                                           |
| FC18.1.9.   | 아동식품:유제품류:파라카제인분말농축물                                               |
| FC18.1.9.   | 아동식품:유제품류:파라카제인분말농축물                                               |
| FC18.1.10.  | 아동식품:유제품류:카제인 분말형                                                  |

| FC 분류       | 식품유형                                                   |
|-------------|--------------------------------------------------------|
| FC18.1.11.  | 아동식품:유제품류:영아용탈지분류구성성분                                  |
| FC18.1.12.  | 영아식품:유제품류:맥아당 추출성분 함유 분류                               |
| FC18.1.13.  | 영아식품:유제품류:분유성분, carbohydrate-protein 농축물 함유, 액상 영아용 식품 |
| FC18.1.14.  | 영아식품:유제품류:탈지 분류, 화학적 가공 없었음                            |
| FC18.2.1    | 영아식품곡물류:비가공 곡물, 만나 제외                                  |
| FC18.2.2    | 영아식품 곡물류:비 가공 작물 밀가루                                   |
| FC18.2.3.   | 영아식품곡물류:가공 작물 밀가루                                      |
| FC18.2.4    | 영아식품곡물류:만나                                             |
| FC18.2.5    | 영아식품 곡물류: 귀리가루                                         |
| FC18.3.     | 영아식품: 신선 과일,야채 퓨레(인스턴트 식품)                             |
| FC18.3.1.   | 영아식품: 무균 통조림 과일 농축 주스 혹은 급속 냉동 과일 농축 주스                |
| FC18.4.     | 영아식품: 육류(소고기, 돼지고기, 말고기 등.)                            |
| FC18.4.1    | 영아식품: 육류 부산물(간, 심장, 혀)                                 |
| FC18.4.1.1  | 영아식품: 육류(지육과 부분육):                                     |
| FC18.5.     | 영아식품: 가금육류                                             |
| FC18.5.1.   | 영아식품:가금육류(깊은층에서 샘플링)                                   |
| FC18.5.2.   | 영아식품: 가금육 냉장 부산물                                       |
| FC18.6.     | 영아식품:생선                                                |
| FC18.6.1.   | 영아식품:생선:생물, 냉장, 반냉동, 냉동                                |
| FC18.7.1.   | 영아식품:정제 탈취 옥수수유                                        |
| FC18.7.2.   | 영아식품:정제 탈취 해바라기씨유                                      |
| FC18.7.3.   | 영아식품:대두유                                               |
| FC18.8.     | 영아식품:최상급 버터                                            |
| FC18.8.1.   | 영아식품:최상급 버터                                            |
| FC18.9.     | 영아식품:그레인당                                              |
| FC18.9.2.   | 영아식품:콘 시럽(고형)                                          |
| FC18.9.3.   | 영아식품:유아용 맥아당 추출물                                       |
| FC18.9.4.   | 영아식품:최상급 옥수수 녹말                                        |
| FC18.9.5.   | 영아식품:아스파탐                                              |
| FC18.9.6.   | 영아식품:수입 콘 시럽(고형)                                       |
| FC18.9.7.   | 영아식품:분말형 저당시럽                                          |
| FC18.9.8.   | 영아식품:녹말 효소의 가수분해로 얻은 carbohydrate 성분                   |
| FC18.9.9.   | 영아식품:최상급 감자 녹말                                         |
| FC18.9.10.  | 영아식품:설탕 우유 정제                                          |
| FC18.9.11.  | 영아식품:식용유당                                              |
| FC18.9.12.  | 미네랄 프리믹스                                               |
| FC18.9.13.  | 분리대두단백                                                 |
| FC18.9.13.1 | 영아식품:락토즈 농축물                                           |
| FC18.9.14.  | 영아식품:비타민 프리믹스                                          |
| FC18.9.15   | 펙틴                                                     |

○ 식품유형 매칭일람표

- 식품유형 매칭일람표란, 조사국의 식품첨가물 및 유해물질 규정 내 분류된 식품유형을 한국의 식품유형과 매칭하여 만든 대조일람표를 말한다.
- 본 식품유형 매칭일람표에 사용된 러시아의 식품유형은 각 규정 내 식품분류를 사용한 것으로 러시아의 일반식품유형 분류체계로써의 대표성을 갖지 않기 때문에 주의해야 한다.
- 국가간 식품유형 및 분류가 상이하고 해당국가의 식품유형이 한국 식품유형으로 번역되어지는 과정을 체계화하기 위한 시스템이다. 또한 일관성있는 데이터베이스 구축을 제시하는 목적으로 만들어 졌다.
- 단, 국가간 식문화나 정의 및 분류 등의 차이로 인해 매칭이 애매한 경우 혹은 1개의 한국 식품유형에 여러 식품유형이 매칭이 되는 경우 등이 있으므로 유의하여야 한다.
- 매칭일람표의 신뢰성 제고를 위해 15년 이상의 경력이 있는 식품분야 전문가를 대상으로 자문위원회를 구축하고 검수 및 교차검증을 하였으나, 매칭일람표는 본 사업의 데이터 구축의 기준을 제시하고자 하는 목적으로만 사용되어야 한다.

| 한국  |      |         |      | 러시아      |           |            |                                                                                    |                                                                                                                                                     |
|-----|------|---------|------|----------|-----------|------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명 | 품목 코드   | 식품유형 | 통계청 분류번호 | 유해물질 문서분류 | 식품첨가물 문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                                                        | 식품유형 명칭(노어)                                                                                                                                         |
| 1   | 과자류  | 001-001 | 과자   | 1541550  |           |            | 비스켓                                                                                | Печенье сахарное                                                                                                                                    |
|     |      |         |      | 1541590  |           |            | 딱딱한 비스켓, 크래커                                                                       | Галеты и крекеры                                                                                                                                    |
|     |      |         |      | 1541600  |           |            | 생강과자(gummy gingerbread)                                                            | Пряники сырцовые                                                                                                                                    |
|     |      |         |      | 1541620  |           |            | 생강과자                                                                               | Коврижки                                                                                                                                            |
|     |      |         |      | 1541632  |           |            | dry biscuit                                                                        | Коржик                                                                                                                                              |
|     |      |         |      | 1541930  |           |            | 터키식 과자(turkish sweet)                                                              | Сладости восточные мучные                                                                                                                           |
|     |      |         |      | 1543400  |           |            | 할바(깨와 꿀로 만드는 터키의 과자)                                                               | халва                                                                                                                                               |
|     |      |         |      |          | 5.5.9.    |            | 생강과자: 고물 없음                                                                        | Пряники, коврижки: без начинки                                                                                                                      |
|     |      |         |      |          | 5.5.10.   |            | 비스켓: 설탕, 초콜렛 코팅, 오트밀                                                               | Печенье: сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное, всех видов, затяжное, овсяное                                                                    |
|     |      |         |      |          | 5.5.11.   |            | 터키식 과자(turkish sweet): 계피 비스킷, 터키식 딜 라인트                                           | Мучные восточные сладости: бисквит с корицей, курабье, шакер-лукум, шакер-чурек                                                                     |
|     |      |         |      |          | 5.2.      |            | 설탕함유 과자류, 터키 등 아시아 지역 과자, 껌                                                        | Сахаристые кондитерские изделия, восточные сладости, жевательная резинка                                                                            |
|     |      |         |      |          | 5.2.1.    |            | 사탕 및 코팅없는 과자: 설탕절인 건과류, 우유 함유 과자                                                   | Конфеты и сладости неглазированные: помадные, молочные                                                                                              |
|     |      |         |      |          | 5.2.3.    |            | 다이어트 사탕                                                                            | Конфеты диабетические                                                                                                                               |
|     |      |         |      |          | 5.2.10.   |            | 할바(깨와 꿀로 만드는 터키의 과자): 코팅있음                                                         | Халва: глазированная                                                                                                                                |
|     |      |         |      |          | 5.2.11.   |            | 러시아식 마시멜로, 과일젤리류: 코팅 없는 러시아식 마시멜로, 과일 젤리                                           | Пастиломармеладные изделия: пастила, зефир, мармелад неглазированные                                                                                |
|     |      |         |      |          | 5.2.12.   |            | 터키식 과자(turkish sweet): 터키할바, 터키식 과자 오일라                                            | Восточные сладости: типа мягких конфет, косхалва, ойла                                                                                              |
|     |      |         |      |          | 5.2.13.   |            | 터키식 과자(turkish sweet): 카라멜: 튀긴 호두                                                  | Восточные сладости типа карамели: орех обжаренный                                                                                                   |
|     |      |         |      |          | 2.2.12.   |            | 음료, 컵테일, 키슬(러시아의 디저트), 소스, 크림, 푸딩, 무스, 파스타, 수플레(우유, 생크림, 버커밀크, milk whey를 원료로 가공함) | Напитки, коктейли, кисели желе, соусы, кремы, пудинги, муссы, пасты, суфле произведенные на основе молока, сливок, пахты, сыворотки пастеризованные |
|     |      |         |      |          | 5.2.13.   |            | 터키식 과자(turkish sweet), 카라멜: 튀긴 호두                                                  | Восточные сладости типа карамели: орех обжаренный                                                                                                   |
|     |      |         |      |          | 13.2.     |            | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 제과류: 비스켓(설탕 초콜렛, 크림 고물)                                      | [продукты для питания дошкольников и школьников в] Печенье сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное                                                 |
|     |      |         |      |          | 13.2.1.2  |            | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 제과류: 고물 없는 비스켓                                               | [продукты для питания дошкольников и школьников в] Печенье без начинки                                                                              |
|     |      |         |      |          | 13.2.1    |            | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 제과류: 크래커                                                     | [продукты для питания дошкольников и школьников в] Печенье                                                                                          |
|     |      |         |      |          | 13.2.2    |            | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 제과류: 고물 없는 생강과자                                              | [продукты для питания дошкольников и школьников в] Пряники, коврижки без начинки                                                                    |
|     |      |         |      |          | 13.2.2.1  |            | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 제과류: 고물 있는 생강과자                                              | [продукты для питания дошкольников и школьников в] Пряники, коврижки с начинкой                                                                     |
|     |      |         |      |          | 5.2.2.    |            | 과일, 마지팬(marzipan) 설탕액, 호두설탕이 고물로 들어간 사탕과 제과류                                       | Конфеты и сладости глазированные с корпусами: помадными, фруктовыми, марципановыми, грильяжными                                                     |
|     |      |         |      |          | 13.2.2    |            | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 제과류: 생강과자                                                    | [продукты для питания дошкольников и школьников в] Пряники, коврижки                                                                                |
|     |      |         |      |          | 13.2.1    |            | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 제과류: 비스켓                                                     | [продукты для питания дошкольников и школьников в] Печенье                                                                                          |
|     |      |         |      |          |           | ○          | 사탕과자                                                                               | Сахаристые кондитерские изделия                                                                                                                     |
|     |      |         |      |          |           | ○          | 열 처리 과정을 거치지 않은 우유 기반 디저트                                                          | десерты на молочное основе                                                                                                                          |
|     |      |         |      |          |           | ○          | 건식 비스킷                                                                             | сухое печенье                                                                                                                                       |
|     |      |         |      |          |           | ○          | 감자 및 곡물 기반의 시리얼 (스낵) 제품류                                                           | Сухие завтраки (снеки), орехи                                                                                                                       |
|     |      |         |      |          |           | ○          | 견과류로 덮여 있는 감자 및 곡물 기반의 시리얼 (스낵류)                                                   | Сухие завтраки (снеки) на основе зерновых и картофеля                                                                                               |
|     |      |         |      |          |           | ○          | 양념, 감자, 곡물 내지 녹말 기반의 마른 안주 (스낵류), 압출 성형 내지 팽창 방식으로 조제된 양념 맛이 강한 스낵류                | экструдированные или взорванные пряные закуски                                                                                                      |
|     |      |         |      |          |           | ○          | 견과류를 포함한 기타 짭조름한 맛의 스낵 식품                                                          | Сухие завтраки (снеки), орехи                                                                                                                       |
|     |      |         |      |          |           | ○          | 압출 성형 내지 팽창 방식으로 조제된 양념 맛이 강한 스낵류: 견과류를 포함한 기타 짭조름한 맛의 스낵 식품                       | Снеки: ароматизированные и готовые к употреблению, упакованные, сухие, пряные крахмалсодержащие продукты и орехи с покрытием                        |
|     |      |         |      |          |           | ○          | "스낵류": 견과류와 녹말이 주원료로 사용되는 동시에, 향이 첨가된 상태에서 바로 먹을 수 있도록 포장된 양념 맛이 강한 건조 식품          | Сухие завтраки из зерновых, экструдированные и взорванные и (или) ароматизированные фруктами                                                        |
|     |      |         |      |          |           | ○          | "스낵류": 견과류와 녹말이 주원료로 사용되는 동시에, 향이 첨가된 상태에서 바로 먹을 수 있도록 포장된 양념 맛이 강한 건조             | «Снеки»: ароматизированные, готовые к употреблению, упакованные сухие пряные продукты на основе крахмала и орехов                                   |

| 한국  |         |         |      | 러시아      |           |            |                                                             |                                                                                                          |
|-----|---------|---------|------|----------|-----------|------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명    | 품목 코드   | 식품유형 | 통계청 분류번호 | 유해물질 문서분류 | 식품첨가물 문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                                 | 식품유형 명칭(노어)                                                                                              |
|     |         |         |      |          |           | ○          | 설탕이 추가로 들어가지 않은 아이스크림용 와플, 콘                                | вафле для морожного без добавления сахара или со сниженной калорийностью                                 |
|     |         |         |      |          |           | ○          | 아이스크림(밀크 버터 아이스크림 제외), 과일 아이스크림 (E492 only)                 | фруктовые морожные                                                                                       |
|     |         |         |      |          |           | ○          | 곡물, 감자 기반 시리얼(스낵)                                           | «Снеки» на основе картофеля, на основе крахмала                                                          |
|     |         |         |      |          |           | ○          | 비스킷, 제과류                                                    | булочка                                                                                                  |
|     |         |         |      |          |           | ○          | 호흡에 청량감을 주는 과자류, 설탕추가 넣지 않음                                 | Микроконфеты в виде пленок, освежающие дыхани                                                            |
|     |         |         |      |          |           | ○          | 누가, 마지팬, 대체물(유사물), 유사 식품                                    | Нуга, марципан, их заменители (аналоги) и подобны                                                        |
|     |         |         |      |          |           | ○          | 제과류                                                         | кондитерские изделия                                                                                     |
|     |         |         |      |          |           | ○          | TD적용                                                        | согласно ТД                                                                                              |
|     |         | 001-002 | 캔디류  |          |           | ○          | 호흡을 도와주는 약육 소형 캔디, 추가 설탕 없음                                 | "Прохладительные" (освежающие дыхание, горло) микроконфеты (таблетки, пастилки) без добавления сахара    |
|     |         |         |      | 1549303  |           |            | 젤리                                                          | Желе (сухие)                                                                                             |
|     |         |         |      | 1543500  |           |            | 과일젤리(fruit jelly)                                           | мармелад                                                                                                 |
|     |         |         |      | 1543530  |           |            | pastille, 러시아식 마쉬멜로                                         | пастила                                                                                                  |
|     |         |         |      | 1543540  |           |            | 마쉬멜로                                                        | зефир                                                                                                    |
|     |         |         |      | 1543600  |           |            | 카라멜                                                         | Карамель леденцовая                                                                                      |
|     |         |         |      | 1543981  |           |            | candied fruit                                               | Цукаты                                                                                                   |
|     |         |         |      |          | 5.2.5     |            | 코팅없는 카라멜:<br>롤리팝,설탕액, 알콜음료, 과일베리, 크림, 젤리가 고물이 됨.            | Карамель неглазированная: леденцовая, с начинкой помадной, ликерной, фруктово-ягодной, сбивной, желейной |
|     |         |         |      |          | 5.2.6     |            | 코팅, 고물 있는 카라멜:<br>설탕액, 과일, 젤리, 알콜음료가 고물                     | Карамель глазированная с начинками: помадной, фруктовой, ликерной, желейной                              |
|     |         |         |      |          | 5.2.7     |            | 당뇨환자용 카라멜                                                   | Карамель диабетическая                                                                                   |
|     |         |         |      |          | 5.2.8     |            | 러시아어                                                        | Ирис (всех наименований)                                                                                 |
|     |         |         |      |          | 9.16.20.  |            | 단 음식과 음료:감귤류, 바닐라, 초콜렛 크림                                   | Сладкие блюда и напитки: кремы (из цитрусовых, ванильный, шоколадный и т.п.)                             |
|     |         |         |      |          | 9.16.24.  |            | 숨사탕                                                         | Вата сахарная                                                                                            |
|     |         |         |      |          |           | ○          | TD적용                                                        | согласно ТД                                                                                              |
|     |         | 001-003 | 추잉검  | 1543550  |           |            | 껌                                                           | Жевательная резинка                                                                                      |
|     |         |         |      |          |           | ○          | 설탕 있는 추잉검                                                   | Жевательная резинка                                                                                      |
|     |         |         |      |          |           | ○          | 설탕 없는 추잉검                                                   | Жевательная резинка                                                                                      |
|     |         |         |      |          |           | ○          | TD적용                                                        | согласно ТД                                                                                              |
|     |         | 001-004 | 빙과류  |          | 6.11.7    |            | 베리 과일 함유 아이스크림, 향료가 첨가된 식용 얼음                               | Мороженое плодово-ягодное, ароматизированное и пищевые льды на основе сахарного сиропа                   |
|     |         |         |      |          |           | ○          | TD적용                                                        | согласно ТД                                                                                              |
| 2   | 빵류 및 떡류 | 002-001 | 빵류   |          |           | ○          | 장기보존을 위해서 포장한 저 칼로리 제빵 및 제과류                                | Кондитерские изделия на основе крахмала со сниженной калорийностью или без добавления сахар              |
|     |         |         |      | 1549302  |           |            | 무스                                                          | Муссы                                                                                                    |
|     |         |         |      | 1541100  |           |            | 호밀빵(rye flour with 63% extraction)                          | Хлеб ржаной из сеяной муки                                                                               |
|     |         |         |      | 1541120  |           |            | 호밀빵(flour with 95-96% extraction)                           | Хлеб ржаной из обойной муки                                                                              |
|     |         |         |      | 1541500  |           |            | 파이, 도넛, baked stuffed buns                                  | Пироги, пирожки и пончики из пшеничной муки высшего сорта                                                |
|     |         |         |      | 1541630  |           |            | 프라니키(spice cake), 코브리시키(gingerbread)                        | Виды пряников и коврижек прочие                                                                          |
|     |         |         |      | 1541640  |           |            | 케이크(머핀 등 빵 형태)                                              | Кексы                                                                                                    |
|     |         |         |      | 1541650  |           |            | 바바 케이크(흔히 위에 럼주를 부어 먹는 작은 케이크)                              | Баба                                                                                                     |
|     |         |         |      | 1541660  |           |            | 롤케이크                                                        | Рулеты                                                                                                   |
|     |         |         |      | 1541670  |           |            | 크림이 든 와플                                                    | Вафли с жировыми начинками                                                                               |
|     |         |         |      | 1541760  |           |            | 케이크(쇼트 케이크, 스펀지 케이크, 생과일 케이크, 와플 케이크, 쇼트 케이크 등 종류 다양)       | Торты                                                                                                    |
|     |         |         |      | 1541850  |           |            | 쇼트 케이크류                                                     | Пирожные                                                                                                 |
|     |         |         |      |          | 4.7.      |            | 제과, 제빵류                                                     | Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия                                                                 |
|     |         |         |      |          | 4.7.1.    |            | 과일과 야채 등 고물이 들어간 제과류(파이,러시아식 팬케이크 블린 포함)                    | Хлебобулочные изделия (в т.ч. пироги, блинчики) с фруктовыми и овощными начинками                        |
|     |         |         |      |          | 4.7.2.    |            | 커티지 치즈, 치즈가 들어간 제과류: Georgian cheese-pie, 러시아식 팬케익 등(냉동 포함) | Хлебобулочные изделия с творогом, с сыром: хачапури, блинчики (в т.ч. замороженные) и др.                |
|     |         |         |      |          | 4.7.3.    |            | 크림 들어간 제과류                                                  | Хлебобулочные изделия со сливочным заварным кремом                                                       |
|     |         |         |      |          | 4.7.4.    |            | 고기, 생선, 해산물 고물이 들어간 제과                                      | Хлебобулочные изделия с мясopодуктами, рыбой и морепродуктами                                            |

| 한국  |      |       |      | 러시아      |           |            |                                                                     |                                                                                                                                                                     |
|-----|------|-------|------|----------|-----------|------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명 | 품목 코드 | 식품유형 | 통계청 분류번호 | 유해물질 문서분류 | 식품첨가물 문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                                         | 식품유형 명칭(노어)                                                                                                                                                         |
|     |      |       |      |          | 4.8.      |            | 도넛, 러스트, 스틱, 스틱 비스킷                                                 | Бараночные, сухарные изделия, хлебные палочки, с оломка и др.                                                                                                       |
|     |      |       |      |          | 5.5.      |            | 제과식품                                                                | Мучные кондитерские изделия                                                                                                                                         |
|     |      |       |      |          | 5.5.1.    |            | 레이어 케익·파이, 쉬폰 케익·파이, 쇼트 케익·파이, 슈크림 케익·파이, 커스터드 크림 케익·파이, 냉동 포함      | Торты и пирожные бисквитные, слоеные, песочные, воздушные, заварные, крошковые с отделками, в т. ч. замороженные: сливочной                                         |
|     |      |       |      |          | 5.5.2.    |            | 마가린, 식물성 유지를 쓴 케익, 파이                                               | Торты и пирожные без отделок, с отделками на основе маргаринов, растительных сливок и жиров                                                                         |
|     |      |       |      |          | 5.5.3.    |            | 당뇨병 환자용 파이, 케익, 롤케익                                                 | Торты и пирожные, рулеты диабетические                                                                                                                              |
|     |      |       |      |          | 5.5.4.    |            | 와플 케익 -fatty                                                        | Торты вафельные с начинкой:жировой                                                                                                                                  |
|     |      |       |      |          | 5.5.5.    |            | 고물이 있는 비스킷 롤케익: -크림, fatty                                          | Рулеты бисквитные с начинкой:фруктовой, с цукатами, маком, орехами                                                                                                  |
|     |      |       |      |          | 5.5.6.    |            | 컵케익:설탕 가루 뿌림                                                        | Кексы: сахарной пудрой                                                                                                                                              |
|     |      |       |      |          | 5.5.7.    |            | 밀봉포장한 컵케익과 롤케익                                                      | Кексы и рулеты в герметизированной упаковке                                                                                                                         |
|     |      |       |      |          | 5.5.8.    |            | 와플: 고물 없음, 과일 고물, 시럽, fatty                                         | Вафли:без начинки, с начинками фруктовой, помадной, жировой                                                                                                         |
|     |      |       |      |          | 13.2.3    |            | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 제빵, 제과                                        | [продукты для питания дошкольников и школьников] Хлебобулочные изделия                                                                                              |
|     |      |       |      |          | 13.2.4    |            | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 제과류: 크림 고물이 든 롤케익                             | [продукты для питания дошкольников и школьников] Рулеты бисквитные с начинкой                                                                                       |
|     |      |       |      |          | 13.2.5    |            | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 제과류: 와플(호두 고물, 초콜렛 코팅)                        | [продукты для питания дошкольников и школьников] Вафли с ореховопралиновой начинкой, глазированные шоколадной глазурью                                              |
|     |      |       |      |          | 13.2.6    |            | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 제과류: 케익(가루 설탕)                                | [продукты для питания дошкольников и школьников] Кексы с сахарной пудрой                                                                                            |
|     |      |       |      |          | 13.2.7    |            | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 제과류: 유약바름(견과류, 절입과일, 럼이 들어감)                  | [продукты для питания дошкольников и школьников] Хлебобулочные изделия глазированные, с орехами, цукатами, с пропиткой фруктовой, ромовой                           |
|     |      |       |      |          | 13.2.8    |            | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 제과류: 밀봉된 케익, 롤케익                              | [продукты для питания дошкольников и школьников] Кексы и рулеты в герметизированной упаковке                                                                        |
|     |      |       |      |          | 13.2.9    |            | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 제과류: 와플(고물이 없거나, 과일 설탕 시럽 고물)                 | [продукты для питания дошкольников и школьников] Вафли без начинки, с начинками фруктовой, помадной, жировой                                                        |
|     |      |       |      |          | 13.2.10   |            | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 제과류: 과일(설탕절입과일, 견과류) 고물이 든 롤케익                | [продукты для питания дошкольников и школьников] Рулеты бисквитные с начинкой                                                                                       |
|     |      |       |      |          | 9.16.20.  |            | 단 음식과 음료:하케익                                                        | Сладкие блюда и напитки:коктейли молочные                                                                                                                           |
|     |      |       |      |          | 9.16.20.  |            | 단 음식과 음료:생크림                                                        | Сладкие блюда и напитки:сливки взбитые                                                                                                                              |
|     |      |       |      |          | 9.16.20.  |            | 단 음식과 음료:사과 살렛(찐 과일 등을 빵. 케이크로 쓴 푸딩)                                | Сладкие блюда и напитки:шарлотка с яблоками                                                                                                                         |
|     |      |       |      |          | 9.16.14.  |            | 증기로 찐 푸딩                                                            | Блюда из творога: вареники ленивые, пудинг вареный на пару                                                                                                          |
|     |      |       |      |          |           | ○          | 설탕이 첨가되어 있지 않거나 또는 칼로리를 줄인 지방 기반의 달걀, 유제품, 야채, 과일, 시리얼 및 향이 첨가된 디저트 | Десерты ароматизированные на водной основе, на зерновой, фруктовой, овощной, молочной, яичной, жировой основе, без добавления сахара или со сниженной калорийностью |
|     |      |       |      |          |           | ○          | 무설탕 혹은 저설탕 페이스트리: 녹말이 원료임. 코코아가 원료, 건과일                             | Кондитерские изделия со сниженной калорийностью или без добавления сахара, на основе крахмала на основе какао, сухофруктов                                          |
|     |      |       |      |          |           | ○          | 전분, 건과일 기반 제과류, 저칼로리, 설탕 추가로 넣지 않음                                  | Кондитерские изделия на основе крахмала со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                                                        |
|     |      |       |      |          |           | ○          | 버터빵, 패스트리, 저칼로리 설탕 추가로 넣지 않음                                        | Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                                            |
|     |      |       |      |          |           | ○          | 번빵 및 제빵류 제품에 대한 충전, 광택 및 마감제                                        | Мучные кондитерские изделия (только для сдобных изделий и бисквитов)                                                                                                |
|     |      |       |      |          |           | ○          | 디저트                                                                 | десерты                                                                                                                                                             |
|     |      |       |      |          |           | ○          | 제빵(특별 등급)                                                           | Хлеб (специальные сорта)                                                                                                                                            |
|     |      |       |      |          |           | ○          | 디저트, 건식 믹스 분말                                                       | Десерты, сухие смеси порошкообразные                                                                                                                                |
|     |      |       |      |          |           | ○          | 베이커리 및 페이스트리 제품류                                                    | Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия                                                                                                                         |
|     |      |       |      |          |           | ○          | 설탕이 첨가된 밀가루 기반의 마른 혼합물, 머핀, 케이크, 팬케이크 등을 굽기위한 베이킹 파우더               | Сухие смеси на основе муки с добавлением сахара, разрыхлителей для выпечки кексов, тортов, блинов и др                                                              |
|     |      |       |      |          |           | ○          | 반죽                                                                  | Жидкое тесто                                                                                                                                                        |
|     |      |       |      |          |           | ○          | 우유나 크림을 제외한 장식 코팅을 입힌 디저트                                           | Взбитые декоративные десертные покрытия, кроме молочных и сливочных                                                                                                 |

| 한국  |                |         |         | 러시아              |           |            |                                                     |                                                                                                                                           |
|-----|----------------|---------|---------|------------------|-----------|------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명           | 품목 코드   | 식품유형    | 통계청 분류번호         | 유해물질 문서분류 | 식품첨가물 문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                         | 식품유형 명칭(노어)                                                                                                                               |
|     |                |         |         |                  |           | ○          | 칼로리를 줄인, 설탕을 추가로 넣지 않은 녹말이 주 성분인 제과류                | Кондитерские изделия на основе крахмала со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                              |
|     |                |         |         |                  |           | ○          | 시나몬을 사용한(라벨에 표시) 제빵류                                | Хлебобулочные изделия с использованием (с указанием на этикетке) корицы                                                                   |
|     |                |         |         |                  |           | ○          | 브레딩을 포함한 빵 반죽                                       | Жидкое тесто, в том числе для панировки                                                                                                   |
|     |                |         |         |                  |           | ○          | 장기간 보관할 수 있도록 포장된 상태에서 얇게 썰려있는 (밀 및 호밀) 빵           | Хлеб, хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, в т.ч. со сниженной калорийностью, расфасованные, упакованные для длительного хранения |
|     |                |         |         |                  |           | ○          | 사전 포장된 피자 빵, 데코레이션 케이크 및 빵·과자류와, 저-열량 저-에너지 빵       | Хлеб, хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, в т.ч. со сниженной калорийностью, расфасованные, упакованные для длительного хранения |
|     |                |         |         |                  |           | ○          | 장기간 보관할 수 있도록 포장되어 있는 (밀) 빵, 크리스마스 및 부활절용 케이크       | Хлеб (пшеничный) расфасованный для длительного хранения, кулич пасхальный, рождественский                                                 |
|     |                |         |         |                  |           | ○          | TD적용                                                | согласно ТД                                                                                                                               |
|     |                | 002-002 | 떡류      |                  |           | ○          | TD적용                                                | согласно ТД                                                                                                                               |
|     |                | 002-003 | 만두류     | 1544221, 1511401 |           |            | 러시아식 고기만두                                           | Пельмени                                                                                                                                  |
|     |                |         |         | 1544222          |           |            | 러시아식 물만두                                            | вареник                                                                                                                                   |
|     |                |         |         |                  | 1.5.4.    |            | 고기 만두                                               | Пельмени                                                                                                                                  |
| 3   | 코코아 가공품 및 초콜렛류 | 003-001 | 코코아가공품류 | 1543110          |           |            | 카카오 분말                                              | Какао - порошок                                                                                                                           |
|     |                |         |         | 1543120          |           |            | 카카오 매스                                              | Какао - паста                                                                                                                             |
|     |                |         |         | 1543130          |           |            | 기타 코코아 가공품: 카카오유                                    | Масло какао                                                                                                                               |
|     |                |         |         | 1543150          |           |            | 기타 코코아 가공품: 카카오 가공 후 찌꺼기                            | Отходы переработки какао                                                                                                                  |
|     |                |         |         |                  | 5.4       |            | 코코아 콩, 코코아 가공품                                      | Какао-бобы и какао-продукты                                                                                                               |
|     |                |         |         |                  | 5.4.1.    |            | 코코아 가루·상품용, 생산가공용                                   | Какао-порошок: для промпереработки                                                                                                        |
|     |                |         |         |                  |           | ○          | TD적용                                                | согласно ТД                                                                                                                               |
|     |                | 003-002 | 초콜렛류    | 1543274          |           |            | 화이트 초콜렛                                             | Шоколад белый                                                                                                                             |
|     |                |         |         |                  | 5.2.4.    |            | M&M류의 초콜렛 사탕                                        | Драже (всех наименований)                                                                                                                 |
|     |                |         |         |                  | 5.3.      |            | 제과류: 초콜렛, 초콜렛 가공품                                   | Сахаристые кондитерские изделия: шоколад и изделия из него                                                                                |
|     |                |         |         |                  | 5.3.2.    |            | 당뇨병 환자용 초콜렛                                         | Шоколад диабетический                                                                                                                     |
|     |                |         |         |                  |           | ○          | 초콜렛 코팅된 페이스트리                                       | мучные кондитерские изделия, покрытые шоколадной глазурью                                                                                 |
|     |                |         |         |                  |           | ○          | TD적용                                                | согласно ТД                                                                                                                               |
|     |                |         |         |                  |           |            |                                                     |                                                                                                                                           |
|     |                |         |         |                  |           |            |                                                     |                                                                                                                                           |
| 4   | 잼류             | 004-001 | 잼       | 1513470          |           |            | 잼, 과일, 베리 혼합물                                       | Варенье, джем, фруктово - ягодные смеси                                                                                                   |
|     |                |         |         |                  | 6.5.1.    |            | 잼류 설탕절임 등                                           | Джемы, Варенье,                                                                                                                           |
|     |                |         |         |                  |           | ○          | 각종 잼, 마말레이드, 젤리, 저-당 및 무가당 상태의 잼 및 여타 유사 제품류        | Джемы, желе и мармелад со сниженной калорийностью                                                                                         |
|     |                |         |         |                  |           | ○          | 슬라이스 과일 포함된 잼, 저칼로리                                 | Джемы, желе, мармелад, повидло, изготовленные с использованием сульфитированных фруктов и ягод                                            |
|     |                |         |         |                  |           | ○          | 잼, 저장식품, 젤리, 저칼로리 마말레이드                             | Джемы, варенье, желе, мармелад со сниженной калорийностью                                                                                 |
|     |                |         |         |                  |           | ○          | 저-설탕 및 설탕-반죽-형태의 농도를 지닌 잼, 젤리, 마말레이드 및 잼류           | Джем, мармелад, желе, повидло с низким содержанием сахара и без сахара пастообразной консистенции                                         |
|     |                |         |         |                  |           | ○          | 황산화 베리 및 과일을 이용하여 만든 잼, 마말레이드, 젤리 및 잼               | Джемы, желе, конфитюры, в т.ч. с ломтиками плодов и другие подобные продукты переработки фруктов, включая низкокалорийные                 |
|     |                |         |         |                  |           | ○          | TD적용                                                | согласно ТД                                                                                                                               |
|     |                | 004-002 | 마말레이드   | 1543500          |           |            | 마말레이드                                               | Мармелад фруктово - ягодный                                                                                                               |
|     |                |         |         |                  |           | ○          | 잼, 젤리, 마말레이드 및 저-칼로리를 포함 과일을 기반으로 한 잘 퍼지는 형태의 유사 제품 | Джемы и желе, мармелад и другие подобные продукты, включая низкокалорийные                                                                |
|     |                |         |         |                  |           | ○          | 마말레이드                                               | Мармелад                                                                                                                                  |
|     |                |         |         |                  |           | ○          | 저칼로리 마말레이드                                          | мармелад со сниженной калорийностью                                                                                                       |
|     |                |         |         |                  |           | ○          | 저설탕 잼, 젤리, 마말레이드 및 잼류                               | Джемы, варенье, желе, мармелад со сниженной калорийностью                                                                                 |
|     |                |         |         |                  |           | ○          | 황산화 베리 및 과일을 이용하여 만든 잼, 마말레이드, 젤리 및 잼               | Джемы, желе, конфитюры, в т.ч. с ломтиками плодов и другие подобные продукты переработки фруктов, включая низкокалорийные                 |
|     |                |         |         |                  |           | ○          | TD적용                                                | согласно ТД                                                                                                                               |
|     |                | 004-003 | 기타 잼류   | 1513473          |           |            | 컴포트, 설탕절임                                           | Конфитюры                                                                                                                                 |
|     |                |         |         | 1513461          |           |            | 잼의 일종                                               | Повидло                                                                                                                                   |
|     |                |         |         |                  |           | ○          | TD적용                                                | согласно ТД                                                                                                                               |

| 한국  |       |         |           | 러시아         |              |                |                          |                                                       |                                                                                                                            |
|-----|-------|---------|-----------|-------------|--------------|----------------|--------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명  | 품목 코드   | 식품유형      | 통계청<br>분류번호 | 유해물질<br>문서분류 | 식품첨가물<br>문서분류  | 식품유형 명칭(번역)              | 식품유형 명칭(노어)                                           |                                                                                                                            |
| 5   | 설탕    | 005-001 | 백설탕       | 1542000     |              |                | 설탕                       | сахар                                                 |                                                                                                                            |
|     |       |         |           |             | 5.1.         |                | 설탕                       | сахар                                                 |                                                                                                                            |
|     |       |         |           |             |              | ○              | 백설탕(설탕)을 포함한 설탕 및 여타 제품류 | белый сахар                                           |                                                                                                                            |
|     |       |         |           |             |              | ○              | TD적용                     | согласно ТД                                           |                                                                                                                            |
|     |       | 005-002 | 갈색설탕      |             |              | ○              | TD적용                     | согласно ТД                                           |                                                                                                                            |
|     |       | 005-003 | 기타설탕      | 1532124     |              |                | 흑설탕(dark brown sugar)    | Карамельный кулёр                                     |                                                                                                                            |
|     |       |         | 18.9.1.   |             | 영아식품:그레인유당   | Сахарный песок |                          |                                                       |                                                                                                                            |
|     |       |         |           |             | ○            | TD적용           | согласно ТД              |                                                       |                                                                                                                            |
| 6   | 포도당   | 006-001 | 액상포도당     | 1532105     |              |                | 액상 포도당(시럽)               | Сироп из глюкозы                                      |                                                                                                                            |
|     |       |         |           |             |              | ○              | TD적용                     | согласно ТД                                           |                                                                                                                            |
|     |       | 006-002 | 분말·결정 포도당 | 1532101     |              |                | 식용 결정 포도당                | Глюкоза кристаллическая пищевая                       |                                                                                                                            |
|     |       |         |           | 1532102     |              |                | 의료용 결정 포도당               | Глюкоза кристаллическая медицинская                   |                                                                                                                            |
|     |       |         |           |             |              | ○              | TD적용                     | согласно ТД                                           |                                                                                                                            |
| 7   | 과당    | 007-001 | 액상과당      | 1532111     |              |                | 액상 과당(시럽)                | Сироп из фруктозы                                     |                                                                                                                            |
|     |       |         |           |             |              |                | ○                        | 향이 가미된 밀크쉐이크용 시럽 (장식용 코팅), 아이스크림, 팬케이크, 크레페 및 케이크용 시럽 | Сахаристые кондитерские изделия, шоколад (поверхность декоративных ингредиентов кондитерских наборов, тортов и т.п.)       |
|     |       |         |           | 1549920     |              |                | 시럽                       | Сиропы                                                |                                                                                                                            |
|     |       |         |           |             |              | ○              | TD적용                     | согласно ТД                                           |                                                                                                                            |
|     |       | 007-002 | 결정과당      |             |              |                | ○                        |                                                       | согласно ТД                                                                                                                |
|     |       |         |           | 007-003     | 기타과당         | 1532125        |                          |                                                       | 전화당(invert sugar)                                                                                                          |
|     |       |         |           |             |              |                | ○                        | TD적용                                                  | согласно ТД                                                                                                                |
| 8   | 엿류    | 008-001 | 물엿        | 1532300     |              |                | 감자, 밀, 쌀, 수수, 타피카오, 옥수수  | Патока крахмальная                                    |                                                                                                                            |
|     |       |         |           |             |              |                | ○                        | TD적용                                                  | согласно ТД                                                                                                                |
|     |       | 008-002 | 기타엿       | 1532320     |              |                | 하이드롤 시럽(hydrol syrup)    | Гидрол                                                |                                                                                                                            |
|     |       |         |           |             |              |                | ○                        | TD적용                                                  | согласно ТД                                                                                                                |
|     |       | 008-003 | 덱스트린      | 1532240     |              |                | 덱스트린                     | Декстрины                                             |                                                                                                                            |
|     |       |         |           |             | ○            | TD적용           | согласно ТД              |                                                       |                                                                                                                            |
| 9   | 당시럽류  | 009-001 | 당시럽류      |             | 9.9.3.       |                | 글루코즈 시럽(low conversion)  | Патока низкосахаренная                                |                                                                                                                            |
|     |       |         |           |             | 8.2.5.       |                | 무살균 시럽                   | Сиропы непастеризованные                              |                                                                                                                            |
|     |       |         |           |             | 8.2.6.       |                | 살균 시럽                    | Сиропы пастеризованные, горячего розлива              |                                                                                                                            |
|     |       |         |           |             | 18.9.6.      |                | 영아식품:수입 콘 시럽(고형)         | Патока кукурузная сухая, получаемая по импорту        |                                                                                                                            |
|     |       |         |           |             | 18.9.7.      |                | 영아식품:분말형 저당시럽            | Патока низкосахаренная, порошкообразная               |                                                                                                                            |
|     |       |         |           |             |              |                | ○                        | 견과류용 코팅제                                              | орехи с покрытием                                                                                                          |
|     |       |         |           | 1532105     |              |                | 액상 과당(시럽)                | Сироп из глюкозы                                      |                                                                                                                            |
|     |       |         |           | 1532105     |              |                | 액상 포도당(시럽)               | Сироп из глюкозы                                      |                                                                                                                            |
|     |       |         |           |             |              |                | ○                        | 라비올리용 충전물 (라비올리), 뇨키 (gnocchi)                        | Начинки для пельменей (равиолей), клецки                                                                                   |
|     |       |         |           |             |              |                | ○                        | 장식용 코팅                                                | Декоративные изделия и оболочки                                                                                            |
|     |       |         |           |             |              |                | ○                        | 번벙 베이커리용으로 덮여 있는 충전, 광택 및 장식물                         | Декоративные украшения, в том числе для сдобных хлебобулочных изделий, декоративные покрытия (не фруктовые), сладкие соусы |
|     |       |         |           |             |              |                | ○                        | 번 및 제과 식품용 코팅, 광택 코팅, 충전제,                            | Начинки, отделочные покрытия для сдобных хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий                               |
|     |       |         |           |             |              |                | ○                        | 육류 및 야채식품의 유약(코팅)                                     | Глазури для мясных и овощных продуктов                                                                                     |
|     |       |         |           |             |              |                | ○                        | TD적용                                                  | согласно ТД                                                                                                                |
| 10  | 올리고당류 | 010-001 | 프락토올리고당   |             |              |                | ○                        | TD적용                                                  | согласно ТД                                                                                                                |
|     |       | 010-002 | 이소말토올리고당  |             |              |                | ○                        | TD적용                                                  | согласно ТД                                                                                                                |
|     |       | 010-003 | 갈락토올리고당   |             |              |                | ○                        | TD적용                                                  | согласно ТД                                                                                                                |
|     |       | 010-004 | 말토올리고당    |             |              |                | ○                        | TD적용                                                  | согласно ТД                                                                                                                |
|     |       | 010-005 | 자일로올리고당   |             |              |                | ○                        | TD적용                                                  | согласно ТД                                                                                                                |
|     |       | 010-006 | 겐티오올리고당   |             |              |                | ○                        | TD적용                                                  | согласно ТД                                                                                                                |

| 한국  |                      |         |                   | 러시아         |              |               |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----|----------------------|---------|-------------------|-------------|--------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명                 | 품목 코드   | 식품유형              | 통계청<br>분류번호 | 유해물질<br>문서분류 | 식품첨가물<br>문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                                                                                            | 식품유형 명칭(노어)                                                                                                                                                                                                                                 |
|     |                      | 010-007 | 기타올리<br>고당        |             |              | O             | TD적용                                                                                                                   | согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                 |
| 11  | 식육 또는<br>알 함유<br>가공품 |         |                   |             | 1.9.5        |               | 조류 껍질                                                                                                                  | Кожа птицы                                                                                                                                                                                                                                  |
|     |                      |         |                   |             | 1.1.5.       |               | 뼈 있는 가공육(큰 조각, 작은 조각)                                                                                                  | Полуфабрикаты мясостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)                                                                                                                                                                         |
|     |                      |         |                   |             | 1.1.2        |               | 조류 부산물로 만든 육제품, 껍데기(고기만두, 간 소시지 등)                                                                                     | Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и др.)                                                                                                                                                  |
|     |                      |         |                   |             | 1.8.1.       |               | 건조 육류 부산물의 식용 농축물                                                                                                      | Концентраты пищевые из мяса субпродуктов сухие                                                                                                                                                                                              |
|     |                      |         |                   |             | 9.16.17      |               | 가금류 및 토끼고기(가열, 튀김, 스테, 다진 고기 가공품, 고기 파이, 고기만두)                                                                         | Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленной птицы, пельмени, пироги и т.д.                                                                                                                         |
|     |                      |         |                   |             | 1.7.         |               | 고기 만두를 비롯한 부산물이 들어가는 통조림 천연재료로, 야치 결들임                                                                                 | Консервы из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных и промысловых животных)                                                                                                                                                   |
|     |                      |         |                   |             | 1.6          |               | 고기 통조림                                                                                                                 | Консервы из мяса, мясо-растительные                                                                                                                                                                                                         |
|     |                      |         |                   |             | 15.2.        |               | 냉동 건조 육류 식품                                                                                                            | Сублимированные продукты на мясной основе                                                                                                                                                                                                   |
|     |                      |         |                   |             | 1.2.         |               | 도축된 가축의 냉동 및 냉장 상태의 부산물(간, 신장, 혀, 뇌, 심장) 돼지 껍데기, 선지                                                                    | Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные (печень, почки, язык, мозги, сердце), шкурка свиная, кровь пищевая и продукты ее переработки                                                                                         |
|     |                      |         |                   |             | 1.2.1.       |               | 도축된 가축의 냉동 및 냉장 상태의 부산물, 돼지 껍데기                                                                                        | Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные, замороженные в блоках, шкурка свиная                                                                                                                                                |
|     |                      |         |                   |             | 13.1.1       |               | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품:고기기반식품: 가금류 포함 육류저장식품                                                                             | [продукты для питания дошкольников и школьников] Продукты на мясной основе(Консервы мясные (в т.ч. из мяса птицы))                                                                                                                          |
|     |                      |         |                   |             | 1.5.         |               | 부산물이 들어간 다진고기류(고기 만두, 간 소시지, 머리고기, 소의 족/가죽/꼬리 등)와 선지. 부산물이 들어간 가열 축산물류, 선지, 소시지, 아스픽 aspic(뽕, 소시지, 소의 족, 간소시지, 아스픽 요리) | Продукты мясные с использованием субпродуктов (паштеты, ливерные колбасы, зельцы, студни и др.) и крови. Изделия вареные с использованием субпродуктов, крови, колбасы, заливные (хлебы, колбасы, студни, ливерные колбасы, заливные блюда) |
|     |                      |         |                   |             | 1.2.2.       |               | 선지                                                                                                                     | Кровь пищевая                                                                                                                                                                                                                               |
|     |                      |         |                   |             | 1.2.3.       |               | 선지 가공식품                                                                                                                | Продукты переработки крови:альбумин пищевой                                                                                                                                                                                                 |
|     |                      |         |                   |             | 18.5.2.      |               | 영아식품: 가금육 냉장 부산물                                                                                                       | Субпродукты птицы охлажденные                                                                                                                                                                                                               |
|     |                      |         |                   |             | 18.5.        |               | 영아식품: 가금육류                                                                                                             | Мясо птицы                                                                                                                                                                                                                                  |
|     |                      |         |                   |             | 18.5.1.      |               | 영아식품: 가금육류(깊은 층에서 샘플링)                                                                                                 | Тушки и мясо птицы (отбор проб из глубоких слоев)                                                                                                                                                                                           |
|     |                      |         |                   |             | 18.4.1.      |               | 영아식품: 육류 부산물(간, 심장, 혀)                                                                                                 | Субпродукты убойных животных (печень, сердце, язык)                                                                                                                                                                                         |
|     |                      |         |                   |             | 18.4.        |               | 영아식품: 육류(소고기, 돼지고기, 말고기 등.)                                                                                            | Мясо убойных животных (говядина, свинина, конина и др.)                                                                                                                                                                                     |
|     |                      |         |                   |             | 18.4.1.1     |               | 영아식품: 육류(지육과 부분육):                                                                                                     | Мясо убойных животных (в тушах и отрубях)                                                                                                                                                                                                   |
|     |                      |         |                   |             | 12.4.3.      |               | [3세이하 유아식품] 육류 야채 통조림(야채 육류 통조림)                                                                                       | Мясо-растительные консервы (растительно-мясные консервы)                                                                                                                                                                                    |
|     |                      |         |                   |             | 12.4         |               | 육류가 주성분인 이유식: 육류 통조림(소고기, 돼지고기, 양고기, 조류 등), 부산물도 포함                                                                    | Продукты прикорма на мясной основе: Консервы и з мяса (говядины, свинины, баранины, птицы и др.), в т.ч. с добавлением субпродуктов                                                                                                         |
|     |                      |         |                   |             | 1.9.5.       |               | 조류 껍질                                                                                                                  | Кожа птицы                                                                                                                                                                                                                                  |
|     |                      |         |                   |             |              | O             | TD적용                                                                                                                   | согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                 |
|     |                      |         |                   |             |              | O             | TD적용                                                                                                                   | согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                 |
|     |                      | 011-002 | 식육가공<br>품(햄, 베이컨) |             | 1.1.4.       |               | 다진 고기를 채워 놓은 가공식품(애호박전, 양배추말이) 다진 고기 가공육,                                                                              | Полуфабрикаты мясные рубленые (охлажденные, замороженные):формованные, в т.ч. панированные                                                                                                                                                  |
|     |                      |         |                   |             | 1.8.1.       |               | 건조 육류 부산물의 식용 농축물                                                                                                      | Концентраты пищевые из мяса субпродуктов сухие                                                                                                                                                                                              |
|     |                      |         |                   |             | 1.9.         |               | 조류 냉장, 냉동 인스턴트 식품(깃털있는 들새 포함한 도축된 모든 종류의 조류)                                                                           | Мясо птицы, в том числе полуфабрикаты, охлажденные, замороженные (все виды птицы для убоа, пернатой дичи)                                                                                                                                   |
|     |                      |         |                   |             | 1.9.2.       |               | 천연 조류 가공식품                                                                                                             | Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные: мясостные                                                                                                                                                                                          |
|     |                      |         |                   |             | 1.10.        |               | 부산물, 조류 부산물로 만든 가공식품                                                                                                   | Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы                                                                                                                                                                                            |
|     |                      |         |                   |             | 1.12.        |               | 조류 부산물로 만든 육제품, 껍데기(고기만두, 간 소시지 등)                                                                                     | Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и др.)                                                                                                                                                  |
|     |                      |         |                   |             | 13.1.3       |               | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품:고기기반식품: 육류 반제품                                                                                    | [продукты для питания дошкольников и школьников] Мясные полуфабрикаты                                                                                                                                                                       |
|     |                      |         |                   |             | 13.1.4       |               | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품:고기기반식품: 페이스트와 조리 식품류                                                                              | [продукты для питания дошкольников и школьников] Паштеты и кулинарные изделия                                                                                                                                                               |

| 한국  |              |         |                         | 러시아      |           |            |                                                                     |                                                                                                                                                           |
|-----|--------------|---------|-------------------------|----------|-----------|------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명         | 품목 코드   | 식품유형                    | 통계청 분류번호 | 유해물질 문서분류 | 식품첨가물 문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                                         | 식품유형 명칭(노어)                                                                                                                                               |
|     |              |         |                         |          | 9.16.11.1 |            | 차가운 스프:<br>해시, 야채, 크바스, 키피르, 크바스에 절인 고기, 우<br>족 스프, 생선살 들어간 생선      | Супы холодные:окрошка, овощные, мясные на квас<br>е, кефире, свекольник, ботвинья                                                                         |
|     |              |         |                         |          | 9.16.11.2 |            | 차가운 스프: 고기, 생선알이 든 보르쉬(사워크림이<br>라는 소스가 들어감)                         | Супы холодные:борщи, щи зеленые с мясом, рыбой<br>йцом (без заправки сметаной)                                                                            |
|     |              |         |                         |          | 9.16.17.  |            | 삶고, 튀기고, 조리고, 구운 토끼 고기 조류로 만든<br>요리, 다진 조류 고기로 만든 요리, 고기만두, 파이      | Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, туше<br>ные, запеченные изделия из рубленой птицы, пель<br>мени, пироги и т.д.                                |
|     |              | 011-003 | 알함유가<br>공품              |          | 9.16.13   |            | 알 조리제품(가열한 알제품)                                                     | Блюда из яиц:яйца вареные                                                                                                                                 |
|     |              |         |                         |          | 9.16.13   |            | 알조리제품: 오믈렛(노른자 흰자 믹스쳐), 계란이<br>포함된 고물                               | Блюда из яиц:омлеты из яиц (меланжа, яичного пор<br>ошка) натуральные и с добавлением овощей, мясны<br>х продуктов и т.п., начинки с включением яиц       |
|     |              |         |                         |          |           | O          | TD적용                                                                | согласно ТД                                                                                                                                               |
| 12  | 어육가공<br>품    | 012-001 | 어묵                      |          |           | O          | TD적용                                                                | согласно ТД                                                                                                                                               |
|     |              | 012-002 | 어육소시<br>지               |          |           | O          | TD적용                                                                | согласно ТД                                                                                                                                               |
|     |              | 012-003 | 어육반제<br>품               |          | 3.2.4.    |            | 생선저장식품<<페이스트>>: 생선 페이스트                                             | паштет                                                                                                                                                    |
|     |              |         |                         |          |           | O          | 물고기 및 새우 반죽                                                         | Рыбная и креветочная паста                                                                                                                                |
|     |              |         |                         |          |           | O          | TD적용                                                                | согласно ТД                                                                                                                                               |
|     |              | 012-004 | 어육살                     | 1512308  |           |            | 생선을 저민 것.                                                           | филе                                                                                                                                                      |
|     |              |         |                         |          |           | O          | 잘게 다진 물고기 연육                                                        | Рыбный фарш                                                                                                                                               |
|     |              |         |                         |          |           | O          | TD적용                                                                | согласно ТД                                                                                                                                               |
|     |              | 012-005 | 연육                      |          |           | O          | 연어 필렛                                                               | фмле                                                                                                                                                      |
|     |              |         |                         |          |           | O          | TD적용                                                                | согласно ТД                                                                                                                                               |
|     |              | 012-006 | 기타 어육<br>가공품            | 1512590  |           |            | 어분                                                                  | изделия рыбмучные                                                                                                                                         |
|     |              |         |                         |          | 3.2.5.    |            | 가열 처리된 생선 저장식품                                                      | Пресервы из термически обработанной рыбы                                                                                                                  |
|     |              |         |                         |          | 9.16.15.2 |            | 생선요리:생선 커피렛 요리(커피렛, 즈라지, 스테이<br>크, 토마토 소스가 곁들여진 미크볼), 굽는 요리류,<br>파이 | Блюда из рыбы: блюда из рыбной котлетной массы<br>(котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным<br>соусом); запеченные изделия, пироги                 |
|     |              |         |                         |          | 9.16.16.  |            | 튀긴 구운 고기, 열매, 고기만두, 블라쉬,블린, 다진<br>고기로 만든 조리식품류                      | Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное,<br>жареное. тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинч<br>ики, изделия из рубленого мяса, в т.ч. Запеченные |
|     |              |         |                         |          |           | O          | TD적용                                                                | согласно ТД                                                                                                                                               |
| 13  | 두부류<br>또는 목류 | 013-001 | 두부                      |          | 9.6.2     |            | 두부                                                                  | Продукты белковые соевые (тофу)                                                                                                                           |
|     |              |         |                         |          | 9.6.3     |            | 건조; 건조시킨 두부, 비지                                                     | Продукты белковые соевые (окара)                                                                                                                          |
|     |              |         |                         |          |           | O          | TD적용                                                                | согласно ТД                                                                                                                                               |
|     |              | 013-002 | 전두부                     |          |           | O          | TD적용                                                                | согласно ТД                                                                                                                                               |
|     |              | 013-003 | 유바                      |          |           | O          |                                                                     | согласно ТД                                                                                                                                               |
|     |              | 013-004 | 가공두부                    |          |           | O          |                                                                     | согласно ТД                                                                                                                                               |
| 14  | 식용유지<br>류    | 014-001 | 콩기름(대<br>두유)            | 1514102  |           |            | 콩기름                                                                 | Масло соевое                                                                                                                                              |
|     |              |         |                         |          | 18.7.3.   |            | 영아식품:대두유                                                            | Масло соевое                                                                                                                                              |
|     |              |         |                         |          |           | O          | TD적용                                                                | согласно ТД                                                                                                                                               |
|     |              | 014-002 | 옥수수기<br>름(옥배<br>유)      | 1532270  |           |            | 옥수수유                                                                | Масло кукурузное                                                                                                                                          |
|     |              |         |                         |          | 18.7.1.   |            | 영아식품:정제 탈취 옥수수유                                                     | Масло кукурузное рафинированное дезодорированн<br>ое                                                                                                      |
|     |              |         |                         |          |           | O          | TD적용                                                                | согласно ТД                                                                                                                                               |
|     |              | 014-003 | 채종유(유<br>채유 또는<br>카놀라유) | 1514103  |           |            | 유채유                                                                 | Масло сурепное                                                                                                                                            |
|     |              |         |                         |          |           | O          | TD적용                                                                | согласно ТД                                                                                                                                               |
|     |              | 014-004 | 미강유(현<br>미유)            |          |           | O          | TD적용                                                                | согласно ТД                                                                                                                                               |
|     |              | 014-005 | 참기름                     | 1514123  |           |            | 참기름                                                                 | Масло кунжутное                                                                                                                                           |
|     |              |         |                         |          |           | O          | TD적용                                                                | согласно ТД                                                                                                                                               |

| 한국  |      |         |                   | 러시아      |           |            |                                                                                       |                                                                                                                                                                          |
|-----|------|---------|-------------------|----------|-----------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명 | 품목 코드   | 식품유형              | 통계청 분류번호 | 유해물질 문서분류 | 식품첨가물 문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                                                           | 식품유형 명칭(노어)                                                                                                                                                              |
|     |      | 014-006 | 들기름               | 1514125  |           |            | 들기름                                                                                   | Масло перилловое                                                                                                                                                         |
|     |      |         |                   |          |           | ○          | TD적용                                                                                  | согласно ТД                                                                                                                                                              |
|     |      | 014-007 | 홍화유(시플라워유 또는 잇꽃유) | 1514115  |           |            | 홍화유                                                                                   | Масло сафлоровое                                                                                                                                                         |
|     |      |         |                   |          |           | ○          | TD적용                                                                                  | согласно ТД                                                                                                                                                              |
|     |      | 014-008 | 해바라기유             |          | 18.7.2.   |            | 영아식품:정제 탈취 해바라기씨유                                                                     | Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное                                                                                                                       |
|     |      |         |                   | 1514126  |           |            | 해바라기유                                                                                 | Масло подсолнечное                                                                                                                                                       |
|     |      |         |                   |          |           | ○          | TD적용                                                                                  | согласно ТД                                                                                                                                                              |
|     |      | 014-009 | 목화씨기름(면실유)        | 1514105  |           |            | 목화씨유                                                                                  | Масло хлопковое (черное)                                                                                                                                                 |
|     |      |         |                   |          |           | ○          | TD적용                                                                                  | согласно ТД                                                                                                                                                              |
|     |      | 014-010 | 땅콩기름(낙화생유)        | 1514121  |           |            | 땅콩기름                                                                                  | Масло арахисовое                                                                                                                                                         |
|     |      |         |                   |          |           | ○          | TD적용                                                                                  | согласно ТД                                                                                                                                                              |
|     |      | 014-011 | 올리브유              | 1514136  |           | ○          | 올리브유                                                                                  | Масло оливковое                                                                                                                                                          |
|     |      |         |                   |          |           | ○          | TD적용                                                                                  | согласно ТД                                                                                                                                                              |
|     |      | 014-012 | 팜유류               | 1514138  |           |            | 팜유                                                                                    | Масло пальмовое                                                                                                                                                          |
|     |      |         |                   |          |           | ○          | TD적용                                                                                  | согласно ТД                                                                                                                                                              |
|     |      | 014-012 | 팜유류               | 1514137  |           |            | 팜핵유(oil palm kernel)                                                                  | Масло пальмоядровое                                                                                                                                                      |
|     |      |         |                   |          |           | ○          | TD적용                                                                                  | согласно ТД                                                                                                                                                              |
|     |      | 014-013 | 야자유               | 1514133  |           |            | 야자유                                                                                   | Масло кокосовое                                                                                                                                                          |
|     |      |         |                   |          |           | ○          | TD적용                                                                                  | согласно ТД                                                                                                                                                              |
|     |      | 014-014 | 혼합식용유             | 1514160  |           |            | 혼합 식용유                                                                                | Масло растительное - смесь                                                                                                                                               |
|     |      |         |                   |          |           | ○          | TD적용                                                                                  | согласно ТД                                                                                                                                                              |
|     |      | 014-015 | 가공유지              |          |           | ○          | TD적용                                                                                  | согласно ТД                                                                                                                                                              |
|     |      | 014-016 | 쇼트닝               |          |           | ○          | TD적용                                                                                  | согласно ТД                                                                                                                                                              |
|     |      | 014-017 | 마가린류              | 1514200  |           |            | 마가린                                                                                   | Маргарин                                                                                                                                                                 |
|     |      |         |                   |          | 7.2.2.    |            | 식물성 마가린                                                                               | растительные маргарины                                                                                                                                                   |
|     |      |         |                   |          |           | ○          | 지방 함유량 41% 미만의 스프레드 및 마가린 제품류                                                         | Маргарины на растительных маслах с содержанием жира менее 41%                                                                                                            |
|     |      |         |                   |          |           | ○          | 60% 미만의 지방 함유량을 지닌 마가린, 스프레드, 크림 및 식물성 기름                                             | Маргарины, спреды, кремы на растительных маслах с содержанием жира менее 60%                                                                                             |
|     |      |         |                   |          |           | ○          | 각종 스프레드, 마가린, 식물성 기름 기반의 유화제 함유 소스, 드레싱, 여타 소스, 마요네즈, 지방 함유량 60% 이상의 식물성 기름 위에 올려진 크림 | Спреды, маргарины, соусы эмульгированные на основе растительных масел, майонезы, заправки, соусы майонезные, кремы на растительных маслах с содержанием жира 60% и более |
|     |      |         |                   |          |           | ○          | 각종 스프레드, 마가린, 식물성 기름 기반의 유화제 함유 소스, 마요네즈, 드레싱, 소스, 마요네즈, 식물성 기름, 지방 함유량 60% 미만의 크림    | Спреды, маргарины, соусы эмульгированные на основе растительных масел, майонезы, заправки, соусы майонезные, кремы на растительных маслах с содержанием жира 60% и менее |
|     |      |         |                   |          |           | ○          | 마가린, 스프레드 지방 함유율 41% 이하 스프레드형                                                         | Спреды и маргарины с содержанием жира 41 % и менее                                                                                                                       |
|     |      |         |                   |          |           | ○          | 마가린, 스프레드,                                                                            | Спреды и маргарины                                                                                                                                                       |
|     |      |         |                   |          |           | ○          | 열-처리 과정을 거치지 않은 우유 기반 디저트                                                             | десерты на молочное основе                                                                                                                                               |
|     |      |         |                   |          |           | ○          | 특수 지방 형태의 마가린                                                                         | Маргарины, жиры специального назначения                                                                                                                                  |
|     |      |         |                   |          |           | ○          | TD적용                                                                                  | согласно ТД                                                                                                                                                              |
|     |      | 014-018 | 고추씨기름             |          |           | ○          | TD적용                                                                                  | согласно ТД                                                                                                                                                              |
|     |      | 014-019 | 향미유               |          |           | ○          | TD적용                                                                                  | согласно ТД                                                                                                                                                              |
|     |      | 014-020 | 기타 식용유지           |          |           | ○          | TD적용                                                                                  | согласно ТД                                                                                                                                                              |
|     |      |         |                   |          | 7.2.1.    |            | 특별용도 유지                                                                               | Жиры специального назначения                                                                                                                                             |
|     |      |         |                   | 1514106  |           |            | 전규유                                                                                   | Масло кенафное                                                                                                                                                           |
|     |      |         |                   | 1514107  |           |            | 랄레만티아(lallemantia)유                                                                   | Масло ляллеманциевое                                                                                                                                                     |
|     |      |         |                   | 1514108  |           |            | 토마토씨유                                                                                 | Масло из семян томатов                                                                                                                                                   |
|     |      |         |                   | 1514109  |           |            | 포도씨유                                                                                  | Масло из семян винограда                                                                                                                                                 |
|     |      |         |                   | 1514104  |           |            | 둥유                                                                                    | Масло тунговое                                                                                                                                                           |

| 한국  |      |         |       | 러시아      |           |            |                                        |                                                                                                      |
|-----|------|---------|-------|----------|-----------|------------|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명 | 품목 코드   | 식품유형  | 통계청 분류번호 | 유해물질 문서분류 | 식품첨가물 문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                            | 식품유형 명칭(노어)                                                                                          |
|     |      |         |       | 1514101  |           |            | 마자유                                    | Масло конопляное                                                                                     |
|     |      |         |       | 1514111  |           |            | 겨자씨유                                   | Масло горчичное                                                                                      |
|     |      |         |       | 1514112  |           |            | 아마씨유                                   | Масло льняное                                                                                        |
|     |      |         |       | 1514114  |           |            | 버섯유: 식용 버섯의 일종 (송이버섯류)                 | Масло рыжиковое                                                                                      |
|     |      |         |       | 1514122  |           |            | 피마자 기름                                 | Масло касторовое                                                                                     |
|     |      |         |       | 1514124  |           |            | 양귀비유(poppy oil)                        | Масло маковое                                                                                        |
|     |      |         |       | 1514131  |           |            | 너도밤나무유                                 | Масло буковое                                                                                        |
|     |      |         |       | 1514132  |           |            | 잣기름                                    | Масло кедровое                                                                                       |
|     |      |         |       | 1514134  |           |            | 아몬드유                                   | Масло миндальное                                                                                     |
|     |      |         |       | 1514135  |           |            | 호두유                                    | Масло ореховое                                                                                       |
|     |      |         |       | 1514141  |           |            | 살구유                                    | Масло абрикосовое                                                                                    |
|     |      |         |       | 1514142  |           |            | 앵두유                                    | Масло вишневое                                                                                       |
|     |      |         |       | 1514143  |           |            | 복숭아유                                   | Масло персиковое                                                                                     |
|     |      |         |       | 1514144  |           |            | 자두유                                    | Масло сливовое                                                                                       |
|     |      |         |       | 1514151  |           |            | 고수 기름(corander oil)                    | Масло кориандровое жирное                                                                            |
| 15  | 면류   | 015-001 | 국수    | 1514153  |           |            | 쌀 기름                                   | Масло рисовое                                                                                        |
|     |      |         |       | 1514154  |           |            | 카카오 껍질로 만든 기름                          | Масло из какавеллы(cacao husk)                                                                       |
|     |      |         |       | 1544110  |           |            | 버미첼리(vermicelli)                       | Вермишель(vermicelli)                                                                                |
|     |      |         |       |          |           | ○          | 쌀국수                                    | Расфасованная, готовая к употреблению восточная лапша                                                |
|     |      |         |       |          |           | ○          | 포장된 인스턴트 누들                            | Расфасованная, готовая к употреблению лапша                                                          |
|     |      |         |       | 1544120  |           |            | 국수                                     | Лапша                                                                                                |
|     |      |         |       | 1544100  |           |            | 마카로니                                   | Макароны                                                                                             |
|     |      |         |       | 1544140  |           |            | 마카로니 일종(꼬깔 모양의 마카로니)                   | Рожки                                                                                                |
|     |      |         |       |          |           | ○          | TD적용                                   | согласно ТД                                                                                          |
|     |      | 015-002 | 냉면    |          |           | ○          | TD적용                                   | согласно ТД                                                                                          |
|     |      | 015-003 | 당면    |          |           | ○          | TD적용                                   | согласно ТД                                                                                          |
|     |      | 015-004 | 유탕면류  |          |           | ○          | TD적용                                   | согласно ТД                                                                                          |
|     |      | 015-005 | 파스타   |          |           | ○          | 신선 파스타                                 | свежие макароны                                                                                      |
|     |      |         |       |          | 4.5.      |            | 마카로니류                                  | макароны                                                                                             |
|     |      |         |       |          | 4.5.1.    |            | 계란이 첨가된 파스타 마카로니류                      | ячные макароны                                                                                       |
|     |      |         |       |          | 4.5.4.    |            | 무단백 마카로니류                              | Безбелковые макаронные изделия                                                                       |
|     |      |         |       |          | 14.4.1    |            | [아동의 치료용 특별 식품]저단백 식품(마카로니 제품)         | [специализированные продукты для лечебного питания детей] Низкобелковые продукты(макаронные изделия) |
|     |      |         |       |          | 9.16.18.1 |            | 사이드 메뉴:삶은 마카로니                         | варенные макароны                                                                                    |
|     |      |         |       |          | 13.2.14   |            | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 계란 함유 마카로니, 파스타류 | [продукты для питания дошкольников и школьников] Яичные макаронные изделия                           |
|     |      |         |       |          |           | ○          | TD적용                                   | согласно ТД                                                                                          |
|     |      | 015-006 | 기타 면류 |          |           | ○          | 파스타: 면류                                | лапша                                                                                                |
|     |      |         |       |          |           | ○          | TD적용                                   | согласно ТД                                                                                          |
| 16  | 다류   | 016-001 | 침출차   | 1549170  |           |            | 차 음료                                   | Напитки чайные                                                                                       |
|     |      |         |       |          | 17.6      |            | 우려낸 차 (장미, 검은 커런트 등)                   | Настои (из шиповника, черной смородины и т.п.)                                                       |
|     |      |         |       |          |           | ○          | TD적용                                   | согласно ТД                                                                                          |
|     |      | 016-002 | 액상차   |          |           | ○          | 액상 농축: 차, 과일, 허브티                      | Жидкие концентраты: чайные, фруктовые, из травяных настоев                                           |
|     |      |         |       |          | 11.4.     |            | 수유 및 임신 여성용 식품의 안전기준: 허브 티(식물성 식품)     | Травяные инстантные чаи (на растительной основе)(продукты для питания беременных и кормящих женщин)  |
|     |      |         |       |          | 12.6.     |            | [3세이하 유아식품] 인스턴트 허브차                   | Детские травяные инстантные чаи                                                                      |
|     |      |         |       | 1549162  |           |            | 홍차 추출액                                 | Концентрат чая черного жидкий                                                                        |
|     |      |         |       | 1549163  |           |            | 녹차 추출액                                 | Концентрат чая зеленого жидкий                                                                       |
|     |      |         |       |          |           | ○          | TD적용                                   | согласно ТД                                                                                          |
|     |      | 016-003 | 고형차   | 1549140  |           |            |                                        | Чай растворимый                                                                                      |
|     |      |         |       | 1549150  |           |            | 차 가공 후 나오는 찌꺼기                         | Отходы чайной промышленности                                                                         |
|     |      |         |       |          | 6.9.      |            | 차 (홍차, 녹차)                             | Чай (черный, зеленый, плиточный)                                                                     |
|     |      |         |       |          |           | ○          | TD적용                                   | согласно ТД                                                                                          |
| 17  | 커피   | 017-001 | 커피    | 1549200  |           |            | 커피                                     | Кофе натуральный                                                                                     |
|     |      |         |       | 1549210  |           |            | 커피 음료류                                 | Напитки кофейные                                                                                     |
|     |      |         |       |          | 2.4.5.    |            | 코코아, 연유나 가당 농축 크림이 들어간 커피              | Какао, кофе натуральный со сгущенным молоком и/или сливками с сахаром                                |

| 한국  |      |         |                                          | 러시아         |              |               |                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----|------|---------|------------------------------------------|-------------|--------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명 | 품목 코드   | 식품유형                                     | 통계청<br>분류번호 | 유해물질<br>문서분류 | 식품첨가물<br>문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                                                                                    | 식품유형 명칭(노어)                                                                                                                                                                                                                              |
|     |      |         |                                          |             | 6.10.        |               | 커피(커피콩, 갈아내린 커피, 인스턴트 커피)                                                                                      | Кофе (в зернах, молотый, растворимый)                                                                                                                                                                                                    |
|     |      |         |                                          |             |              | ○             | TD적용                                                                                                           | согласно ТД                                                                                                                                                                                                                              |
| 18  | 음료류  | 018-001 | 과일·채소<br>음료(농축<br>과채즙,<br>과채주스,<br>과채음료) |             |              | ○             | 넥타르                                                                                                            | нектары                                                                                                                                                                                                                                  |
|     |      |         |                                          |             |              | ○             | 과일 혹은 야채 주스                                                                                                    | Фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки                                                                                                                                                                                         |
|     |      |         |                                          |             |              | ○             | 감귤류 과일, 표면 처리                                                                                                  | Поверхностная обработка свежих фруктов                                                                                                                                                                                                   |
|     |      |         |                                          |             |              | ○             | 사과주스                                                                                                           | сидо                                                                                                                                                                                                                                     |
|     |      |         |                                          |             |              | ○             | 비알콜성 와인                                                                                                        | безалкогольное вино                                                                                                                                                                                                                      |
|     |      |         |                                          |             |              | ○             | 향이 첨가된 와인 기반의 음료수                                                                                              | Напитки ароматизированные на винной основе                                                                                                                                                                                               |
|     |      |         |                                          |             |              | ○             | 무알콜 포도즙                                                                                                        | безалкогольные виноградные соки                                                                                                                                                                                                          |
|     |      |         |                                          |             |              | ○             | 향미료 첨가된 청량음료                                                                                                   | Напитки безалкогольные ароматизированные                                                                                                                                                                                                 |
|     |      |         |                                          |             |              | ○             | 알코올성 음료수, 향이 첨가된 와인 및 그에 기반을 둔 음료수, 과일주 (순하면서 탄산 성분이 함유된) 사과주                                                  | Вина обычные, плодовые, медовые, сидр, вина безалкогольные                                                                                                                                                                               |
|     |      |         |                                          |             |              | ○             | 주스와 함께 향이 첨가된 물 기반의 음료, 과일즙, 주스 음료                                                                             | Напитки безалкогольные на ароматизаторах                                                                                                                                                                                                 |
|     |      |         |                                          |             |              | ○             | 알콜 함유 15% 이하 알콜 음료                                                                                             | Спиртные напитки с содержанием спирта менее 15 об. %                                                                                                                                                                                     |
|     |      |         |                                          |             |              | ○             | 청량음료                                                                                                           | прохладительный напиток                                                                                                                                                                                                                  |
|     |      |         |                                          |             |              | ○             | 과일과 야채 식품, 주스 포함                                                                                               | фрукто-овощный продукты                                                                                                                                                                                                                  |
|     |      |         |                                          |             |              | ○             | 주스제품                                                                                                           | сок                                                                                                                                                                                                                                      |
|     |      |         |                                          |             |              | ○             | 포도주스                                                                                                           | виноградный сок                                                                                                                                                                                                                          |
|     |      |         |                                          |             |              | ○             | 설탕 주스                                                                                                          | сок в сахором                                                                                                                                                                                                                            |
|     |      |         |                                          | 1552700     |              |               | 포도 농축액                                                                                                         | Концентраты виноградные                                                                                                                                                                                                                  |
|     |      |         |                                          | 1513411     |              |               | 토마토 주스                                                                                                         | Сок томатный                                                                                                                                                                                                                             |
|     |      |         |                                          | 1513420     |              |               | 야채 주스(살균함)                                                                                                     | Соки овощные (стерилизованные)                                                                                                                                                                                                           |
|     |      |         |                                          | 1513450     |              |               | 천연주스, 포도주, 퓨레에 넣는 컴포트                                                                                          | Компоты, плоды и ягоды в натуральном соке, в вине, в сахаре, в пюре, в пудре                                                                                                                                                             |
|     |      |         |                                          | 1513420     |              |               | 야채 주스(살균함)                                                                                                     | Соки овощные (стерилизованные)                                                                                                                                                                                                           |
|     |      |         |                                          |             | 11.3         |               | 과일, 채소 식품(과일, 야채 주스, 과일 과즙, 과일 음료)                                                                             | Продукты на плодовоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки, морсы)                                                                                                                                                    |
|     |      |         |                                          |             | 12.3         |               | 과일 주스 식품:pH 4.2 이상                                                                                             | Соковая продукция из фруктов с pH 4,2 и выше                                                                                                                                                                                             |
|     |      |         |                                          |             | 6.11.1.1.    |               | 과일 주스, 복숭아, 살구, 배 주스용 pH 4.2와 그 이상, 또한 pH 3.8과 그 이상                                                            | Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей (требования промышленной стерильности):<br>Прочие:- pH 3,8 - 4,2                                                                                                            |
|     |      |         |                                          |             | 6.5.1.       |               | 과일 주스용 과일 및 베리 농축물                                                                                             | Джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодовоягодные концентраты с сахаром нестерилизованные                                                                                                     |
|     |      |         |                                          |             | 6.11.2.1     |               | 과일 주스, 야채주스, 과일과 야채 과즙                                                                                         | Соки из фруктов, соки из овощей, фруктовые и (или) овощные нектары, морсы и фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки                                                                                                             |
|     |      |         |                                          |             | 12.3.        |               | [3세이하 유아식품] 과일·야채가공식품, 과일·야채 통조림(과일주스, 야채주스, 과일야채 혼합주스, 과즙, 과일음료, 과일자, 과일·야채가 들어간 퓨레형태의 식품, 과일·야채 퓨레, 야채·곡물 퓨레 | Продукты на плодовоовощной основе, плодовоовощные консервы (фруктовые, овощные и фруктово-овощные соки, нектары и напитки, морсы, пюреобразные продукты на фруктовой и (или) овощной основе, фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре) |
|     |      |         |                                          |             | 6.11.1.      |               | 과일주스, pH 4.2이하, pH 3.8 이하 살구, 복숭아, 배 주스식품용                                                                     | Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей (требования промышленной стерильности):<br>Соковая продукция из фруктов с:<br>- pH ниже 4,2, а также pH ниже 3,8 для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш         |
|     |      |         |                                          |             | 6.11.4.      |               | 농축 야채 주스                                                                                                       | Концентрированные соки из овощей, концентрированные овощные пюре (за искл. томатных соков и пюре), консервированные                                                                                                                      |
|     |      |         |                                          |             | 6.11.6.      |               | 농축 토마토 주스, 농축 토마토 퓨레, 농축 토마토 파스타(12% 이상 건조물질 함유)                                                               | Концентрированный томатный сок, концентрированное томатное пюре, концентрированная томатная паста с содержанием растворимых сухих веществ в более чем 12%                                                                                |
|     |      |         |                                          |             | 6.11.5.      |               | 농축과일주스, 농축 야채주스                                                                                                | Концентрированные соки из фруктов, концентрированные соки из овощей, концентрированные морсы и концентрированные фруктовые и (или) овощные пюре, быстрозамороженные                                                                      |
|     |      |         |                                          |             | 8.2.3.       |               | 농축액 (액상 페이스트형),혼합물(가루형, 정제형(tableted), 무알콜 음료용                                                                 | Концентраты (жидкие, пастообразные), смеси (порошкообразные, таблетированные, гранулированные и т.п.) для безалкогольных напитков                                                                                                        |

| 한국  |      |         |       | 러시아         |              |               |                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----|------|---------|-------|-------------|--------------|---------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명 | 품목 코드   | 식품유형  | 통계청<br>분류번호 | 유해물질<br>문서분류 | 식품첨가물<br>문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                                         | 식품유형 명칭(노어)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|     |      |         |       |             | 6.11.        |               | 농축액을 포함한 주스 농축과즙을 포함한 과일 과즙(넥타르), 야채 과즙                             | Соки, в том числе концентрированные соки, фруктовые и (или) овощные нектары, морсы, в том числе концентрированные морсы, фруктовые и (или) овощные сокодержательные напитки, фруктовые и (или) овощные пюре, в том числе концентрированные фруктовые и (или) овощные пюре, мороженое плодово-ягодное, ароматизированное и пищевые льды |
|     |      |         |       |             | 9.16.20.4    |               | 단 음식과 음료: 신선한 야채 과일 주스                                              | Сладкие блюда и напитки: соки фруктовые и овощные свежесжатые                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|     |      |         |       | 6.11.1.3    |              |               | 야채 주스 식품, 건조물질 12% 이하 함유 토마토 식품                                     | Томатная с содержанием сухих веществ менее 12%                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|     |      |         |       | 12.3        |              |               | [3세이하 유아식품] 야채 주스 식품, 건조물질 12% 이하 함유 토마토 식품                         | Томатная с содержанием сухих веществ менее 12%                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|     |      |         |       | 18.3.1.     |              |               | 영아식품: 무균 통조림 과일 농축 주스 혹은 급속 냉동 과일 농축 주스                             | Соки фруктовые концентрированные асептического консервирования или быстрозамороженные                                                                                                                                                                                                                                                  |
|     |      |         |       | 8.2.2.      |              |               | 유통 기한이 30일 이상인 주스 포함, 무알콜 음료                                        | Напитки безалкогольные, в т.ч. с соком, со сроком годности 30 суток и более:<br>- на сахарах                                                                                                                                                                                                                                           |
|     |      |         |       | 8.2.1.      |              |               | 유통기한 30일 이하 알코올 처리 및 보존 처리하지 않은 음료                                  | Напитки безалкогольные непастеризованные и без консерванта со сроком годности менее 30 суток                                                                                                                                                                                                                                           |
|     |      |         |       | 6.11.1.5    |              |               | 주스 pH 3,7~4,2                                                       | Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей pH 3,7 - 4,2                                                                                                                                                                                                                                                              |
|     |      |         |       | 6.11.1.6    |              |               | 주스 pH 3,7이하                                                         | Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей также pH ниже 3,7                                                                                                                                                                                                                                                         |
|     |      |         |       | 8.2.        |              |               | 주스, 인공 미네랄 음료를 포함한 무알콜 음료                                           | Напитки безалкогольные, в том числе с соком, и искусственно минерализованные                                                                                                                                                                                                                                                           |
|     |      |         |       | 8.2.3       |              |               | 무알콜 음료 농축액(진한 엑기스형), 무알콜 음료 믹스(분말형, 타블렛형, 작은 알갱이형)                  | Концентраты (жидкие, пастообразные), смеси (порошкообразные, таблетированные, гранулированные и т.п.) для безалкогольных напитков                                                                                                                                                                                                      |
|     |      |         |       | 1513610     |              |               | 씨앗, 과일 씨앗                                                           | Семена для промпереработки и косточки плодовые                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|     |      |         |       |             |              | ○             | TD적용                                                                | согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|     |      | 018-002 | 탄산음료류 | 1554200     |              |               | 무알콜 탄산음료                                                            | Напитки безалкогольные газированные                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|     |      |         |       |             | 6.11.2.2     |               | 과일과 야채 청량음료, pH 3,8 이하 탄산가스 농축 음료                                   | консервированные и газированные с использованием углекислоты с pH 3,8 и ниже                                                                                                                                                                                                                                                           |
|     |      |         |       |             |              | ○             | 사이다                                                                 | сидр                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|     |      |         |       |             |              | ○             | 향미 청량음료                                                             | Напитки безалкогольные на ароматизаторах                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|     |      |         |       |             |              | ○             | 물을 기반으로한 향미를 가한 청량음료 농축물(액상, 분말)                                    | Концентраты (жидкие и порошкообразные) для безалкогольных ароматизированных напитков на водной основе                                                                                                                                                                                                                                  |
|     |      |         |       |             |              | ○             | 특수 처리 공정 포함, 향이 첨가된 청량음료                                            | ароматизированных напитков                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|     |      |         |       |             |              | ○             | (에너지를 포함한 강정, 스포츠, "전해질" 및 여타 형태의) 특수 처리 공정을 포함, 향이 첨가된 물 기반의 청량 음료 | Безалкогольные напитки ароматизированные на водной основе, в том числе специализированные (спортивные тонизирующие, в том числе энергетические, «электролитные» и др.)                                                                                                                                                                 |
|     |      |         |       |             |              | ○             | TD적용                                                                | согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|     |      | 018-003 | 두유류   |             |              | ○             | 식물성 단백질 기반의 음료수                                                     | Напитки на основе растительных белков                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|     |      |         |       |             | 9.6.1.2      |               | 콩으로 만든 음료:발효콩음료                                                     | Напитки на основе из бобов сои:<br>- напитки соевые асептического розлива                                                                                                                                                                                                                                                              |
|     |      |         |       |             | 9.6.1.1      |               | 콩으로 만든 음료:콩음료, 컵데일, 냉동 및 냉장 디저트                                     | Напитки на основе из бобов сои:<br>- напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные десерты                                                                                                                                                                                                                                      |
|     |      |         |       |             | 9.6.1.       |               | 대두 기반 음료                                                            | Напитки на основе из бобов сои                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|     |      |         |       |             |              | ○             | TD적용                                                                | согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|     |      | 018-004 | 발효음료류 | 1554400     |              |               | 크바스류 음료                                                             | Напитки квасные из хлебного сырья                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|     |      |         |       | 1554401     |              |               | 크바스 :흑빵을 발효해서 만든 러시아 전통 음료                                          | Квас                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|     |      |         |       |             |              | ○             | TD적용                                                                | согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|     |      |         |       |             | 8.3.5.       |               | 발효, 저알콜, 필터링, 살균한 음료                                                | Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные пастеризованные                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|     |      |         |       |             | 2.2.12.      |               | 음료, 컵데일, 키슬(러시아의 디저트)                                               | кисель                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|     |      |         |       |             | 8.3.         |               | 발효 음료                                                               | Напитки брожения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|     |      |         |       |             | 8.3.2.1      |               | 필터링한, 살균한 크바스                                                       | Квасы пастеризованные фильтрованные                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|     |      |         |       |             | 8.3.2.2      |               | 필터링한, 살균하지 않은 크바스 - 폴리머 소재 병(bottle)                                | Квасы фильтрованные непастеризованные(в полимерных бутылках)                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|     |      |         |       |             | 8.3.2.3      |               | 필터링 하지 않은 크바스 맥주 저장용 작은 통(케그통), 생크바스                                | Квасы нефильтрованные:<br>- в кегах                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| 한국  |         |         |                     | 러시아      |           |            |                                                                          |                                                                                                                                                                              |
|-----|---------|---------|---------------------|----------|-----------|------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명    | 품목 코드   | 식품유형                | 통계청 분류번호 | 유해물질 문서분류 | 식품첨가물 문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                                              | 식품유형 명칭(노어)                                                                                                                                                                  |
|     |         |         |                     |          | 8.3.2.4   |            | 필터링한, 살균하지 않은 크바스, 생(draught) 크바스<br>폴리머 소재 병(bottle), 맥주 저장용 작은 통(케그 통) | Квасы фильтрованные непастеризованные(в полимерных бутылках, в кегах)                                                                                                        |
|     |         |         |                     |          | 8.3.3.    |            | 발효, 저알콜, 무필터 음료(생(draught) 음료, 케그 통)                                     | Напитки брожения слабоалкогольные нефильтрованные: в кегах                                                                                                                   |
|     |         |         |                     |          | 8.3.4.1   |            | 발효, 저알콜, 필터링 했음, 무살균 음료, 폴리머 소재 용기                                       | Напитки брожения слабоалкогольные фильтрованные, непастеризованные: в полимерных бутылках (ПЭТФ и др.)                                                                       |
|     |         |         |                     |          | 8.3.4.2   |            | 발효, 저알콜, 필터링 했음, 무살균 음료, 생(draught) 음료, 케그(맥주용 나무통)                      | Напитки брожения слабоалкогольные нефильтрованные: в кегах                                                                                                                   |
|     |         | 018-005 | 인삼홍삼 음료             |          | 8.2.2.    |            | 무알콜 음료 - 즙 포함, 보존기간 30일 이상                                               | Напитки безалкогольные, в т.ч. с соком, со сроком годности 30 суток и более                                                                                                  |
|     |         |         |                     |          |           | ○          | TD적용                                                                     | согласно ТД                                                                                                                                                                  |
|     |         | 018-006 | 기타음료 (혼합음료, 음료 베이스) |          |           | ○          | 부드러운 향이 첨가된 음료 (오직 E901경우에 한함)                                           | ароматизированных напитков                                                                                                                                                   |
|     |         |         |                     |          |           | ○          | 음료 혼합 분말, 디저트, fumaric acid 함유                                           | Десерты, сухие смеси порошкообразные                                                                                                                                         |
|     |         |         |                     | 1554500  |           |            | 무알콜 음료용 혼합음료                                                             | Композиции для безалкогольных напитков                                                                                                                                       |
|     |         |         |                     |          |           | ○          | 음료에 쓰는 분말 크림                                                             | Десерты, сухие смеси порошкообразные                                                                                                                                         |
|     |         |         |                     |          | 8.2.4.    |            | 무알콜 음료 식물성 원료 건조 혼합물                                                     | Смеси сухого растительного сырья для приготовления горячих безалкогольных напитков                                                                                           |
|     |         |         |                     |          | 6.11.8.   |            | 냉동 베리 혼합주스                                                               | Смеси для мороженого плодово-ягодного                                                                                                                                        |
|     |         |         |                     | 1554510  |           |            | 무알콜 음료용 추출음료                                                             | Концентраты для безалкогольных напитков                                                                                                                                      |
|     |         |         |                     |          |           | ○          | 가정용 음료를 조제하기 위한 분말형 혼합물                                                  | Смеси порошкообразные для изготовления напитков в домашних условиях                                                                                                          |
|     |         |         |                     |          |           | ○          | TD적용                                                                     | согласно ТД                                                                                                                                                                  |
|     |         |         |                     |          |           |            |                                                                          |                                                                                                                                                                              |
| 19  | 특수용도 식품 | 019-001 | 영아용 조제식             |          | 12.2.1.   |            | [3세이하 유아식품] 곡물이 주 성분인 이유식 : 삶아야 하는 밀가루와 곡물                               | Мука и крупа, требующая варки                                                                                                                                                |
|     |         |         |                     |          |           | ○          | TD적용                                                                     | согласно ТД                                                                                                                                                                  |
|     |         | 019-002 | 성장기용 조제식            |          |           | ○          | TD적용                                                                     | согласно ТД                                                                                                                                                                  |
|     |         | 019-003 | 영 유아용 곡류조제식         |          |           | ○          | TD적용                                                                     | согласно ТД                                                                                                                                                                  |
|     |         |         |                     |          |           | ○          | 생후 1년~3년 유아의 시리얼 식품                                                      | Прикорма для здоровых детей первого года жизни И для питания детей в возрасте от года до трех лет:                                                                           |
|     |         |         |                     |          |           | ○          | 생후 1년~3년 유아의 비스킷, 크래커                                                    | Прикорма для здоровых детей первого года жизни И для питания детей в возрасте от года до трех лет                                                                            |
|     |         |         |                     |          |           | ○          | 생후 1년~3년 유아의 시리얼 기반의 오일 함유 식품, 비스킷, 크래커 포함                               | Прикорма для здоровых детей первого года жизни И для питания детей в возрасте от года до трех лет: Продукты, содержащие жир, на основе зерновых, включая бисквиты и сухарики |
|     |         |         |                     |          |           | ○          | 생후 1년~3년 유아의 유지 함유 식품, 시리얼, 비스킷, 크래커                                     | Прикорма для здоровых детей первого года жизни И для питания детей в возрасте от года до трех лет: Бисквиты и сухарики; продукты на зерновой основе                          |
|     |         |         |                     |          |           | ○          | 생후 1년~3년 유아의 곡물 기반의 글루텐 프리 식품                                            | Прикорма для здоровых детей первого года жизни И для питания детей в возрасте от года до трех лет; Продукты безглютеновые на зерновой основе                                 |
|     |         |         |                     |          |           | ○          | 생후 1년~3년 유아의 비스킷, 크래커; 시리얼 기반 식품                                         | Прикорма для здоровых детей первого года жизни И для питания детей в возрасте от года до трех лет                                                                            |
|     |         |         |                     |          |           | ○          | 생후 1년~3년 유아의 이유식                                                         | Продукты прикорма                                                                                                                                                            |
|     |         |         |                     |          |           | ○          | 생후 1년~3년 유아의 과일 디저트                                                      | Десерты на фруктовой основе                                                                                                                                                  |
|     |         |         |                     |          |           | ○          | 생후 1년~3년 유아의 과일 기반 식품, 과일과 야채는 제외                                        | Продукты на плодовоовощной основе, за исключением соковой продукции из фруктов и (или) овощей                                                                                |
|     |         |         |                     |          |           | ○          | 이유식                                                                      | Продукты прикорма                                                                                                                                                            |
|     |         |         |                     |          |           | ○          | 생후 4개월 이상 유아가 대사장애를 겪게되었을 때 튜브를 통해서 공급하는 특수 식품                           | Специализированные продукты с адаптированным составом, необходимые при нарушении обмена веществ и питания через зонд, для детей старше 4 месяцев                             |
|     |         |         |                     |          |           | ○          | 위 식도의 반사를 감소시키기 위한 유아용 식품                                                | Продукты, применяемые в случаях желудочно-кишечных расстройств                                                                                                               |
|     |         |         |                     |          |           | ○          | 분유                                                                       | сухое молоко                                                                                                                                                                 |
|     |         |         |                     |          |           | ○          | 신진 대사 장애 치료를 위한 위식도의 단백질 흡수 장애 환자용 아미노산, 펩티드 기반 식품                       | Продукты, содержащие гидролизаты белков, пептиды и аминокислот                                                                                                               |
|     |         |         |                     |          |           | ○          | 유아용 특별히 단백질 성분을 줄인 식품                                                    | Продукты со специально сниженным содержанием белка для детей с рождения                                                                                                      |

| 한국  |      |         |                           | 러시아      |           |            |                                                         |                                                                                                                                                                    |
|-----|------|---------|---------------------------|----------|-----------|------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명 | 품목 코드   | 식품유형                      | 통계청 분류번호 | 유해물질 문서분류 | 식품첨가물 문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                             | 식품유형 명칭(노어)                                                                                                                                                        |
|     |      |         |                           |          |           | ○          | 위장병 치료용 식품                                              | Продукты для снижения гастропищеводного рефлекса, предназначенные для детей с рождения                                                                             |
|     |      |         |                           |          |           | ○          | 우유에 과민증이 있는 신진대사의 선천적 이상을 치료하기 위한 생후 12개월 이상의 유아용 특수 식품 | Специальные продукты, предназначенные для детей старше 12 месяцев с непереносимостью коровьего молока и для диетической коррекции врожденных нарушений метаболизма |
|     |      |         |                           |          |           | ○          | 단백질 가수분해, 펩티드, 아미노산 함유 식품                               | Продукты и жидкие смеси, содержащие гидролизованные белки, пептиды или аминокислоты                                                                                |
|     |      |         |                           |          |           | ○          | TD적용                                                    | согласно ТД                                                                                                                                                        |
|     |      | 019-005 | 특수의료용도등식품(당뇨/신장질환환자용식품 등) |          | 5.3.2     |            | 의료용 결정 포도당                                              | Шоколад диабетический                                                                                                                                              |
|     |      |         |                           |          |           | ○          | TD적용                                                    | согласно ТД                                                                                                                                                        |
|     |      | 019-005 | 특수의료용도등식품(당뇨/신장질환환자용식품 등) |          | 5.2.3     |            | 당뇨병 환자를 위한 사탕류                                          | Конфеты диабетические                                                                                                                                              |
|     |      |         |                           |          |           | ○          | TD적용                                                    | согласно ТД                                                                                                                                                        |
|     |      |         |                           |          | 5.2.7     |            | 당뇨병 환자를 위한 카라멜류                                         | Карамель диабетическая                                                                                                                                             |
|     |      |         |                           |          |           | ○          | TD적용                                                    | согласно ТД                                                                                                                                                        |
|     |      | 019-006 | 체중조절용 조제식품                | 1554220  |           |            | 무알콜, 다이어트 음료                                            | Напитки безалкогольные газированные диетические                                                                                                                    |
|     |      |         |                           |          |           | ○          | TD적용                                                    | согласно ТД                                                                                                                                                        |
|     |      | 019-007 | 임산·수유부용 식품                |          |           | ○          | TD적용                                                    | согласно ТД                                                                                                                                                        |
| 20  | 장류   | 020-001 | 메주                        |          |           | ○          | TD적용                                                    | согласно ТД                                                                                                                                                        |
|     |      | 020-002 | 한식간장                      |          |           | ○          | TD적용                                                    | согласно ТД                                                                                                                                                        |
|     |      | 020-003 | 양조간장                      |          |           | ○          | TD적용                                                    | согласно ТД                                                                                                                                                        |
|     |      | 020-004 | 산분해간장                     |          |           | ○          | TD적용                                                    | согласно ТД                                                                                                                                                        |
|     |      | 020-005 | 효소분해간장                    |          |           | ○          | TD적용                                                    | согласно ТД                                                                                                                                                        |
|     |      | 020-006 | 혼합간장                      |          |           | ○          | TD적용                                                    | согласно ТД                                                                                                                                                        |
|     |      | 020-007 | 한식된장                      |          |           | ○          | TD적용                                                    | согласно ТД                                                                                                                                                        |
|     |      | 020-008 | 된장                        |          |           | ○          | TD적용                                                    | согласно ТД                                                                                                                                                        |
|     |      | 020-009 | 조미된장                      |          |           | ○          | TD적용                                                    | согласно ТД                                                                                                                                                        |
|     |      | 020-010 | 고추장                       |          |           | ○          | TD적용                                                    | согласно ТД                                                                                                                                                        |
|     |      | 020-011 | 조미고추장                     |          |           | ○          | TD적용                                                    | согласно ТД                                                                                                                                                        |
|     |      | 020-012 | 춘장                        |          |           | ○          | TD적용                                                    | согласно ТД                                                                                                                                                        |
|     |      | 020-013 | 청국장                       |          |           | ○          | TD적용                                                    | согласно ТД                                                                                                                                                        |
|     |      | 020-014 | 혼합장                       |          |           | ○          | TD적용                                                    | согласно ТД                                                                                                                                                        |
|     |      | 020-015 | 기타장류                      |          |           | ○          | TD적용                                                    | согласно ТД                                                                                                                                                        |

| 한국  |       |         |                        | 러시아      |           |            |                                                                                                         |                                                                                                                                                                |
|-----|-------|---------|------------------------|----------|-----------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명  | 품목 코드   | 식품유형                   | 통계청 분류번호 | 유해물질 문서분류 | 식품첨가물 문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                                                                             | 식품유형 명칭(노어)                                                                                                                                                    |
| 21  | 조미 식품 | 021-001 | 식초(발효 식초, 합성식초, 기타 식초) |          |           | ○          | 발효 과정을 통해 생산된 식초                                                                                        | Уксус, полученный брожением                                                                                                                                    |
|     |       |         |                        | 1513580  |           |            | 생화학포장 식초                                                                                                | Уксус биохимический фасованный                                                                                                                                 |
|     |       |         |                        | 1549900  |           |            | 식용식초, 식초산이 첨가된 식초 대용품                                                                                   | Уксус пищевой и его заменители, получаемые из уксусной кислоты                                                                                                 |
|     |       |         |                        |          |           | ○          | TD적용                                                                                                    | согласно ТД                                                                                                                                                    |
|     |       |         |                        |          |           | ○          | 소스, 식물성 기름 기반의 소스                                                                                       | Соусы на основе растительных масел                                                                                                                             |
|     |       |         |                        | 7.2.4.   |           |            | 식물성 유지 소스                                                                                               | соусы на основе растительных масел                                                                                                                             |
|     |       |         |                        | 9.15.1   |           |            | 가루형 소스 (가열 건조)                                                                                          | Соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки)                                                                                                              |
|     |       |         |                        | 9.16.19. |           |            | 소스                                                                                                      | Соусы и заправки для вторых блюд                                                                                                                               |
|     |       |         |                        | 6.7      |           |            | 양념 및 허브                                                                                                 | Специи и пряности, пряные травы<br>Пищевкусовая приправа - горчица, хрен столовые, в т.ч. приправы жидкие, пастообразные, горчичные соусы, приправы из хрена   |
|     |       |         |                        | 9.15.1   |           |            | 가루형 요리 소스(열건조)                                                                                          | Соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки)                                                                                                              |
|     |       |         |                        |          |           | ○          | 고추냉이 머스타드                                                                                               | Хрен тертый                                                                                                                                                    |
|     |       |         |                        |          |           | ○          | 과일 머스타드                                                                                                 | Горчица фруктовая                                                                                                                                              |
|     |       |         |                        |          |           | ○          | 머스타드                                                                                                    | Горчица                                                                                                                                                        |
|     |       |         |                        | 9.16.19  |           |            | 메인요리용 소스 및 양념                                                                                           | Соусы                                                                                                                                                          |
|     |       |         |                        |          |           | ○          | TD적용                                                                                                    | согласно ТД                                                                                                                                                    |
|     |       | 021-003 | 토마토케첩                  | 1549802  |           |            | 토마토 케첩                                                                                                  | Кетчуп и прочие томатные соусы                                                                                                                                 |
|     |       |         |                        | 6.3      |           |            | 방부제가 들어간 토마토 소스와 케첩(비살균)                                                                                | Томатные соусы и кетчупы, нестерилизованные, в том числе с добавлением консервантов                                                                            |
|     |       |         |                        |          |           | ○          | TD적용                                                                                                    | согласно ТД                                                                                                                                                    |
|     |       | 021-004 | 카레(카레분, 카레)            |          |           | ○          | TD적용                                                                                                    | согласно ТД                                                                                                                                                    |
|     |       | 021-005 | 고춧가루 또는 실고추            | 6.7      |           |            | 고춧가루(부분 적용)                                                                                             | Специи и пряности, пряные травы:специи и пряности и сырье: перец черный горошек, перец душистый, <b>перец красный</b> , кориандр, корица, мускатный орех и др. |
|     |       |         |                        |          |           | ○          | TD적용                                                                                                    | согласно ТД                                                                                                                                                    |
|     |       | 021-006 | 향신료가 공품(천연향신료, 향신료조제품) |          |           | ○          | 계피                                                                                                      | корица                                                                                                                                                         |
|     |       |         |                        | 6.7      |           |            | 양념, 허브: 후추, 향신료, 고춧가루, 고수풀(미나릿과), 계피, 육두구                                                               | Специи и пряности, пряные травы: специи и пряности сырье: перец черный горошек, перец душистый, перец красный, кориандр, корица, мускатный орех и др.          |
|     |       |         |                        | 1513601  |           |            | 향신료 추출물(엑기스)                                                                                            | Экстракты пряностей                                                                                                                                            |
|     |       |         |                        | 1513602  |           |            | spicy greens의 추출물(엑기스)                                                                                  | Экстракты пряной зелени                                                                                                                                        |
|     |       |         |                        |          |           | ○          | TD적용                                                                                                    | согласно ТД                                                                                                                                                    |
|     |       | 021-007 | 복합조미 식품                |          |           | ○          | TD적용                                                                                                    | согласно ТД                                                                                                                                                    |
|     |       |         |                        |          |           | ○          | 향신료                                                                                                     | Ароматизаторы                                                                                                                                                  |
|     |       |         |                        |          |           | ○          | 양념                                                                                                      | Пряности                                                                                                                                                       |
|     |       |         |                        |          |           | ○          | 조미료 및 양념류                                                                                               | приправка и пряности                                                                                                                                           |
|     |       |         |                        |          |           | ○          | 레몬 주스를 기반으로 만들어진 양념류                                                                                    | Пряности на лимонном соке                                                                                                                                      |
|     |       |         |                        |          |           | ○          | 분말형 설탕                                                                                                  | сухой сахар                                                                                                                                                    |
|     |       |         |                        | 9.16.19. |           |            | 양념                                                                                                      | заправки для вторых блюд                                                                                                                                       |
|     |       |         |                        | 9.15.2.  |           |            | 채소, 향신료, 양념 첨가 가루형 조미료(열건조)                                                                             | Вкусовые приправы порошкообразные с овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки)                                                                 |
| 22  | 드레싱류  | 022-001 | 드레싱                    |          |           | ○          | 드레싱                                                                                                     | заправки                                                                                                                                                       |
|     |       |         |                        |          |           | ○          | 스프레드, 마가린, 마요네즈, 식물성 기름 위에 올려진 크림, 유화제 함유 소스, 충전물, 식물성 기름 기반의 소스, 마요네즈, 60% 이상의 지방 함유량을 지닌 식물성 기름 상의 소스 | Маргарины, спреды, кремы на растительных маслах с содержанием жира 60% и более                                                                                 |
|     |       |         |                        |          |           | ○          | 식물성 기름 기반의 각종 소스, 여타 소스, 마요네즈, 식물성 기름 위에 올려진 크림                                                         | кремы на растительных маслах, соусы эмульгированные                                                                                                            |
|     |       |         |                        |          |           | ○          | 식물성 기름 기반의 유화제 함유 소스, 드레싱, 여타 소스, 60% 미만의 지방 함유량을 지닌 식물성 기름, 크림 및 마요네즈                                  | соусы эмульгированные на основе растительных масел, майонезы, заправки, соусы майонезные, кремы на растительных маслах с содержанием жира 60% и более          |
|     |       |         |                        |          |           | ○          | 유화형 소스                                                                                                  | соусы эмульгированные                                                                                                                                          |
|     |       |         |                        |          |           | ○          | 지방 함유량 60% 이상의 식물성 유지가 기반인 유화제 함유 소스, 드레싱                                                               | кремы на растительных маслах с содержанием жира 60% и более                                                                                                    |
|     |       |         |                        |          |           | ○          | TD적용                                                                                                    | согласно ТД                                                                                                                                                    |
|     |       |         |                        |          |           |            |                                                                                                         |                                                                                                                                                                |

| 한국  |      |         |          | 러시아                       |           |            |                                                                   |                                                                                                                                      |
|-----|------|---------|----------|---------------------------|-----------|------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명 | 품목 코드   | 식품유형     | 통계청 분류번호                  | 유해물질 문서분류 | 식품첨가물 문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                                       | 식품유형 명칭(노어)                                                                                                                          |
|     |      | 022-002 | 마요네즈     | 1549780                   |           |            | 마요네즈 식품                                                           | Продукция майонезная (майонез)                                                                                                       |
|     |      |         |          |                           |           | ○          | TD적용                                                              | согласно ТД                                                                                                                          |
|     |      |         |          | 3.3.12                    |           |            | 볼론(생선스프)에 들어가는 마요네즈                                               | Майонез на основе рыбных бульонов                                                                                                    |
| 23  | 김치류  | 023-002 | 배추김치     |                           |           | ○          | TD적용                                                              | согласно ТД                                                                                                                          |
|     |      | 023-003 | 기타김치     |                           |           | ○          | TD적용                                                              | согласно ТД                                                                                                                          |
|     |      |         |          | 6.6                       |           |            | 직접 섭취를 위한 발효 및 염장된 채소(양배추, 오이, 토마토 등)                             | Овощи квашенные и соленые (капуста, огурцы, помидоры и т.д.) для непосредственного употребления                                      |
| 24  | 젓갈류  | 024-001 | 젓갈       |                           | 3.4.4.    |            | 철갑상어알: fresh-grain caviar, caviar packed in tins, pressed caviare | Икра осетровых рыб: зернистая баночная, паюсная                                                                                      |
|     |      |         |          |                           | 3.4.7.    |            | 알부민을 포함한 어란 유사품                                                   | Икра других видов рыб: - пастеризованная                                                                                             |
|     |      |         |          |                           | 3.2.2.    |            | 통생선 저장식품, 맵고 약하게 염장                                               | Пресервы малосоленые пряного и специального посола из рыбы: - неразделанной                                                          |
|     |      |         |          |                           | 3.2.3.    |            | 충전재, 소스, 고명용 야채 있음/없음, 식물성 오일이 첨가된 절단 생선 저장식품(연어과 생선 포함)          | Пресервы из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в т.ч. из лососевых рыб) |
|     |      |         |          |                           | 3.4.1.    |            | 냉장 냉동 선별어란(unscreened roe)                                        | Молоки и икра ястычная, охлажденные и мороженные                                                                                     |
|     |      |         |          |                           | 3.4.2.    |            | 염장 연어알                                                            | Молоки соленые                                                                                                                       |
|     |      |         |          |                           | 3.4.3.    |            | 연어알 조리 식품, 가열처리                                                   | Кулинарные икорные продукты: с термической обработкой                                                                                |
|     |      |         |          |                           | 3.4.5.    |            | 연어알 salted fresh-grain caviar: caviar packed in tins              | Икра лососевых рыб зернистая соленая(баночная, бочковая)                                                                             |
|     |      |         |          |                           | 3.4.6.    |            | 기타 다른 어란: 손질된 염장 어란, 저염 어란 난소, 훈제어란, 염장건조 어란                      | Икра других видов рыб:пробойная соленая, ястычная слабосоленая, копченая, вяленая                                                    |
|     |      |         |          |                           |           | ○          | 어란                                                                | Икра рыбы                                                                                                                            |
|     |      |         |          |                           |           | ○          | TD적용                                                              | согласно ТД                                                                                                                          |
|     |      | 024-002 | 양념젓갈     |                           | 3.2.3     |            | 식물성 기름, 드레싱, 소스, 야채나 해초를 곁들인 절단생선 저장음식(연어류 포함)                    | Пресервы из разделанной рыбы с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в т.ч. из лососевых рыб) |
|     |      |         |          |                           | 3.2.1.    |            | 통생선, 절단생선 저장식품, 맵고(spicy) 짠 양념                                    | Пресервы пряного и специального посола из неразделанной и разделанной рыбы                                                           |
|     |      |         |          |                           |           | ○          | TD적용                                                              | согласно ТД                                                                                                                          |
|     |      | 024-003 | 액젓       |                           |           | ○          | TD적용                                                              | согласно ТД                                                                                                                          |
|     |      | 024-004 | 조미액젓     |                           |           | ○          | TD적용                                                              | согласно ТД                                                                                                                          |
|     |      | 024-005 | 식해류      |                           |           | ○          | TD적용                                                              | согласно ТД                                                                                                                          |
| 25  | 절임식품 | 025-001 | 절임류      |                           |           | ○          | 염장생선                                                              | соленая рыба                                                                                                                         |
|     |      |         |          |                           |           | ○          | TD적용                                                              | согласно ТД                                                                                                                          |
|     |      |         |          |                           |           | ○          | 야채 피클과 오일(올리브 제외)                                                 | Овощи маринованные, соленые или в масле (кроме маслин)                                                                               |
|     |      |         |          |                           |           | ○          | 양념 (식초), 소금물 또는 (올리브유 이외의) 오일 처리된 야채 및 과일류                        | овощи (кроме маслин), фрукты, грибы свежие, сушеные, консервированные                                                                |
|     |      |         |          |                           |           | ○          | 식초에 절인 호두류                                                        | Маринованные орехи                                                                                                                   |
|     |      |         |          | 6.3                       |           |            | 야채, 과일, 베리 초절임                                                    | Консервы овощные, фруктовые, ягодные                                                                                                 |
|     |      |         |          | 6.4                       |           |            | 버섯 초절임                                                            | Консервы грибные                                                                                                                     |
|     |      |         |          | 6.6.                      |           |            | 염장, 초절임, 발효된 채소 및 과일                                              | Овощи и фрукты, грибы соленые, маринованные, квашенные, моченные                                                                     |
|     |      |         |          | 1513360                   |           |            | 마리네이드(식초 및 포도주에 향료를 넣은 양념)에 절인 야채                                 | маринад овощные                                                                                                                      |
|     |      |         |          | 1513510, 1513511, 1513512 |           |            | 베리, 과일형 마리네이드(식초, 설탕)                                             | Маринады фруктовые, плодовыеягодные                                                                                                  |
|     |      | 025-002 | 절임류(당절임) | 1513451                   |           |            | 설탕에 조리 과일                                                         | Компоты                                                                                                                              |
|     |      |         |          |                           | 9.16.20.2 |            | 단 음식과 음료: 과일 컴포트                                                  | Сладкие блюда и напитки: компоты из плодов и ягод сушеных                                                                            |
|     |      |         |          |                           | 9.16.20.1 |            | 단 음식과 음료: 신선 열매, 베리로 만든 컴포트                                       | Сладкие блюда и напитки:компоты из плодов и ягод свежих, консервированных                                                            |
|     |      |         |          |                           | 6.2.2.    |            | 설탕에 절인 과일                                                         | цукаты                                                                                                                               |
|     |      |         |          |                           |           | ○          | 설탕 코팅한 과일, 야채, 설탕에 절이거나 조리 과일 및 야채류                               | глазурованные сахаром фрукты                                                                                                         |

| 한국  |      |         |       | 러시아         |              |               |                                                               |                                                                                                                 |
|-----|------|---------|-------|-------------|--------------|---------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명 | 품목 코드   | 식품유형  | 통계청<br>분류번호 | 유해물질<br>문서분류 | 식품첨가물<br>문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                                   | 식품유형 명칭(노어)                                                                                                     |
|     |      |         |       |             |              | ○             | 저-설탕 및 설탕-반죽-형태의 농도를 지닌 잼, 젤리, 마말레이드 및 잼류                     | Джемы, повидло, желе, мармелад и подобные продукты на фруктовой основе для намазывания, включая низкокалорийные |
|     |      |         |       |             |              | ○             | 시럽에 절인 밤                                                      | Каштаны в сиропе                                                                                                |
|     |      |         |       |             |              | ○             | TD적용                                                          | согласно ТД                                                                                                     |
| 26  | 조림식품 | 026-001 | 농산물조림 |             |              | ○             | TD적용                                                          | согласно ТД                                                                                                     |
|     |      | 026-002 | 수산물조림 |             |              | ○             | TD적용                                                          | согласно ТД                                                                                                     |
|     |      | 026-003 | 축산물조림 |             |              | ○             | TD적용                                                          | согласно ТД                                                                                                     |
| 27  | 주류   | 027-001 | 탁주    |             |              | ○             | TD적용                                                          | согласно ТД                                                                                                     |
|     |      | 027-002 | 약주    |             |              | ○             | TD적용                                                          | согласно ТД                                                                                                     |
|     |      | 027-003 | 청주    |             |              | ○             | TD적용                                                          | согласно ТД                                                                                                     |
|     |      | 027-004 | 맥주    |             | 8.4.         |               | 맥주                                                            | Пиво                                                                                                            |
|     |      |         |       |             | 8.4.2.       |               | 무살균 맥주                                                        | Пиво непастеризованное                                                                                          |
|     |      |         |       |             | 8.4.3.       |               | 맥주, 살균함                                                       | Пиво пастеризованное                                                                                            |
|     |      |         |       |             | 8.4.4.       |               | 생맥주                                                           | Пиво разливное                                                                                                  |
|     |      |         |       |             |              | ○             | 맥주                                                            | Пиво                                                                                                            |
|     |      |         |       |             |              | ○             | 알코올성 음료, 와인, 사과주 또는 맥주 및 청량음료 혼합물이 함유된 음료수                    | Пиво в кегах с добавленным для ферментации сахаром и/или фруктовым соков или и концентратом сок                 |
|     |      |         |       |             |              | ○             | 알콜 함유 1,2% 미만인 무알콜 맥주                                         | Безалкогольное пиво или с содержанием спирта не более 1,2%об.; другие виды специального пива                    |
|     |      |         |       |             |              | ○             | 와인, 맥주                                                        | Пиво, вино                                                                                                      |
|     |      |         |       |             |              | ○             | 작은 통 (술통) 안에 들어 있는 비-알코올성 맥주                                  | Пиво безалкогольное в кегах (бочонках)                                                                          |
|     |      |         |       |             |              | ○             | 저알콜 및 비알콜 성분이 포함된 맥주                                          | Пиво, включая низко-алкогольное и безалкогольное                                                                |
|     |      |         |       |             |              | ○             | 저장 통 내에서 2차 발효 과정을 거친 맥주                                      | Пиво с вторичной ферментацией в бочках                                                                          |
|     |      |         |       |             |              | ○             | 저칼로리 맥주                                                       | Пиво со сниженной калорийностью                                                                                 |
|     |      |         |       |             |              | ○             | TD적용                                                          | согласно ТД                                                                                                     |
|     |      | 027-005 | 과실주   | 1513240     |              |               | 알콜함유 과일주스(alcoholized fruit juice)                            | Фрукты и соки спиртованные                                                                                      |
|     |      |         |       | 1513233     |              |               | 과실주(fermented alcoholized)                                    | Соки плодовые, сброженные и сброженно - спиртованные                                                            |
|     |      |         |       | 1513236     |              |               | 베리주(fermented, alcoholized)                                   | Соки ягодные сброженные и сброженно - спиртованные                                                              |
|     |      |         |       | 1513240     |              |               | 과실주(alcoholized)                                              | Фрукты и соки спиртованные                                                                                      |
|     |      |         |       | 1513245     |              |               | 감귤주                                                           | Настои цитрусовые                                                                                               |
|     |      |         |       |             | 8.4.6        |               | 포도주                                                           | ВИНА                                                                                                            |
|     |      |         |       | 1552000     |              |               | 포도주                                                           | ВИНА                                                                                                            |
|     |      |         |       | 1513240     |              |               | 알콜함유 과일주(alcoholized fruit juice)                             | Фрукты и соки спиртованные                                                                                      |
|     |      |         |       |             |              | ○             | 와인                                                            | вино                                                                                                            |
|     |      |         |       |             |              | ○             | 탄산 주스가 함유되어 있는 과일주, 벌꿀주                                       | фруктовые вина                                                                                                  |
|     |      |         |       |             |              | ○             | 사과주                                                           | Яблочный и грушевый сидр                                                                                        |
|     |      |         |       |             |              | ○             | 향이 첨가된 와인 기반의 음료수                                             | напитки на винной основе                                                                                        |
|     |      |         |       |             |              | ○             | 보통 와인, 과일, 꿀, 사과주, 와인, 청량음료                                   | Вина плодовые, в т.ч. шипучие, сидр; медовые вина                                                               |
|     |      |         |       |             |              | ○             | 곡주                                                            | рисовая водка                                                                                                   |
|     |      |         |       |             |              | ○             | 알코올성 음료수, 향이 첨가된 와인 및 그에 기반을 둔 음료수, 과일주 (순하면서 탄산 성분이 함유된) 사과주 | Алкобольные напитки, ароматизированные вина и напитки на их основе, плодовые вина (тихие и шипучие), сидр       |
|     |      |         |       |             |              | ○             | TD적용                                                          | согласно ТД                                                                                                     |
|     |      | 027-006 | 소주    |             |              | ○             | TD적용                                                          | согласно ТД                                                                                                     |
|     |      | 027-007 | 위스키   |             |              | ○             | TD적용                                                          | согласно ТД                                                                                                     |
|     |      | 027-009 | 일반증류주 |             |              | ○             | 럼주                                                            | ром                                                                                                             |
|     |      |         |       |             |              | ○             | TD적용                                                          | согласно ТД                                                                                                     |
|     |      |         |       |             | 8.4.5        |               | 보드카                                                           | Водка                                                                                                           |
|     |      |         |       | 1551200     |              |               | 보드카                                                           | Водка                                                                                                           |
|     |      | 027-010 | 리큐르   | 1513243     |              |               | 리큐어 스프리트형 알콜음료                                                | Соки спиртованные для ликероводочных изделий                                                                    |
|     |      |         |       | 1551221     |              |               | 리큐르용 알콜주스<br>알콜 함량 30% 이거나 그 이상인 리큐어                          | Ликеры крепостью 30% по объему и выше                                                                           |

| 한국  |       |         |                              | 러시아         |              |               |                                                                  |                                                                                                                                   |
|-----|-------|---------|------------------------------|-------------|--------------|---------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명  | 품목 코드   | 식품유형                         | 통계청<br>분류번호 | 유해물질<br>문서분류 | 식품첨가물<br>문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                                      | 식품유형 명칭(노어)                                                                                                                       |
|     |       |         |                              | 1551223     |              |               | 알콜 함량 30% 이거나 그 이상인너무달지않은 (semisweet) 리큐어                        | Настойки полусладкие крепостью 30% по объему и выше                                                                               |
|     |       |         |                              | 1551224     |              |               | 알콜 함량 30% 이거나 그 이상인 쓴맛나는 리큐어                                     | Настойки горькие крепостью 30% по объему и выше                                                                                   |
|     |       |         |                              | 1551222     |              |               | 식욕증진용 알콜음료(aperitif wine)                                        | Аперитивы крепостью 30% по объему и выше                                                                                          |
|     |       |         |                              |             |              | ○             | 기술적 처리 공정을 거친 견과류                                                | Орехи, технологически обработанные                                                                                                |
|     |       |         |                              |             |              | ○             | 땅콩                                                               | горохи                                                                                                                            |
|     |       |         |                              |             |              | ○             | 표면 처리 상태의 신선 과일 및 야채, 버섯, 콩, 견과 및 씨앗류                            | Технологически обработанные фрукты, овощи (включая грибы, корни, корнеплоды, зернобобовые и бобовые), орехи и семена              |
|     |       |         |                              |             |              | ○             | 기타, 껍질 있는 견과류, 딸기, 체리, 베리                                        | Полуфабрикаты (пульпы) для промпереработки: клубника, малина, вишня                                                               |
|     |       |         |                              |             |              | ○             | 감귤류 과일(표면 처리)                                                    | Свежие цитрусовые((поверхностная обработка)                                                                                       |
|     |       |         |                              |             |              | ○             | 견과류용 코팅제                                                         | покрытые орехами                                                                                                                  |
|     |       |         |                              |             |              | ○             | TD적용                                                             | согласно ТД                                                                                                                       |
|     |       |         |                              |             |              | ○             | 알콜 함유 15% 이하 알콜 음료                                               | Напитки алкогольные с содержанием спирта менее 15%                                                                                |
|     |       |         |                              |             |              | ○             | 사과 배즙, 맥주, 청량음료와 믹스한 음료, 와인, 리큐르                                 | Яблочный и грушевый сидр, фруктовые вина, слабоалкогольные вина, напитки на винной основе                                         |
|     |       |         |                              |             |              | ○             | 알콜 함유 1.2% 미만인 무알콜 맥주 다른 특수 맥주 종류                                | Безалкогольное пиво или с содержанием спирта не более 1,2%об.; другие виды специального пива                                      |
|     |       |         |                              |             |              | ○             | 민트 함유 알콜 음료(페퍼민트)                                                | Алкольные напитки, содержащие мяту (перечную мяту)                                                                                |
|     |       |         |                              |             |              | ○             | 알콜음료                                                             | Алкольные напитки                                                                                                                 |
|     |       | 1549306 |                              |             |              |               | 카테일                                                              | Коктейли                                                                                                                          |
|     |       | 027-012 | 주정                           |             |              | ○             | TD적용                                                             | согласно ТД                                                                                                                       |
|     |       | 1551210 |                              |             |              |               | 에탄올 스피리트, 순도 95%                                                 | Спирт этиловый питьевой 95% по объему                                                                                             |
| 28  | 건포류   | 028-001 | 조미건어포류                       |             |              | ○             | 소금에 절인 건어물                                                       | Рыба вяленая                                                                                                                      |
|     |       |         |                              | 1512360     |              |               | 건어물(소금에 절인 후 말림)                                                 | Рыба вяленая                                                                                                                      |
|     |       |         |                              | 1512390     |              |               | 등고기포(자연 건조, 소금에 절임)                                              | Балычные изделия вяленые (провесные)                                                                                              |
|     |       |         |                              |             | 3.3.5.       |               | 염장 건어물                                                           | Рыба вяленая                                                                                                                      |
|     |       |         |                              |             |              | ○             | TD적용                                                             | согласно ТД                                                                                                                       |
|     |       | 028-002 | 건어포류                         |             | 3.3.6.       |               | 건어물(노상에서 말린 생선)                                                  | Рыба провесная                                                                                                                    |
|     |       |         |                              |             | 3.3.7.       |               | 건어물                                                              | Рыба сушеная                                                                                                                      |
|     |       |         |                              |             |              | ○             | 건어물                                                              | Рыба сушеная                                                                                                                      |
|     |       |         |                              |             |              | ○             | TD적용                                                             | согласно ТД                                                                                                                       |
|     |       |         |                              | 1512350     |              |               | 건어물(소금에 절이지 않음)                                                  | Рыба сушеная                                                                                                                      |
|     |       | 028-003 | 기타 건포류                       |             | 3.7.6.       |               | 바다무척추동물로 만든 건어물                                                  | Вяленая и сушеная продукция из морских беспозвоночных                                                                             |
|     |       |         |                              |             | 3.7.8.       |               | 생선 제외 건조 수산물:<br>-건조시킨 생선제외 수산물: 건조 혼합국, 건조블록 형태의 국과 파스타, 단백질 추출 | Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла: гидролизат из мидий (МИГИ-К)                                               |
|     |       |         |                              |             |              | ○             | TD적용                                                             | согласно ТД                                                                                                                       |
|     |       |         |                              |             |              | ○             | 자연 건조 생선                                                         | Рыба провесная                                                                                                                    |
|     |       |         |                              |             |              | ○             | TD적용                                                             | согласно ТД                                                                                                                       |
| 29  | 기타가공품 | 029-001 | 땅콩 또는 견과류 가공품류(땅콩버터, 견과류가공품) |             |              |               |                                                                  |                                                                                                                                   |
|     |       |         |                              |             | 6.8          |               | 견과류: 천연 견과류(아몬드, 호두, 땅콩, 피스타치오, 피칸, 야자)                          | Орехи: орехи натуральные (миндаль, грецкие, арахис, фисташки, орех серый калифорнийский, пекан, коcosовый) очищенные необжаренные |
|     |       | 029-002 | 캡슐류                          |             |              | ○             | 기술적 처리 공정을 거친 견과류                                                | Орехи с технической обработкой                                                                                                    |
|     |       |         |                              |             |              | ○             | TD적용                                                             | согласно ТД                                                                                                                       |
|     |       |         |                              |             |              | ○             | 정제형(캡슐형)식품                                                       | Продукты в форме таблеток                                                                                                         |
|     |       | 029-003 | 전분류                          | 1513170     |              |               | 감자 농축물                                                           | Концентраты из картофеля                                                                                                          |
|     |       |         |                              |             | 14.4.2       |               | [아동의 치료용 특별 식품]저단백 식품(녹말)                                        | [специализированные продукты для лечебного питания детей] Низкобелковые продукты (крахмалы)                                       |
|     |       |         |                              |             | 9.9.         |               | 녹말, 당밀 그 가공식품                                                    | Крахмал, патока и продукты их переработки                                                                                         |
|     |       |         |                              |             | 9.9.1.       |               | 건조 전분(감자,옥수수, 완두)                                                | Крахмал сухой (картофельный, кукурузный, гороховый)                                                                               |
|     |       |         |                              |             | 9.9.2.       |               | 팽창한 아밀로펙틴 전분, 압출된 전분                                             | Крахмал амилопектиновый набухающий, крахмал экструзионный                                                                         |
|     |       |         |                              | 1532200     |              |               | 녹말(dry starch)                                                   | Крахмал сухой                                                                                                                     |
|     |       |         |                              |             |              | ○             | TD적용                                                             | согласно ТД                                                                                                                       |
|     |       |         |                              | 1532210     |              |               | 변성전분(acid-modified starch)                                       | Крахмал модифицированный                                                                                                          |

| 한국  |      |         |                            | 러시아      |           |            |                                                                                   |                                                                                                                                                              |
|-----|------|---------|----------------------------|----------|-----------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명 | 품목 코드   | 식품유형                       | 통계청 분류번호 | 유해물질 문서분류 | 식품첨가물 문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                                                       | 식품유형 명칭(노어)                                                                                                                                                  |
|     |      | 029-004 | 과·채가공품류(과·채가공품, 과·채류레패이스트) |          |           | ○          | TD적용                                                                              | согласно ТД                                                                                                                                                  |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | (건조물 함유량 30% 수준의) 토마토 반죽 황산화중량물 (주스 제품 생산을 위한 토마토 반죽 제외)                          | Томатная паста из сульфитированной массы (содержание сухого вещества 30%) (кроме томатной пасты для производства соковой продукции)                          |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | (과일·기반의) 과일 충전물                                                                   | Начинки фруктовые (на фруктовой основе)                                                                                                                      |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 감귤류 과일, 표면 처리                                                                     | Свежие цитрусовые (поверхностная обработка)                                                                                                                  |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 서양 고추 냉이                                                                          | хрен тертый                                                                                                                                                  |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 건과일                                                                               | сухофрукты                                                                                                                                                   |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 건양배추                                                                              | Капуста сушеная                                                                                                                                              |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 건조 상태의 흰색 뿌리                                                                      | полуфабрикаты белых корней и лука для консервной промышленности,                                                                                             |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 겨자                                                                                | Горчица                                                                                                                                                      |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 곡물가루 제과류 제품에 대한 과일 및 과일·지방 충전재                                                    | Фруктово-ягодные и фруктово-жировые начинки для мучных кондитерских изделий                                                                                  |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 과일 주스 내지 주스 농축액 및/또는 설탕 발효제가 (0.5% 넘게) 첨가되어 있는 맥주 통                               | Пиво в кегах с добавленным (более, чем 0,5%) для ферментации сахаром и/или фруктовым соком или и концентратом сока                                           |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 과일, 야채 기반 디저트(저칼로리 혹은 무칼로리)                                                       | Десерты на фруктовой основе(без добавления сахара или со сниженной калорийностью)                                                                            |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 과일즙, 주스 음료                                                                        | нектары, сокодерживающие напитки                                                                                                                             |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 냉동 상태의 흰색 뿌리                                                                      | замороженные белые корни                                                                                                                                     |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 말린 생강                                                                             | сухой имбирь                                                                                                                                                 |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 말린 코코넛                                                                            | сухой кокос                                                                                                                                                  |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 말린 토마토                                                                            | сухой томат                                                                                                                                                  |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 멜론, 망고, 파파야, 아보카도                                                                 | Дыня, манго, папайя, авокадо                                                                                                                                 |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 무설탕, 저 칼로리, 살균된 저장과일,                                                             | Фрукты консервированные и пастеризованные со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                                               |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 블루베리 (학명이 오직 Vaccinium corybosum인 경우에만 해당됨)                                       | Голубика (Vaccinium corybosum только)                                                                                                                        |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 사과 및 배 주스, 과실주, 저 알코올성 와인, 와인·기반 음료수                                              | Яблочный и грушевый сидр, фруктовые вина, слабоалкогольные вина, напитки на винной основе                                                                    |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 삶은 비트                                                                             | Свекла столовая вареная                                                                                                                                      |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 새콤 달콤한 맛의 보존 처리제가 가미된 과일 및 야채                                                     | Фруктовые и овощные кисло-сладкие пресервы                                                                                                                   |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 설탕 입힌 과일                                                                          | Глазированные в сахаре (кондированные), кристаллизированные и засахаренные фрукты и овощи                                                                    |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 설탕이 첨가되어 있지 않거나 또는 칼로리를 줄인 저온 살균 및 보존 처리 상태의 과일                                   | Фрукты консервированные и пастеризованные со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                                               |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 슈거팩트과일, 과일식품(과일주스 제조용 제외), 저 칼로리, 추가 설탕 넣지 않음                                     | Глазированные в сахаре (кондированные), фрукты, овощи, цукаты, дыгиль                                                                                        |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 시고 단 야채 과일 저장식품                                                                   | Фруктовые и овощные кисло-сладкие пресервы                                                                                                                   |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 신선 과일                                                                             | свежие фрукты                                                                                                                                                |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 신선 과일, 표면 처리                                                                      | Поверхностная обработка свежих фруктов                                                                                                                       |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 신선시트레스 과일, 망고, 파파야, 아보카도, 파인애플                                                    | Свежие цитрусовые фрукты, дыня, манго, папайя, авокадо, ананас                                                                                               |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 신선한 감귤류, 멜론, 파인애플, 복숭아, 배, 사과류                                                    | Свежие цитрусовые, дыни, ананасы, персики, груши, яблоки (поверхностная обработка)                                                                           |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 신선한 여지 (litchi)                                                                   | Литчи свежие                                                                                                                                                 |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 올리브유와 그 가공품                                                                       | Маслины (оливки) и продукты из них                                                                                                                           |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 저온 살균 처리된 상태에서 얇게 썰려 있는 레몬                                                        | Лимон, нарезанный ломтиками, пастеризованный                                                                                                                 |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 저칼로리 야채, 과일 가공식품                                                                  | Фрукты консервированные и пастеризованные со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                                               |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 저칼로리의 야채 및 과일 가공식품                                                                | Фрукты консервированные и пастеризованные со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                                               |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 칼로리를 줄인 야채 및 과일 가공 처리 제품류                                                         | Фрукты консервированные и пастеризованные со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                                               |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 토마토 (주스 제품 제외)                                                                    | Томатопродукты (кроме соковой продукции)                                                                                                                     |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 튀레, 무스, 콤포트, 샐러드, 주스 및 유사 제품 이외 각종 소스를 포함, 과일 및 야채류를 통해 만들어진 저온 살균 처리 상태의 통조림 제품류 | Консервированные и пастеризованные продукты из плодов и овощей, включая соусы, кроме пюре, муссов, компотов, салатов, соковой продукции и подобных продуктов |
|     |      |         |                            |          |           | ○          | 표면처리 상태의 신선과일 및 야채, 버섯                                                            | Поверхностная обработка свежих фруктов и овощей, грибов, бобовых, орех и семян                                                                               |

| 한국  |      |       |      | 러시아       |           |            |                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|------|-------|------|-----------|-----------|------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명 | 품목 코드 | 식품유형 | 통계청 분류번호  | 유해물질 문서분류 | 식품첨가물 문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                                     | 식품유형 명칭(노어)                                                                                                                                                                                                                                    |
|     |      |       |      |           |           | ○          | 과일 통조림(씨앗 있는 상태)                                                | Томатная паста из сульфитированной массы (содержание сухого вещества 30%) (кроме томатной пасты для производства соковой продукции)                                                                                                            |
|     |      |       |      |           |           | ○          | 올리브(갈변이 목적)                                                     | оливки                                                                                                                                                                                                                                         |
|     |      |       |      |           |           | ○          | 말린 버섯                                                           | сухогрибы                                                                                                                                                                                                                                      |
|     |      |       |      | 13.5.     |           |            | 과일 야채 통조림(주스, 과즙, 음료, 과일차, 과일·야채 퓨레, 과일우유퓨레, 과일·곡물 퓨레, 혼합식품)    | [продукты для питания дошкольников и школьников] Фруктовые и овощные консервы (соки, нектары, напитки, морсы, пюреобразные продукты на фруктовой и (или) овощной основе, фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре, комбинированные продукты) |
|     |      |       |      | 9.4.2.    |           |            | 식이 섬유, 식사용 채소, 과일 피록                                            | Пищевые волокна из отрубей; шрот из овощей, фруктовые выжимки                                                                                                                                                                                  |
|     |      |       |      | 6.3.      |           |            | 야채, 과일, 베리 통조림                                                  | Консервы овощные, фруктовые, ягодные                                                                                                                                                                                                           |
|     |      |       |      | 6.1.      |           |            | 신선, 신선냉동 야채, 감자, 호박, 과일, 베리, 버섯                                 | Свежие и свежемороженые овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы                                                                                                                                                                       |
|     |      |       |      | 6.1.1.    |           |            | 야채, 감자, 신선야채 그 가공식품, 과일, 주스 원료                                  | Овощи и картофель свежие, свежемороженые и продукты их переработки, фрукты, сырье для соков:                                                                                                                                                   |
|     |      |       |      | 6.1.2.    |           |            | 급속 냉동 열매, 베리, 포도와 그 가공식품:                                       | Плоды, ягоды, виноград быстрозамороженные и продукты их переработки: плоды косточковых опушенных, быстрозамороженные                                                                                                                           |
|     |      |       |      | 6.6.      |           |            | 소금에 절인 발효된 야채와 과일, 버섯                                           | Овощи и фрукты, грибы соленные, маринованные, квашенные, моченые                                                                                                                                                                               |
|     |      |       |      | 7.4.      |           |            | 유지용작물 씨앗 (해바라기, 콩, 목화, 옥수수, 겨자, 유채, 땅콩, 양귀비 등)                  | Семена масличных культур (подсолнечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапса, арахиса, пищевого мака и др.)                                                                                                                       |
|     |      |       |      | 6.7.      |           |            | 분말형태 마늘 (동결 건조)                                                 | чеснок порошкообразный (сублимационной сушки)                                                                                                                                                                                                  |
|     |      |       |      | 6.2.4.    |           |            | 농축물: 야채, 과일 디저트(가열건조)                                           | Концентраты пищевые: - десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки)                                                                                                                                                                            |
|     |      |       |      | 6.11.5.2  |           |            | 농축 과일 야채 퓨레, 급속 냉동                                              | концентрированные фруктовые и (или) овощные пюре, быстрозамороженные                                                                                                                                                                           |
|     |      |       |      | 9.16.20.2 |           |            | 단 음식과 음료: 건조 베리                                                 | Сладкие блюда и напитки: ягод сушеных                                                                                                                                                                                                          |
|     |      |       |      | 9.16.18.3 |           |            | 사이드 메뉴: 양념없이 조리 야채                                              | Гарниры: - овощи тушеные (без заправки)                                                                                                                                                                                                        |
|     |      |       |      | 6.11.7.1  |           |            | 냉동 베리                                                           | Мороженое плодово-ягодное                                                                                                                                                                                                                      |
|     |      |       |      | 6.2.4.    |           |            | - 야채 가루(동결 건조)                                                  | Концентраты пищевые: - десерты овощные и фруктовые (тепловой сушки)                                                                                                                                                                            |
|     |      |       |      | 9.15.9.   |           |            | 과일, 베리로 만든 과일묵(건조 식품)                                           | Кисели плодово-ягодные сухие                                                                                                                                                                                                                   |
|     |      |       |      | 9.16.2.1  |           |            | 계란, 통조림 야채, 과일이 들어간 치즈 야채 샐러드, 소스나 절인 야채 들어가지 않음.               | Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.д. - без заправки и без добавления соленных овощей                                                                                                               |
|     |      |       |      | 9.16.2.2  |           |            | 계란, 통조림 야채, 과일이 들어간 치즈 야채 샐러드, 마요네즈, 소스 등 들어감.                  | Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т. д. - с заправками (майонез, соусы и др.)                                                                                                                        |
|     |      |       |      | 9.16.11.2 |           |            | 차가운 스프: 베리로 만든 단맛나는 퓨레                                          | Супы холодные: - окрошка, овощные, мясные на квасе, кефире, свеклольник, ботвинья                                                                                                                                                              |
|     |      |       |      | 6.2.2.    |           |            | 말린 과일과 열매: 건과일과 건열매                                             | Сухие фрукты и ягоды: - цукаты                                                                                                                                                                                                                 |
|     |      |       |      | 9.16.1.2  |           |            | 케이터링 식품 포함, 조리 식품류, 야채 샐러드(마요네즈 등 소스 첨가)                        | Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция общественного питания                                                                                                                                                                        |
|     |      |       |      | 9.16.3.   |           |            | 양념된, 식초로 절인, 소금으로 절인 야채 샐러드                                     | Салаты из маринованных, квашенных, соленных овощей                                                                                                                                                                                             |
|     |      |       |      | 9.16.4.1  |           |            | 삶은 야채로 만든 샐러드와 비네그레트, 삶거나 튀기거나 조리 야채로 만든 음식 :절인 야채, 소스가 첨가되지 않음 | Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей - без добавления соленных овощей и заправки                                                                                                                   |
|     |      |       |      | 9.16.4.2  |           |            | 삶은 야채로 만든 샐러드와 비네그레트, 삶거나 튀기거나 조리 야채로 만든 음식 (마요네즈, 소스 등 첨가됨)    | Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей - с заправками (майонез, соусы и др.)                                                                                                                         |
|     |      |       |      | 6.11.4.1  |           |            | 농축 야채 퓨레, (토마토 퓨레 제외)                                           | Концентрированные соки из овощей, концентрированные овощные пюре (за искл. томатных соков и пюре), консервированные                                                                                                                            |
|     |      |       |      | 1513110   |           |            | 과일, 베리, 급속 냉장 과일, 베리로 만든 퓨레, 펄프(pulp)                           | Плоды, ягоды, пюре и пульпа плодовая и ягодная быстрозамороженная                                                                                                                                                                              |
|     |      |       |      | 1513140   |           |            | 야채 퓨레, 야채 샐러드, 야채 사이드 메뉴(냉장)                                    | Пюре, салаты, закуски, гарниры овощные быстрозамороженные                                                                                                                                                                                      |
|     |      |       |      | 1513150   |           |            | 급속냉동 야채의 가공품                                                    | Полуфабрикаты овощные быстрозамороженные                                                                                                                                                                                                       |

| 한국  |      |         |                                   | 러시아         |              |               |                                  |                                                                          |
|-----|------|---------|-----------------------------------|-------------|--------------|---------------|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명 | 품목 코드   | 식품유형                              | 통계청<br>분류번호 | 유해물질<br>문서분류 | 식품첨가물<br>문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                      | 식품유형 명칭(노어)                                                              |
|     |      |         |                                   | 1513395     |              |               | 양배추 퓨레                           | Капуста тушеная, маринады и закуски с томатом                            |
|     |      |         |                                   | 1513396     |              |               | 시금치, 소렐(sorrel) 퓨레, 시금치, 소렐 믹스처  | Пюре из шпината, щавеля и смеси шпината и щавеля                         |
|     |      |         |                                   | 1513395     |              |               | 고명용 비트(빨간 무), 당근                 | Свекла и морковь гарнирные                                               |
|     |      |         |                                   | 1513550     |              |               | 건야채 혼합물, 야채분말                    | Смеси сушеных овощей, порошки овощные                                    |
|     |      |         |                                   | 1513560     |              |               | 건과일, 건과일 분말, 건조 퓨레               | Фрукты сушеные, включая смеси, порошки и сухое пюре                      |
|     |      |         |                                   | 1513570     |              |               | 건조 과일                            | Продукты пищевые сублимационной сушки                                    |
|     |      |         |                                   |             | 6.2          |               | 건야채, 건감자, 건과일, 건베리, 말린 버섯        | Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы                             |
|     |      | 029-005 | 조미김                               |             |              | ○             | TD적용                             | согласно ТД                                                              |
|     |      | 029-006 | 튀김식품                              |             |              | ○             | TD적용                             | согласно ТД                                                              |
|     |      |         |                                   | 1513160     |              |               | 튀긴 감자식품                          | Продукты из картофеля обжаренные                                         |
|     |      | 029-007 | 벌꿀                                |             |              | ○             | TD적용                             | согласно ТД                                                              |
|     |      |         |                                   |             | 5.6.         |               | 꿀                                | Мед                                                                      |
|     |      |         |                                   | 1549610     |              |               | 인공꿀                              | Мед искусственный                                                        |
|     |      | 029-008 | 모조치즈                              |             |              | ○             | TD적용                             | согласно ТД                                                              |
|     |      |         |                                   |             |              | ○             | 우유 기반 치즈 대체물                     | Заменители сыров на молочной основе                                      |
|     |      |         |                                   |             |              | ○             | 치즈 대체물                           | Заменители сыров                                                         |
|     |      | 029-009 | 식물성 크림                            |             |              | ○             | TD적용                             | согласно ТД                                                              |
|     |      |         |                                   |             |              | ○             | 잘 퍼지는 크림성 식물 스프레드, 식물성 크림        | крема на растительных маслах                                             |
|     |      |         |                                   |             |              | ○             | 식물성 기름, 60% 미만의 지방이 함유되어 있는 크림   | крема на растительных маслах с содержанием жира 60% и более              |
|     |      |         |                                   |             |              | ○             | 식물성 오일 기반 크림                     | крема на растительных маслах                                             |
|     |      |         |                                   |             | 7.3.         |               | 식물성 크림 스프레드, 식물성 크림 혼합물          | Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные       |
|     |      |         |                                   |             | 7.3.1.       |               | 식물성 크림 스프레드 (지방 성분 60% 이상)       | Спреды растительно-сливочные с массовой долей жира от 60% и более        |
|     |      |         |                                   |             | 7.3.2.       |               | 식물성 크림 스프레드(지방성분 39%~60%)        | Спреды растительно-сливочные с массовой долей жира от 39% до 60%         |
|     |      |         |                                   |             | 7.3.3.       |               | 식물성 크림 혼합물                       | Смеси топленые растительно-сливочные                                     |
|     |      |         |                                   |             | 7.2.3.       |               | 식물성 유지 크림                        | Кремы на растительных маслах                                             |
|     |      |         |                                   |             | 7.2.5.       |               | 마요네즈, 마요네즈 소스                    | майонезы, соусы майонезные                                               |
|     |      |         |                                   |             | 7.2.3.       |               | 식물성 크림                           | Кремы на растительных маслах                                             |
|     |      | 029-010 | 추출가공 식품류                          | 1553450     |              |               | 홉(hop) 추출물                       | Экстракт хмелевый                                                        |
|     |      |         |                                   | 1549910     |              |               | 맥아 추출물                           | Экстракт солодовый                                                       |
|     |      |         |                                   |             |              | ○             | TD적용                             | согласно ТД                                                              |
|     |      | 029-011 | 팝콘용 옥수수 가공품                       |             |              | ○             | TD적용                             | согласно ТД                                                              |
|     |      | 029-012 | 식염(천일염, 재제소금, 태운용용소금, 정제소금, 가공소금) |             |              | ○             | TD적용                             | согласно ТД                                                              |
|     |      |         |                                   |             |              | ○             | 소금과 소금대체물                        | Соль и заменители соли                                                   |
|     |      |         |                                   |             | 9.13.        |               | 치료예방용 구운 소금                      | Соль поваренная и лечебно-профилактическая                               |
|     |      | 029-013 | 밀가루류                              | 1541480     |              |               | 빵가루: 러스크, 마른 비스킷, 빵 등 가루낸 것      | Сухари панировочные:                                                     |
|     |      |         |                                   | 1531100     |              |               | 밀가루                              | Мука пшеничная                                                           |
|     |      |         |                                   | 1531110     |              |               | 호밀가루                             | Мука ржаная                                                              |
|     |      |         |                                   | 1531200     |              |               | 탄밀 알갱이                           | Крупа манная                                                             |
|     |      |         |                                   | 4.4.        |              |               | 밀가루                              | мука                                                                     |
|     |      | 029-014 | 찐쌀                                |             |              | ○             | TD적용                             | согласно ТД                                                              |
|     |      |         |                                   |             | 9.16.18.1    |               | 사이드 메뉴: 삶은 쌀                     | Гарниры: рис отварной                                                    |
|     |      | 029-015 | 생식류                               |             |              | ○             | TD적용                             | согласно ТД                                                              |
|     |      |         |                                   |             |              | ○             | 생식용 포도                           | винограды                                                                |
|     |      |         |                                   |             |              | ○             | TD적용                             | согласно ТД                                                              |
|     |      | 029-016 | 시리얼류                              | 1531311     |              |               | 시리얼                              | Хлопья                                                                   |
|     |      |         |                                   |             | 6.11.7.2     |               | 설탕시럽이 주원료인 향첨가된 식용 얼음            | ароматизированное и пищевые льды                                         |
|     |      |         |                                   |             |              | ○             | 건과류로 덮여 있는 감자 및 곡물 기반의 시리얼 (스넥류) | Сухие завтраки(закуски) на основе злаковых и картофеля, покрытые орехами |
|     |      |         |                                   |             |              | ○             | 건과류로 덮여 있는 감자 및 곡물 기반의 시리얼 (스넥류) | Сухие завтраки (снеки) на зерновой и картофельной основе                 |

| 한국  |      |       |                    | 러시아       |           |            |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                            |
|-----|------|-------|--------------------|-----------|-----------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명 | 품목 코드 | 식품유형               | 통계청 분류번호  | 유해물질 문서분류 | 식품첨가물 문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                                                       | 식품유형 명칭(노어)                                                                                                                                                                                                |
|     |      |       |                    |           |           | ○          | 곡물 기반 아침식사용 시리얼: 저칼로리, 추가 설탕 없음                                                   | Сухие завтраки из зерновых с содержанием пищевых волокон со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                                                                              |
|     |      |       |                    |           |           | ○          | 무설탕, 저 칼로리 식이섬유 20%, 혹은 15% 건조 아침식사용 시리얼                                          | Сухие завтраки из зерновых с содержанием пищевых волокон более 15% или отрубей не менее 20%                                                                                                                |
|     |      |       |                    |           |           | ○          | 섬유질 15%~20% 함유 무설탕 아침용 시리얼바                                                       | Сухие завтраки из зерновых с содержанием пищевых волокон более 15% или отрубей не менее 20%                                                                                                                |
|     |      |       |                    |           |           | ○          | 압출 가공 및 팽창 방식으로 조제된 아침용 건식 시리얼 및 / 또는 향 첨가 상태의 과일류                                | Сухие завтраки из зерновых, экструдированные и вздутые и/или ароматизированные фруктами                                                                                                                    |
|     |      |       |                    |           |           | ○          | TD적용                                                                              | согласно ТД                                                                                                                                                                                                |
|     |      |       | 029-017 열음류        |           |           | ○          | TD적용                                                                              | согласно ТД                                                                                                                                                                                                |
|     |      |       | 029-018 즉석섭취·편의식품류 |           |           | ○          | TD적용                                                                              | согласно ТД                                                                                                                                                                                                |
|     |      |       |                    |           |           | ○          | 생과일 및 야채류: 바로 먹을 수 있도록 껍질을 벗긴 상태로 포장되어 있는 냉장 및 냉동 감자                              | Продукты из картофеля, включая замороженные; картофельное пюре сухое                                                                                                                                       |
|     |      |       |                    |           |           | ○          | 스프, 소스                                                                            | супы, соусы                                                                                                                                                                                                |
|     |      |       |                    | 3.3.8.    |           |            | 생선 스프 분말(가열 후 섭취)                                                                 | Супы сухие с рыбой, требующие варки                                                                                                                                                                        |
|     |      |       |                    | 3.3.9.    |           |            | 가열처리한 조리식품: 생선,분쇄 생선 가공품, 생선 페이스트, 훈제 생선, 생선 튀김, 밀가루가 들어간 생선가공식품(파이, 만두 등), 냉동 포함 | Кулинарные изделия с термической обработкой: - рыба и фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и др. с мучным компонентом (пирожки, пельмени и т.п), в т.ч замороженные |
|     |      |       |                    | 3.3.10.   |           |            | 혼합 이후 열처리한 가공식품:                                                                  | Кулинарные изделия без тепловой обработки после смешивания: - салаты из рыбы и морепродуктов без заправки                                                                                                  |
|     |      |       |                    | 3.3.11.   |           |            | 냉동 조리 식품                                                                          | Вареномороженная продукция: быстрозамороженные готовые обеденные                                                                                                                                           |
|     |      |       |                    | 17.5      |           |            | 우유 스프(죽)                                                                          | молочные супы                                                                                                                                                                                              |
|     |      |       |                    | 1.4.11    |           |            | 고기 요리, 조리됨                                                                        | Мясные блюда, готовые, быстрозамороженные:                                                                                                                                                                 |
|     |      |       |                    | 6.7.      |           |            | RTE 식품                                                                            | готовые блюда к употреблению                                                                                                                                                                               |
|     |      |       |                    | 9.15.3.   |           |            | 가열이 필요 없는 식사용 농축물(인스턴트 스프)                                                        | Концентраты обеденных блюд, не требующие варки (супы инстант)                                                                                                                                              |
|     |      |       |                    | 9.15.4.   |           |            | 가열이 필요없는 압출기술로 만든 인스턴트 식품                                                         | Первые и вторые обеденные блюда экструзионной технологии, не требующие варки                                                                                                                               |
|     |      |       |                    | 9.15.5.   |           |            | 가열이 필요한 건조 스프(훈제 야채, 닭고기, 마카로니, 닭고기 퓨레, 야채 퓨레)                                    | Супы сухие многокомпонентные, требующие варки (овощные с копченостями, мясные и куриные с макаронными изделиями, мясные и куриные – пюре, овощные – пюре)                                                  |
|     |      |       |                    | 9.15.6.   |           |            | 가열이 필요한 버섯 건조 스프                                                                  | Супы сухие грибные, требующие варки                                                                                                                                                                        |
|     |      |       |                    | 9.15.7.   |           |            | 가열이 필요한 양념이 첨가된 스프(broth) 농축액                                                     | Бульоны - концентраты сухие с пряностями, требующие варки                                                                                                                                                  |
|     |      |       |                    | 3.3.9.    |           |            | 가열처리한 조리식품: 생선,분쇄 생선 가공품, 생선 페이스트, 훈제 생선, 생선 튀김, 밀가루가 들어간 생선가공식품(파이, 만두 등), 냉동 포함 | Кулинарные изделия с термической обработкой: многокомпонентные изделия-солянки, пловы, закуски, тушеные морепродукты с овощами, в т.ч. Замороженные                                                        |
|     |      |       |                    | 9.16.9.   |           |            | 가열한 소고기, 조류, 토끼, 돼지고기 등(소스 없음)                                                    | Говядина, птица, кролик, свинина и т.д. отварные (без заправки и соуса)                                                                                                                                    |
|     |      |       |                    | 9.15.8.   |           |            | 급속 조리가능한 건조 죽 농축물                                                                 | Концентраты каш сухие быстрого приготовления                                                                                                                                                               |
|     |      |       |                    | 3.3.11.   |           |            | 냉동 조리 식품                                                                          | быстрозамороженные готовые обеденные                                                                                                                                                                       |
|     |      |       |                    | 9.16.22.  |           |            | 냉동 피자                                                                             | Пицца полуфабрикат замороженный                                                                                                                                                                            |
|     |      |       |                    | 12.2.4.   |           |            | [3세이하 유아식품] 빠르게 용해되는 우유 분말 스프                                                     | Каши сухие молочные быстрорастворимые (моментального приготовления)                                                                                                                                        |
|     |      |       |                    | 12.2.2.   |           |            | [3세이하 유아식품] 삶는 것이 필요한 우유가 주성분인 분말 스프(죽):즉석조리식품                                    | Каши сухие безмолочные быстрорастворимые (инстантного приготовления)                                                                                                                                       |
|     |      |       |                    | 12.2.3.   |           |            | [3세이하 유아식품] 삶는 것이 필요한 우유가 주성분인 분말 스프(죽):즉석조리식품                                    | Каши сухие на молочной основе, требующие варки                                                                                                                                                             |
|     |      |       |                    | 3.3.8.    |           |            | 생선 스프 분말(가열 후 섭취)                                                                 | Супы сухие с рыбой, требующие варки                                                                                                                                                                        |
|     |      |       |                    | 11.2      |           |            | 수유 및 임신 여성용 식품의 안전기준:우유, 곡물이 주성분인 죽, 스프(인스턴트 조리 식품)                               | Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления) для питания беременных и кормящих женщин                                                                                                       |
|     |      |       |                    | 9.16.12.1 |           |            | 스프 외 조리식품: 보르쉬, 쉬(생선스프), 야채스프, 양배추, 고기 스프,스프(broth)                               | Супы холодные:супы сладкие и супы-пюре из плодов и ягод консервированных и сушеных                                                                                                                         |
|     |      |       |                    | 9.16.12.2 |           |            | 스프 외 조리식품:마카로니, 감자, 야채, 콩, 야채, 곡물이 들어간 스프; 우유가 들어간 스프                             | Супы горячие и другие горячие блюда:борщи, щи, рассольник, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны                                                                                                       |
|     |      |       |                    | 9.16.12.3 |           |            | 스프 외 조리식품:스프 퓨레                                                                   | Супы горячие и другие горячие блюда: супы-пюре                                                                                                                                                             |

| 한국  |         |       |         | 러시아          |              |               |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                      |                                                                         |
|-----|---------|-------|---------|--------------|--------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명    | 품목 코드 | 식품유형    | 통계청<br>분류번호  | 유해물질<br>문서분류 | 식품첨가물<br>문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                                                          | 식품유형 명칭(노어)                                                                                                                                                                                          |                                                                         |
|     |         |       |         |              | 9.11.        |               | 식용 건조 스프(broth)                                                                      | Бульоны пищевые сухие                                                                                                                                                                                |                                                                         |
|     |         |       |         |              | 18.3.        |               | 영아식품: 신선 과일,야채 퓨레(인스턴트 식품)                                                           | Фрукты, овощи свежие, пюре – полуфабрикаты                                                                                                                                                           |                                                                         |
|     |         |       |         |              | 4.5.3.       |               | 우유를 주성분으로 하는 파스타 즉석 요리 제품<br>(밀의 겨, 밀가루 배아, 미역, 건조 야채 분말 첨가)                         | Макаронные изделия быстрого приготовления с доб<br>авками на растительной основе (с пищевыми отрубья<br>ми, с пшеничными зародышевыми хлопьями, с сухи<br>ми овощными порошками, с морской капустой) |                                                                         |
|     |         |       |         |              | 4.5.2.       |               | 우유를 주성분으로 하는 파스타 즉석 요리 제품(건<br>조 탈지유, 키티지 치즈)                                        | Макаронные изделия быстрого приготовления с доб<br>авками на молочной основе (с сухим обезжиренным<br>молоком, с молоком коровьим сухим цельным, с тв<br>орогом)                                     |                                                                         |
|     |         |       |         |              | 9.16.23.     |               | 조류 식품                                                                                | Готовые кулинарные изделия из мяса                                                                                                                                                                   |                                                                         |
|     |         |       |         |              | 9.16.21.     |               | 조류, 생선 조리식품류(진공포장)                                                                   | Готовые кулинарные изделия из мяса птицы в т.ч. у<br>пакованные под вакуумом                                                                                                                         |                                                                         |
|     |         |       |         |              | 9.16.25.     |               | 햄버거, 치즈버거, 샌드위치                                                                      | Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые                                                                                                                                                             |                                                                         |
|     |         |       |         |              | 3.3.10.      |               | 혼합 이후 열처리한 가공식품(해산물 생선 셀러드)                                                          | Кулинарные изделия без тепловой обработки после<br>смешивания: салаты из рыбы и морепродуктов без з<br>аправки                                                                                       |                                                                         |
|     |         |       |         |              |              | ○             | 스프와 죽 (농축물)                                                                          | Супы и бульоны (концентраты)                                                                                                                                                                         |                                                                         |
|     |         |       | 029-019 | 효모식품         | 1554555      |               | 효모 가공품                                                                               | Дрожжи отработанные                                                                                                                                                                                  |                                                                         |
|     |         |       |         |              | ○            | TD적용          | согласно ТД                                                                          |                                                                                                                                                                                                      |                                                                         |
|     |         |       | 029-020 | 버섯가공<br>식품   | 1513282      |               | 삶은 버섯                                                                                | Грибы отварные                                                                                                                                                                                       |                                                                         |
|     |         |       |         |              | 1513283      |               | 양념한 버섯                                                                               | Грибы маринованные                                                                                                                                                                                   |                                                                         |
|     |         |       |         |              | 1513373      |               | 식물성 기름과 볶은 버섯                                                                        | Грибы в растительном масле                                                                                                                                                                           |                                                                         |
|     |         |       |         |              | 1513374      |               | 버섯 샐러드                                                                               | Салаты грибные и закуски                                                                                                                                                                             |                                                                         |
|     |         |       |         |              | 1513540      |               | 건버섯                                                                                  | Грибы сушеные                                                                                                                                                                                        |                                                                         |
|     |         |       |         |              |              | 6.4.          | 버섯 통조림                                                                               | Консервы грибные                                                                                                                                                                                     |                                                                         |
|     |         |       |         |              |              |               | ○                                                                                    | 저온 살균 처리된 통조림 상태의 아티초크, 버섯,<br>야채 및 콩류                                                                                                                                                               | Бобовые, овощи, грибы, артишоки, консервированн<br>ые и пастеризованные |
|     |         |       |         |              |              |               | ○                                                                                    | 냉동 제품을 포함한 버섯 제품류                                                                                                                                                                                    | Грибные продукты, включая мороженые                                     |
|     |         |       |         |              |              |               | ○                                                                                    | 말린 버섯                                                                                                                                                                                                | Грибы сушеные                                                           |
|     |         |       |         |              | ○            | TD적용          | согласно ТД                                                                          |                                                                                                                                                                                                      |                                                                         |
|     |         |       | 029-021 | 자라가공<br>식품   |              |               | ○                                                                                    | TD적용                                                                                                                                                                                                 | согласно ТД                                                             |
|     |         |       | 029-022 | 효소식품         |              | 2.13.         | enzymatic agent, milk-clotting                                                       | Ферментные препараты, том числе молокосвертыва<br>ющие                                                                                                                                               |                                                                         |
|     |         |       |         |              | 1512953      |               | 효소제 'OCEAN'(enzymatic agent)                                                         | Ферментный препарат "Океан"                                                                                                                                                                          |                                                                         |
|     |         |       |         |              |              |               | ○                                                                                    | TD적용                                                                                                                                                                                                 | согласно ТД                                                             |
|     |         |       | 029-023 | 화분가공<br>식품   |              |               | ○                                                                                    | TD적용                                                                                                                                                                                                 | согласно ТД                                                             |
|     |         |       | 029-024 | 로얄젤리<br>가공식품 |              |               | ○                                                                                    | TD적용                                                                                                                                                                                                 | согласно ТД                                                             |
|     |         |       | 029-025 | 한천           |              | 9.7.2         | 식용 한천,한천, 붉은 해초, 식용 알긴산 나트륨                                                          | Агар пищевой, агароид, фуццелларин, альгинат натр<br>ия пищевой                                                                                                                                      |                                                                         |
|     |         |       |         |              |              |               | ○                                                                                    | TD적용                                                                                                                                                                                                 | согласно ТД                                                             |
|     |         |       | 30      | 유가공품         | 030-001      | 우유류           | 1520110                                                                              |                                                                                                                                                                                                      |                                                                         |
|     | 17.5    |       |         |              |              |               | 우유 스프(죽)                                                                             | Каши молочные готовые                                                                                                                                                                                |                                                                         |
|     | 2.2.3.  |       |         |              |              |               | UHT milk(무균 충전하지 않음)                                                                 | Ультрапастеризованные (без асептического розлив<br>а)                                                                                                                                                |                                                                         |
|     | 9.15.3. |       |         |              |              |               | 가열이 필요 없는 식사용 농축물(인스턴트 스프)                                                           | Концентраты обеденных блюд, не требующие варки<br>(супы инстант)                                                                                                                                     |                                                                         |
|     | 9.15.4. |       |         |              |              |               | 가열이 필요없는 압출기술로 만든 인스턴트 식품                                                            | Первые и вторые обеденные блюда экструзионной т<br>ехнологии, не требующие варки                                                                                                                     |                                                                         |
|     | 2.2.9.  |       |         |              |              |               | 강화우유                                                                                 | Обогащенные молока                                                                                                                                                                                   |                                                                         |
|     | 2.2.10. |       |         |              |              |               | 거품 우유                                                                                | Взбитые молока                                                                                                                                                                                       |                                                                         |
|     | 1.4.11. |       |         |              |              |               | 고기 요리, 조리됨                                                                           | Мясные блюда, готовые, быстрозамороженные                                                                                                                                                            |                                                                         |
|     | 2.2.5.  |       |         |              |              |               | 맛을 첨가한, 비타민이 풍부한, macro-, micro-<br>element, 락툴로오스[lactulose], 프리바이오틱<br>(prebiotic) | Ароматизированные, обогащенные витаминами, ма<br>кро-, микроэлементами, лактулозой, пребиотиками                                                                                                     |                                                                         |
|     | 2.2.2.  |       |         |              |              |               | 살균, UHT milk(Aseptic, 무균충전)                                                          | Стерилизованные, ультрапастеризованные (УВТ) (с<br>асептическим розливом)                                                                                                                            |                                                                         |
|     | 18.1.1. |       |         |              |              |               | 아동식품:유제품류:우유 최상품, 1등급                                                                | Молоко коровье сырое, первый сорт, высший сорт                                                                                                                                                       |                                                                         |
|     | 2.4.    |       |         |              |              |               | 우유,유제품, 우유함유식품, 우유 성분 통조림                                                            | Токсичные                                                                                                                                                                                            |                                                                         |

| 한국  |      |       |         | 러시아                          |           |            |                                                               |                                                                                                                                                                                    |
|-----|------|-------|---------|------------------------------|-----------|------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명 | 품목 코드 | 식품유형    | 통계청 분류번호                     | 유해물질 문서분류 | 식품첨가물 문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                                   | 식품유형 명칭(노어)                                                                                                                                                                        |
|     |      |       |         |                              | 13.4.1.   |            | 우유첨가 음료(분말, 액상), 강화우유 포함한 음용유                                 | [продукты для питания дошкольников и школьников в] Молоко питьевое; сливки питьевые; кисломолочные продукты*; напитки на молочной основе (сухие и жидкие), в том числе обогащенные |
|     |      |       |         |                              | 2.1.      |            | 원유                                                            | Сырое молоко                                                                                                                                                                       |
|     |      |       |         |                              | 2.1.3     |            | 음용유                                                           | Питьевое молоко                                                                                                                                                                    |
|     |      |       |         |                              | 13.4.1.2  |            | 음용유, 크림, 발효유 식품: 우유첨가 음료(분말, 액상), 강화우유 포함: 무균 충전 초고온 처리 우유 용기 | [продукты для питания дошкольников и школьников в] Молоко пастеризованное в потребительской таре                                                                                   |
|     |      |       |         |                              | 13.4.1.3  |            | 음용유, 크림, 발효유 식품: 우유첨가 음료(분말, 액상), 강화우유 포함: 저온 살균 크림           | [продукты для питания дошкольников и школьников в] Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. Йогурт                                                                                    |
|     |      |       |         |                              | 13.4.1.4  |            | 음용유, 크림, 발효유 식품: 우유첨가 음료(분말, 액상), 무균 충전 초고온처리 크림 용기           | [продукты для питания дошкольников и школьников в] Молоко ультрапастеризованное без асептического розлива в потребительской таре Сливки пастеризованные в потребительской таре     |
|     |      |       |         |                              | 12.1.3.   |            | [3세이하 유아식품] 저온 살균 우유, 멸균 우유, 초 살균 음용유, 강화유, 크림, 멸균 음용유        | Молоко пастеризованное*, стерилизованное, ультра пастеризованное питьевое, в том числе обогащенное, сливки стерилизованные питьевые                                                |
|     |      |       |         |                              | 2.2.11.   |            | 철제통에 든 유제품                                                    | молочные продукты во флягах, цистернах                                                                                                                                             |
|     |      |       |         |                              | 13.4.2.   |            | 크림: 우유첨가 음료(분말, 액상), 강화우유 포함                                  | [продукты для питания дошкольников и школьников в] Творог и продукты на его основе, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами                                         |
|     |      |       |         |                              |           | ○          | 우유와 크림 대체재                                                    | Заменители молока и сливок                                                                                                                                                         |
|     |      |       |         |                              |           | ○          | 살균 처리된 우유                                                     | Молоко стерилизованное                                                                                                                                                             |
|     |      |       |         |                              |           | ○          | TD적용                                                          | согласно ТД                                                                                                                                                                        |
|     |      |       | 030-002 | 가공유류 (가공유, 저지방/무지방 가공유, 유음료) |           | ○          | 열 처리 과정을 거치지 않은 우유 기반 디저트                                     | Десерты на молочной основе, термически не обработанные                                                                                                                             |
|     |      |       |         |                              | 18.9.10.  |            | 영아식품:설탕 우유 정제                                                 | Сахар молочный рафинированный                                                                                                                                                      |
|     |      |       |         |                              | 2.2.      |            | 우유 음료                                                         | молочный напиток                                                                                                                                                                   |
|     |      |       |         |                              | 2.5.4.    |            | 분말 우유 음료                                                      | Напитки сухие молочные                                                                                                                                                             |
|     |      |       |         |                              |           | ○          | 설탕이 첨가되어 있지 않거나 또는 칼로리를 줄인 우유 제품 및 우유 기반의 음료수                 | молока и молочных продуктов без добавления сахара или со сниженной калорийностью                                                                                                   |
|     |      |       |         |                              |           | ○          | 향이 첨가된 우유 함유 디저트                                              | ароматизированные молокосодержащие десерты                                                                                                                                         |
|     |      |       |         |                              |           | ○          | 설탕이 첨가되어 있지 않거나 또는 칼로리를 줄인 우유 제품 및 우유 기반의 음료수                 | молока и молочных продуктов без добавления сахара или со сниженной калорийностью                                                                                                   |
|     |      |       |         |                              |           | ○          | 우유 기반 디저트(저칼로리 혹은 무칼로리)                                       | Десерты на молочной основе                                                                                                                                                         |
|     |      |       |         |                              |           | ○          | 우유 함유 음료                                                      | Молокосодержащие напитки                                                                                                                                                           |
|     |      |       |         |                              |           |            |                                                               |                                                                                                                                                                                    |
|     |      |       | 030-003 | 유단백가수분해식품                    |           |            | 혈청 단백질, 카제인, 카제인 네이트, 우유 단백질 가수분해                             | Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков                                                                                           |
|     |      |       |         |                              | 9.1.3.    |            | 식용 해바라기 단백질 농축액                                               | Концентрат белковый подсолнечный пищевой                                                                                                                                           |
|     |      |       |         |                              | 9.2.3.    |            | 농축 알부민 카제인                                                    | Концентрат альбуминоказеиновый                                                                                                                                                     |
|     |      |       |         |                              | 9.3.      |            | 농축 혈액 단백질(플라즈마 농축, sera, 식용 알부민)                              | Концентраты белков крови (сухой концентрат плазмы, сыворотки, альбумин пищевой)                                                                                                    |
|     |      |       |         |                              | 9.2.2.    |            | 농축유청 단백질                                                      | Концентрат сывороточный белковый                                                                                                                                                   |
|     |      |       |         |                              | 14.2.     |            | [아동의 치료용 특별 식품]분리 대두 단백 식품                                    | [специализированные продукты для лечебного питания детей] Продукты на основе изолята соевого бел                                                                                   |
|     |      |       |         |                              | 9.1.      |            | 분리 물질(isolate), 농축액, 가수 생성물, 조직 대두 단백질; 곡물 분쇄, 콩지방함유 밀가루      | Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстуранты растительных белков; пищевой шрот и мука с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур         |
|     |      |       |         |                              | 9.1.1.    |            | 분리 물질(isolate),농축액, 식물성 단백질, 콩가루                              | Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая                                                                                                                              |
|     |      |       |         |                              | 18.9.3    |            | 분리대두단백                                                        | Концентрат лактулозы                                                                                                                                                               |
|     |      |       |         |                              | 9.2.1.    |            | 식용 카제네이트                                                      | Казеинаты пищевые                                                                                                                                                                  |
|     |      |       |         |                              | 2.6.1.    |            | 식용 카제인염                                                       | Казеинаты пищевые                                                                                                                                                                  |
|     |      |       |         |                              | 18.1.4.   |            | 아동식품:유제품류: carbohydrate-protein 농축물                           | Углеводнобелковый концентрат                                                                                                                                                       |
|     |      |       |         |                              | 18.1.6.   |            | 아동식품:유제품류: 분말 carbohydrate-protein 유장에서 얻음                    | Сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки                                                                                                                             |
|     |      |       |         |                              | 18.1.7.   |            | 아동식품:유제품류: 분말 carbohydrate-protein 유장에서 얻음                    | Сухие углеводно-белковые модули из замороженной сыворотки                                                                                                                          |
|     |      |       |         |                              | 18.1.9.   |            | 아동식품:유제품류: 파라 카제인 분말 농축물                                      | Концентрат параказеиновый сухой                                                                                                                                                    |
|     |      |       |         |                              | 18.1.8.   |            | 아동식품:유제품류: 파라 카제인 액상 농축물                                      | Концентрат параказеиновый жидкий                                                                                                                                                   |
|     |      |       |         |                              | 18.1.5.   |            | 아동식품:유제품류:우유 단백질 농축물                                          | Молочнобелковый концентрат                                                                                                                                                         |
|     |      |       |         |                              | 18.1.10.  |            | 아동식품:유제품류:카제인 분말형                                             | Казеит сухой                                                                                                                                                                       |

| 한국  |         |                    |      | 러시아         |              |               |                                                                                                                       |                                                                                                                                         |
|-----|---------|--------------------|------|-------------|--------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명    | 품목 코드              | 식품유형 | 통계청<br>분류번호 | 유해물질<br>문서분류 | 식품첨가물<br>문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                                                                                           | 식품유형 명칭(노어)                                                                                                                             |
|     |         | 030-004            | 발효유  |             | 12.1.1.1     |               | [3세이하 유아영양식품] 우유 혼합물(건조, 액상, 저장 및 발효)과 가수분해 단백질이 기반인 식품:간편 조리 분유(염분없음, 발효유)                                           | Адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные) и продукты на основе частично гидролизированных белков 1         |
|     |         |                    |      |             | 12.1.1.2     |               | [3세이하 유아영양식품] 우유 혼합물(건조, 액상, 저장 및 발효)과 가수분해 단백질이 기반인 식품:호산성균주나 비피더스 박테리아를 사용한 무균충전 액상 발효 혼합물                          | Частично адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные) для питания детей в возрасте старше 6 месяцев           |
|     |         |                    |      |             | 12.1.1.3     |               | [3세이하 유아영양식품] 우유 혼합물(건조, 액상, 저장 및 발효)과 가수분해 단백질이 기반인 식품:호산성균주나 비피더스 박테리아를 사용한 무균충전 액상 발효 혼합물:대상: 재생 후 열 처리를 요구하는 혼합물: | Молоко пастеризованное*, стерилизованное, ультра пастеризованное питьевое, в том числе обогащенное, сливки стерилизованные питьевые 1   |
|     |         |                    |      | 2.6.        |              |               | 우유 단백질 농축액, 락토로오스, 갈락토스, 카제인, 카제인염, 우유단백질의 가수분해                                                                       | Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков                                  |
|     |         |                    |      | 2.6.4.      |              |               | 우유 단백질, 카제인                                                                                                           | казеин, казеинаты, молочных белков                                                                                                      |
|     |         |                    |      | 2.6.2.      |              |               | 유청 단백질 농축물                                                                                                            | Концентрат сывороточный белковый                                                                                                        |
|     |         |                    |      | 2.6.3.      |              |               | 카제인 농축물                                                                                                               | Концентрат казеина                                                                                                                      |
|     |         |                    |      | 9.1.4.      |              |               | 콩 단백질 농축액, 조직 대두 밀가루                                                                                                  | Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные                                                                                  |
|     |         |                    |      | 9.1.2.      |              |               | 콩발효 단백질 가수 생성물                                                                                                        | Гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья                                                                                     |
|     |         |                    |      |             |              | O             | TD적용                                                                                                                  | согласно ТД                                                                                                                             |
|     |         |                    |      | 1520130     |              |               | 쿠미스(암말의 젖으로 만든 우유)                                                                                                    | Кумыс из кобыльего молока                                                                                                               |
|     |         |                    |      | 1520123     |              |               | 요구르트                                                                                                                  | Йогурт                                                                                                                                  |
|     |         |                    |      | 1520124     |              |               | 라젠카: 젖산으로 발효시킨 베이크드 밀크다                                                                                               | Ряженка                                                                                                                                 |
|     |         |                    |      | 1520125     |              |               | 케피르: 효모와 유산균으로 만든 발효유                                                                                                 | Кефир                                                                                                                                   |
|     |         |                    |      | 1520126     |              |               | 프로스토크바샤 : 균을 넣은 산패유다                                                                                                  | Простокваша                                                                                                                             |
|     |         |                    |      | 1520127     |              |               | 바레네즈: 응결된 신우유                                                                                                         | Варенец                                                                                                                                 |
|     |         |                    |      | 1520170     |              |               | 응유로 만든 스낵(curd snack )                                                                                                | Сырки творожные жирные                                                                                                                  |
|     |         |                    |      |             | 13.4.1.6     |               | fermented baked milk                                                                                                  | [продукты для питания дошкольников и школьников]                                                                                        |
|     |         |                    |      |             | 2.2.16.      |               | 가열처리한 발효유,우유 성분 함유 식품, 이하 포함.:<br>- 토핑 없는 제품, 토핑 있는 제품                                                                | Термические обработанные сквашенные молочные и молочные составные продукты, в т.ч.:<br>- с компонентами, без компонентов                |
|     |         |                    |      |             | 12.1.5.      |               | [3세이하 유아식품] 과일, 야채 성분이 함유된 페이스트형 유제품, 페이스트형 유제품이 주성분인 응유, 응유 제품                                                       | Творог и продукты на его основе, пастообразные молочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами                |
|     |         |                    |      |             | 12.1.4.      |               | [3세이하 유아식품] 과일이나 야채 성분이 들어간 발효유 식품                                                                                    | Кисломолочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами 1                                                        |
|     |         |                    |      |             | 2.11.1.      |               | 발효 (발효유 식품 제조용 발효 및 미생물, 발효 버터와 치즈)                                                                                   | Закваски (заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, кисло-сливочного масла и сыров)         |
|     |         |                    |      |             | 2.12.        |               | 발효 및 probiotic 스 미생물 배양을 위한 유제품이 기반인 영양 공급 베이스(건조)                                                                    | Питательные среды для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры, сухие на молочной основе                                 |
|     |         |                    |      |             | 2.2.13.      |               | 발효 유제품, 발효 유제품 사용 제품, 액체형 발효 유제품 (유통기간 72시간 미만)                                                                       | Продукты кисломолочные, продукты на их основе, продукты кисломолочные жидкие, в т.ч.: со сроком годности более 72 часов: с компонентами |
|     |         |                    |      |             | 2.2.14.      |               | 발효 유제품, 발효 유제품 사용 제품, 액체형 발효 유제품 (유통기간 72시간 이상)                                                                       | Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями и другими пробиотическими микроорганизмами                                         |
|     |         |                    |      |             | 2.11.        |               | 발효, 발효유제품 생산용 발효 및 프로바이오 미생물, 발효 버터, 발효 치즈 미생물                                                                        | Закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кисломолочного, сыров             |
|     |         |                    |      |             | 2.5.8.       |               | 발효유 분말                                                                                                                | Продукты кисломолочные сухие                                                                                                            |
|     |         |                    |      |             | 13.4.1.8     |               | 액상 발효유 식품, 요구르트 포함, 유통기한 72시간 이하                                                                                      | [продукты для питания дошкольников и школьников] Творог и творожные изделия со сроками годности не более 72ч                            |
|     |         |                    |      |             | 13.4.1.10    |               | 액상 발효유 식품, 유통기한 72시간 이상인 비피더스 박테리아 강화식품                                                                               | [продукты для питания дошкольников и школьников] Творог и творожные изделия со сроками годности более 72ч                               |
|     |         |                    |      |             | 17.4.1       |               | 커드 식품:커드 식품 호산성 파스타, 저 락토즈, 프로틴 파스타                                                                                   | Творожные изделия: творожные продукты ацидофильная паста, низколактозная белковая паста                                                 |
|     |         |                    |      |             |              | O             | TD적용                                                                                                                  | согласно ТД                                                                                                                             |
|     | 030-005 | 버터(버터, 가공버터, 버터오일) |      |             | 2.9.         |               | 혈청 단백질, 카제인, 카제인 네이트, 우유 단백질 가수분해                                                                                     | Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков                                                |
|     |         |                    |      |             | 2.8.7.       |               | 버터 크림                                                                                                                 | Паста масляная                                                                                                                          |

| 한국  |      |         |      | 러시아      |           |            |                                                                                |                                                                                                                                                                              |
|-----|------|---------|------|----------|-----------|------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명 | 품목 코드   | 식품유형 | 통계청 분류번호 | 유해물질 문서분류 | 식품첨가물 문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                                                    | 식품유형 명칭(노어)                                                                                                                                                                  |
|     |      |         |      |          | 2.8.2.    |            | 불가 버터(러시아 식품명)                                                                 | молочный жир, в том числе: Марочное, в том числе вологодское                                                                                                                 |
|     |      |         |      | 1520500  |           |            | 버터                                                                             | Масло сливочное коровье                                                                                                                                                      |
|     |      |         |      |          | 18.8.     |            | 영아식품:최상급 버터                                                                    | Масло сливочное высший сорт                                                                                                                                                  |
|     |      |         |      |          | 2.8.4.    |            | 버터오일                                                                           | молочный жир                                                                                                                                                                 |
|     |      |         |      |          | 2.8.7.    |            | 버터 크림                                                                          | Паста масляная                                                                                                                                                               |
|     |      |         |      |          | 2.9.1.    |            | 식물성 크림 버터                                                                      | Сливочно-растительный спред                                                                                                                                                  |
|     |      |         |      |          | 2.9.2.    |            | 식물성 버터 가공 혼합물                                                                  | Сливочно-растительная топленая смесь                                                                                                                                         |
|     |      |         |      |          | 2.8.1.    |            | 우유로 만든 버터: 무발효 버터, 발효 버터, 염버터, 무염 버터, 아래 포함                                    | Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир                                                                                                                      |
|     |      |         |      |          |           | ○          | TD적용                                                                           | согласно ТД                                                                                                                                                                  |
|     |      | 030-006 | 자연치즈 |          | 2.7.1.    | ○          | 치즈, 치즈 식품(초강화치즈, 강화치즈, 반강화 치즈, 연치즈, 염장치즈), 유청 알부민 치즈, 훈제 치즈                    | Сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие), плавленые, сывороточно-альбуминовые, сухие, сырные пасты, соусы,                                         |
|     |      |         |      |          | 2.7.7.    | ○          | 커티지 치즈                                                                         | Творожный сыр: - без компонентов                                                                                                                                             |
|     |      |         |      |          |           | ○          | 생리활성물질 식이보충제                                                                   | Биологически активные добавки к пище                                                                                                                                         |
|     |      |         |      |          |           | ○          | 코르크 숙성 치즈                                                                      | Корка зрелых сыров                                                                                                                                                           |
|     |      |         |      |          |           | ○          | 가공 처리 과정을 거친 숙성 치즈                                                             | Сыры зрелые и плавленые                                                                                                                                                      |
|     |      |         |      |          |           | ○          | 코티지 치즈 및 크림 치즈 ("마스카폰"형)                                                       | Творожные сыры и сливочные сыры (тип «маскарпоне»)                                                                                                                           |
|     |      |         |      |          |           | ○          | 치즈 (표면처리)                                                                      | Сыр и заменители сыра (для поверхностной обработки)                                                                                                                          |
|     |      |         |      |          |           | ○          | 스프레드 치즈                                                                        | Сыры плавленые                                                                                                                                                               |
|     |      |         |      |          |           | ○          | 충전물이 들어 있는 신선한 치즈; 포장 및 슬라이스 치즈                                                | Сыры свежие с наполнителями                                                                                                                                                  |
|     |      |         |      | 1520520  |           |            | 치즈                                                                             | Сыры жирные крупные                                                                                                                                                          |
|     |      |         |      | 1520200  |           |            | 지방 함유한 산응고 치즈(acid curd)                                                       | Творог жирный                                                                                                                                                                |
|     |      |         |      |          |           | ○          | TD적용                                                                           | согласно ТД                                                                                                                                                                  |
|     |      | 030-007 | 분유   | 1520350  |           |            | 탈지분유                                                                           | Молоко сухое обезжиренное (обрат)                                                                                                                                            |
|     |      |         |      |          | 12.1.2.   |            | 10개월 이상 영아의 우유 혼합물 (분말형, 액상, 무산성, 우유산), 열가공을 필요로 하는 혼합물                        | Частично адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные) для питания детей в возрасте старше 6 месяцев                                                |
|     |      |         |      |          | 12.1.7.   |            | 6개월 이상 영아용 분말 및 액상 형태의 우유 성분 및 우유 함유 음료                                        | Сухие и жидкие молочные, молочные составные и молочносодержащие напитки для детей старше 6 месяцев                                                                           |
|     |      |         |      |          | 14.3.     |            | [아동의 치료용 특별 식품]고단백 분말 유제품                                                      | [специализированные продукты для лечебного питания детей] Сухие молочные высокобелковые продукты                                                                             |
|     |      |         |      |          | 15.1      |            | 냉동건조 식품:우유 성분의 냉동 건조 식품(응유 등.)                                                 | Сублимированные продукты на молочной основе (творог и др.)                                                                                                                   |
|     |      |         |      |          | 17.1      |            | 보건 시스템의 유아 수유센터에서 생산하는 아동용 유제품: 살균 우유 혼합물, 우유와 크림살균 유균 충전                      | Смеси молочные адаптированные стерилизованные, молоко и сливки стерилизованные неасептического розлива                                                                       |
|     |      |         |      |          | 17.3      |            | 보건 시스템의 유아 수유센터에서 생산하는 아동용 유제품의 미생물 개체수: 발효유 식품, 무균 충전하지 않음                    | Кисломолочные продукты, неасептического розлива                                                                                                                              |
|     |      |         |      |          | 17.2      |            | 보건 시스템의 유아 수유센터에서 생산하는 아동용 유제품의 미생물 개체수: 환원, 살균 식품                             | Смеси восстановленные пастеризованные                                                                                                                                        |
|     |      |         |      |          | 2.5.2.    |            | 분유                                                                             | Молоко коровье сухое цельное                                                                                                                                                 |
|     |      |         |      |          | 18.1.13.  |            | 영아식품:유제품류: 분유 성분, carbohydrate-protein 농축물 함유, 액상 영아용 식품                       | Компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом для жидких детских продуктов                                                                                      |
|     |      |         |      |          | 18.1.14.  |            | 영아식품:유제품류: 탈지 분유, 화학적 가공 없었음                                                   | Компонент сухой молочный нежирный без химической обработки для сухих детских продуктов                                                                                       |
|     |      |         |      |          | 12.1.6.   |            | 유아용 분유                                                                         | Молоко сухое для детского питания                                                                                                                                            |
|     |      |         |      |          | 2.5.      |            | 유제품, 우유 성분으로 이루어진 분말, 냉동·건조 (우유, 크림, 발효유 식품, 음료, 아이스크림용 믹처, 유청, 버터밀크, 탈지유)     | Продукты молочные, молочные составные сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, обезжиренное молоко)  |
|     |      |         |      |          | 2.5.1.    |            | 유제품, 우유성분이 들어간 식품, 우유 분말, 냉동·건조 (우유, 크림, 발효유 식품, 음료, 아이스크림용 믹처, 유청, 버터밀크, 탈지유) | Продукты молочные, молочные составные, сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, молоко обезжиренное) |
|     |      |         |      |          |           | ○          | TD적용                                                                           | согласно ТД                                                                                                                                                                  |

| 한국  |      |         |        | 러시아         |              |               |                                                           |                                                                                                               |                                                                |
|-----|------|---------|--------|-------------|--------------|---------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명 | 품목 코드   | 식품유형   | 통계청<br>분류번호 | 유해물질<br>문서분류 | 식품첨가물<br>문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                               | 식품유형 명칭(노어)                                                                                                   |                                                                |
|     |      | 030-008 | 아이스크림  | 1520800     |              |               | 아이스크림                                                     | Мороженое сливочное                                                                                           |                                                                |
|     |      |         |        |             |              | ○             | 우유 기반의 아이스크림 제조용 분말                                       | Сухое молоко для производства мороженого на молочной основе                                                   |                                                                |
|     |      |         |        |             |              | ○             | 와플-와플 우유 아이스크림(only E901)                                 | Вафли – в вафельном мороженом на молочной основе                                                              |                                                                |
|     |      |         |        |             |              | ○             | 우유 기반의 아이스크림, 아이스캔디                                       | мороженое на молочной основе                                                                                  |                                                                |
|     |      |         |        |             |              | ○             | 아이스크림, 아이스캔디                                              | мороженое                                                                                                     |                                                                |
|     |      |         |        |             |              | ○             | 우유 기반의 아이스크림이 포함된 디저트                                     | Десерты, в том числе мороженое на молочной основе                                                             |                                                                |
|     |      |         |        |             |              | ○             | 설탕이 첨가되어 있지 않거나 또는 칼로리를 줄인 과일 빙과, (버터 및 우유 성분을 제외한) 아이스크림 | Мороженое (кроме сливочного и молочного), фруктовый лед- со сниженной калорийностью или без добавления сахара |                                                                |
|     |      |         |        |             |              | ○             | 설탕이 추가로 들어가지 않은 아이스크림용 와플, 콘                              | Вафли и рожки без добавления сахара для мороженого                                                            |                                                                |
|     |      |         |        |             |              | ○             | 무설탕, 저 칼로리, 살균된 저장과일,                                     | Фрукты консервированные и пастеризованные со сниженной калорийностью или без добавления сахара                |                                                                |
|     |      |         |        |             |              | ○             | TD적용                                                      | согласно ТД                                                                                                   |                                                                |
|     |      | 030-009 | 저지방우유류 |             |              |               | ○                                                         | TD적용                                                                                                          | согласно ТД                                                    |
|     |      | 030-010 | 가공치즈   |             | 2.7.6.       |               | 치즈, 치즈 식품, 유청 알부민 치즈, 훈제 치즈                               | Сыры, сырные продукты, сывороточно-альбуминовый сыр, копченые                                                 |                                                                |
|     |      |         |        |             | 2.7.2.       |               | 치즈와 치즈 식품, 가공치즈                                           | Сыры и сырные продукты плавленные: - без компонентов                                                          |                                                                |
|     |      |         |        |             | 2.7.3.       |               | 치즈 식품 가공치즈                                                | Сырные продукты плавленные                                                                                    |                                                                |
|     |      |         |        |             | 13.4.3.2     |               | 스프레드 치즈(충전재 없음)                                           | [продукты для питания дошкольников и школьников в] Сыры плавленные без наполнителей                           |                                                                |
|     |      |         |        |             | 13.4.3.3     |               | 스프레드 치즈(충전재 있음)                                           | [продукты для питания дошкольников и школьников в] Сыры плавленные с наполнителями                            |                                                                |
|     |      |         |        |             | 2.7.4.       |               | 치즈 소스, 페이스트형 치즈                                           | Сырные соусы, пасты                                                                                           |                                                                |
|     |      |         |        |             | 2.7.5.       |               | 치즈, 치즈 분말 식품                                              | Сыры, сырные продукты сухие                                                                                   |                                                                |
|     |      |         |        |             | 2.7.6.       |               | 치즈, 치즈 식품, 유청 알부민 치즈, 훈제 치즈                               | Сыры, сырные продукты, сывороточно-альбуминовый сыр, копченые                                                 |                                                                |
|     |      |         |        |             |              | ○             | 슬라이스 치즈, 입자상 치즈                                           | Корка зрелых сыров                                                                                            |                                                                |
|     |      |         |        |             |              | ○             | 가공 처리된 치즈                                                 | плавленные сыры                                                                                               |                                                                |
|     |      |         |        |             |              | ○             | 표면 처리된 치즈                                                 | Покрывтия для сыра (съедобные)                                                                                |                                                                |
|     |      |         |        |             |              | ○             | 충전물이 들어 있는 신선한 치즈; 포장 및 슬라이스 치즈                           | Сыры свежие с наполнителями; сыры нарезанные ломтиками, расфасованные                                         |                                                                |
|     |      |         |        |             |              | ○             | 향미 가공치즈                                                   | сыры ароматизированные                                                                                        |                                                                |
|     |      |         |        |             |              | ○             | 식용 코팅 처리 상태의 치즈                                           | Покрывтия для сыра (съедобные)                                                                                |                                                                |
|     |      |         |        |             |              | ○             | 치즈용 코팅(식용가능)                                              | Поверхностная обработка: сыр                                                                                  |                                                                |
|     |      |         |        |             |              | ○             | 크림 치즈                                                     | Творожные сыры и сливочные сыры                                                                               |                                                                |
|     |      |         |        |             |              | ○             | 슬라이스 치즈를 포함한 숙성 치즈                                        | зрелые сыры                                                                                                   |                                                                |
|     |      |         |        |             |              | ○             | 초콜렛 제외 사탕과자류(겉면 코팅됨)                                      | Сахаристые кондитерские изделия, кроме шоколадных (обработка поверхности)                                     |                                                                |
|     |      |         |        |             |              | ○             | 치즈와 치즈대체품(경화치즈, 반경화치즈, 연화치즈), 슬라이스 치즈, 입자상 치즈             | Сыры и их заменители (твердые, полутвердые, плавленные) нарезанные и тертые                                   |                                                                |
|     |      |         |        |             |              | ○             | TD적용                                                      | согласно ТД                                                                                                   |                                                                |
|     |      | 030-011 | 무지방우유류 | 1520410     |              |               | 무지방 우유                                                    | Молоко пастеризованное нежирное                                                                               |                                                                |
|     |      | 030-013 | 산양유    |             |              |               | ○                                                         | TD적용                                                                                                          | согласно ТД                                                    |
|     |      |         |        |             |              |               | ○                                                         | 초고온 처리 과정을 거친 산양유                                                                                             | Козье молоко, обработанное                                     |
|     |      | 030-014 | 버터유류   | 1520360     |              |               | 버터 우유류                                                    | Пахта сухая                                                                                                   |                                                                |
|     |      |         |        |             |              |               | ○                                                         | TD적용                                                                                                          | согласно ТД                                                    |
|     |      | 030-015 | 농축유류   |             |              |               | ○                                                         | 연유(가당연유는 우유를 농축한 후 약 40 %의 설탕을 첨가해서 전체당분이 약 53 % 되게 한 우유)                                                     | Молоко сгущенное                                               |
|     |      |         |        |             |              |               | ○                                                         | 건조물질 28% 미만 함유한 농축유                                                                                           | Молоко концентрированное с содержанием сухих веществ менее 28% |
|     |      |         |        |             |              |               | ○                                                         | 건조물질 28% 이상 함유한 농축유                                                                                           | Молоко концентрированное с содержанием сухих веществ более 28% |
|     |      |         |        | 2.4.        |              |               | 농축가동 우유                                                   | концентрированные и сгущенные с сахаром                                                                       |                                                                |
|     |      |         |        | 2.4.2.      |              |               | 우유, 가당농축크림(retail packaging), 토핑 있는 것과 토핑 없는 것 포함         | Молоко, сливки сгущенные с сахаром в потребительской таре, в т.ч. с компонентами и без компонентов            |                                                                |
|     |      |         |        | 2.4.4.      |              |               | 무가당 농축 유청, 가당 농축 유청                                       | сыворотка сгущенная без сахара и с сахаром                                                                    |                                                                |
|     |      |         |        | 1549320     |              |               | 농축유                                                       | Концентраты молочные                                                                                          |                                                                |

| 한국  |         |         |                         | 러시아      |           |            |                                                                        |                                                                                                                                                                |
|-----|---------|---------|-------------------------|----------|-----------|------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명    | 품목 코드   | 식품유형                    | 통계청 분류번호 | 유해물질 문서분류 | 식품첨가물 문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                                            | 식품유형 명칭(노어)                                                                                                                                                    |
|     |         | 030-016 | 유크림류                    | 1520920  |           |            | 농축웨이 [concentrated whey]                                               | Сыворотка сгущенная                                                                                                                                            |
|     |         |         |                         |          |           | ○          | TD적용                                                                   | согласно ТД                                                                                                                                                    |
|     |         |         |                         | 1520150  | 2.8.5.    |            | 유지방 분말                                                                 | масло сухое                                                                                                                                                    |
|     |         |         |                         |          | 13.4.1.7  |            | 사워크림과 사워크림이 주성분인 식품                                                    | [продукты для питания дошкольников и школьников в] Сметана и продукты, произведенные на ее основе                                                              |
|     |         |         |                         |          | 2.1.      |            | 생크림                                                                    | сырые сливки                                                                                                                                                   |
|     |         |         |                         |          | 2.2.      |            | 크림                                                                     | сливки                                                                                                                                                         |
|     |         |         |                         |          | 2.2.2     |            | 유크림                                                                    | питьевые молочные сливки                                                                                                                                       |
|     |         |         |                         |          | 2.2.7.    |            | 크림, 크림 가공식품, 살균                                                        | Сливки и продукты на их основе, в т.ч.: в потребительской таре, в т.ч. пастеризованные                                                                         |
|     |         |         |                         |          | 2.5.5.    |            | 크림 분말과 가당크림 분말                                                         | Сливки сухие и сливки сухие с сахаром                                                                                                                          |
|     |         |         |                         |          | 2.4.      |            | 우유 성분 크림                                                               | молочные составные сливки                                                                                                                                      |
|     |         |         |                         |          | 2.8.6.    |            | 유지방                                                                    | молочный жир                                                                                                                                                   |
|     |         |         |                         | 1520160  |           |            | 스메타나: 아주 시큼한 크림                                                        | Сметана                                                                                                                                                        |
|     |         |         |                         |          |           | ○          | 향이 첨가된 크림과 생 전체 요리용 미생물이 함유되어 있는 발효 식품 내지 39% 미만의 지방 성분이 함유되어 있는 유사 제품 | Неароматизированные ферментированные продукты из сливок, содержащие живые заквасочные микроорганизмы, или заменяющие их продукты с содержанием жира менее 39%» |
|     |         |         |                         |          |           | ○          | 농축 크림                                                                  | Сливки концентрированные                                                                                                                                       |
|     |         |         |                         | 1520380  |           |            | 유청                                                                     | Сыворотка сухая                                                                                                                                                |
|     |         |         |                         |          | 18.1.3.   |            | 아동식품·유제품류: 전기투석 방법으로 얻은 농축 유청 단백질                                      | Концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом электродиализа, ультра-фильтрации и электродиализа                                                   |
|     |         |         |                         |          | 14.5.     |            | [아동의 치료용 특별 식품]가수분해 유청단백 식품                                            | [специализированные продукты для лечебного питания детей] Продукты на основе полных гидролизатов белка                                                         |
|     |         |         |                         |          | 2.2.      |            | 유청                                                                     | Сыворотка сухая                                                                                                                                                |
|     |         |         |                         |          | 2.2.17.   |            | 유청, 버터밀크(retail packaging, 살균)                                         | Молочная сыворотка и пахта в потребительской таре пастеризованные                                                                                              |
|     |         |         |                         |          | 2.5.6     |            | 유청 분말                                                                  | Сыворотка молочная сухая                                                                                                                                       |
|     |         |         |                         |          |           | ○          | TD적용                                                                   | согласно ТД                                                                                                                                                    |
|     |         |         |                         |          | 18.1.11.  |            | 아동식품·유제품류:영아용 탈지분류 구성성분                                                | Компонент сухой молочный нежирный для сухих детских продуктов                                                                                                  |
|     |         |         |                         |          | 14.1.     |            | [아동의 치료용 특별 식품]저 락토스 식품, 락토스 프리 식품                                     | [специализированные продукты для лечебного питания детей] Низколактозные и безлактозные продукты                                                               |
|     |         |         |                         |          | 18.9.11.  |            | 영아식품:식용 유당                                                             | Лактоза пищевая                                                                                                                                                |
|     |         |         |                         |          | 2.6.5.    |            | 정제된 갈락토스                                                               | лактоза молочная рафинированная                                                                                                                                |
|     |         |         |                         |          | 2.6.6.    |            | 식용 갈락토스 (식용 유당)                                                        | лактоза пищевая                                                                                                                                                |
|     |         |         |                         |          | 2.1.      |            | 탈지유                                                                    | сырое обезжиренное молоко                                                                                                                                      |
|     |         |         |                         | 1520910  |           |            | 유당                                                                     | Сахар молочный (лактоза)                                                                                                                                       |
|     |         |         |                         |          |           | ○          | TD적용                                                                   | согласно ТД                                                                                                                                                    |
|     |         | 030-019 | 조제분유, 조제우유, 성장기용.. (기타) |          |           | ○          | 탈지 분유                                                                  | Молоко сухое и сухое обезжиренное                                                                                                                              |
|     |         |         |                         | 1549410  |           |            | 분유(모유 대체식품), 0-3세의 영아용 식품                                              | Молоко сухое (заменяющее материнское) и смеси с ухе молочные для детей раннего возраста                                                                        |
|     |         |         |                         |          |           | ○          | TD적용                                                                   | согласно ТД                                                                                                                                                    |
|     |         |         |                         |          | 2.10.     |            | 아이스 밀크, 아이스 버터 밀크, 아이스크림, 식물성 지방 함유, 케익, 파이형태, 아이스크림 디저트               | Мороженое молочное, сливочное, пломбир, с растительным жиром, торты, пирожные, десерты из мороженого                                                           |
|     |         |         |                         |          | 2.10.1.   |            | 하드 아이스크림, 토핑 있음                                                        | глазурь для мороженого с компонентами                                                                                                                          |
|     |         |         |                         |          | 2.10.2.   |            | 소프트 아이스크림, 토핑 있음.                                                      | мягкое мороженое с компонентами                                                                                                                                |
|     |         |         |                         |          | 2.10.3.   |            | 소프트 아이스크림 액상 믹스쳐                                                       | Жидкие смеси для мягкого мороженого                                                                                                                            |
|     |         |         |                         |          | 2.10.4.   |            | 발효유 아이스크림                                                              | Мороженое кисломолочное                                                                                                                                        |
|     |         |         |                         |          |           | ○          | TD적용                                                                   | согласно ТД                                                                                                                                                    |
|     |         | 030-021 | 아이스크림믹스류                | 1549310  |           |            | 아이스크림용 믹스쳐                                                             | Смеси для мороженого                                                                                                                                           |
|     |         |         |                         |          |           | ○          | TD적용                                                                   | согласно ТД                                                                                                                                                    |
|     |         |         |                         |          | 2.5.7.    |            | 아이스크림요 건조 믹스쳐                                                          | Смеси сухие для мороженого                                                                                                                                     |
| 31  | 장기보존 식품 | 031-001 | 병통조림 식품                 |          |           | ○          | TD적용                                                                   | согласно ТД                                                                                                                                                    |
|     |         | 031-002 | 레투르트 식품                 |          |           | ○          | TD적용                                                                   | согласно ТД                                                                                                                                                    |
|     |         | 031-003 | 냉동식품                    |          |           | ○          | TD적용                                                                   | согласно ТД                                                                                                                                                    |

| 한국  |                |         |            | 러시아         |              |               |                                                           |                                                                                                                                                 |
|-----|----------------|---------|------------|-------------|--------------|---------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명           | 품목 코드   | 식품유형       | 통계청<br>분류번호 | 유해물질<br>문서분류 | 식품첨가물<br>문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                               | 식품유형 명칭(노어)                                                                                                                                     |
| 32  | 규격-와-<br>반-가공품 | 032-001 | 곡류 가<br>공품 |             |              | ○             | 사고 (Sago) 통보리                                             | ячмень, ячменный солод                                                                                                                          |
|     |                |         |            |             |              | ○             | 진공 상태에서 포장된 단 옥수수                                         | Сладкая кукуруза, упакованная под вакуумом                                                                                                      |
|     |                |         |            | 1531130     |              |               | 옥수수 알갱이                                                   | Мука кукурузная                                                                                                                                 |
|     |                |         |            | 1531210     |              |               | 오토밀(oat meal)                                             | Крупа овсяная, овсяные хлопья, толокно                                                                                                          |
|     |                |         |            | 1531240     |              |               | 메밀 알갱이                                                    | Крупа гречневая                                                                                                                                 |
|     |                |         |            | 1531330     |              |               | 곡물 빵튀기, 빵튀기 과자                                            | Воздушные зерна                                                                                                                                 |
|     |                |         |            | 1531350     |              |               | 밀가루 가공품                                                   | Полуфабрикаты мучных изделий                                                                                                                    |
|     |                |         |            | 1532310     |              |               | 벚과 식물 엑기스와 습식 도정된 씨앗                                      | Экстракты злаковые и зародыш мокрого помола                                                                                                     |
|     |                |         |            | 1532330     |              |               | 글루텐                                                       | Глютен                                                                                                                                          |
|     |                |         |            | 1532350     |              |               | 타피오카와 타피오카 대체제(옥수수, 감자 제외)                                | Тапиока (сago) и ее заменители (кроме картофельной и кукурузной)                                                                                |
|     |                |         |            |             | 4.1.         |               | 곡물, 밀가루, 호밀, 라이밀, 귀리, 보리, 수수, 메밀, 쌀, 옥수수 포함               | Зерно продовольственное, в т.ч. пшеница, рожь, тритикале, овес, ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго                                    |
|     |                |         |            |             | 4.3.         |               | 껍질 벗긴 곡물, 귀리, 시리얼                                         | Крупа, толокно, хлопья                                                                                                                          |
|     |                |         |            |             | 4.3.1.       |               | 삶지 않은 곡물(열 건조 농축)                                         | Крупы не требующие варки (концентрат пищевой тепловой сушки)                                                                                    |
|     |                |         |            |             | 4.3.2.       |               | 모든 종류 곡물의 스틱형(압출기술로 농축)                                   | Палочки крупяные всех видов (концентрат пищевой экструзионной технологии)                                                                       |
|     |                |         |            |             | 4.4.         |               | 호밀가루, 옥수수가루, 보리가루, 기장 가루, 쌀가루, 메밀가루, 수수가루                 | Мука пшеничная, в т.ч. для макаронных изделий, ржаная, тритикалевая, кукурузная, ячменная, просыанная (пшеничная), рисовая, гречневая, сорговая |
|     |                |         |            |             | 4.2.         |               | 완두, 팥, 녹두, 콩을 포함한 씨앗 및 곡물                                 | Семена, зернобобовых, в т.ч. горох, фасоль, маш, чипа, чечевица, нут                                                                            |
|     |                |         |            |             | 4.6.         |               | 도정 부산물(식용)                                                | Отруби пищевые:отруби пищевые из зерновых                                                                                                       |
|     |                |         |            |             | 9.4.         |               | 곡물 씨앗, 콩(bean) 및 기타 작물, 분쇄                                | Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби                                                            |
|     |                |         |            |             | 9.4.1.       |               | 식용 곡물 분쇄                                                  | Отруби пищевые из зерновых                                                                                                                      |
|     |                |         |            |             | 14.4.3       |               | [아동의 치료용 특별 식품]저단백 식품(곡물)                                 | [специализированные продукты для лечебного питания детей] Низкобелковые продукты (крахмалы, крупы)                                              |
|     |                |         |            |             | 18.2.2       |               | 영아식품 곡물류:비 가공 작물 밀가루                                      | Мука зерновых культур необработанная                                                                                                            |
|     |                |         |            |             | 18.2.1       |               | 영아식품 곡물류:비가공 곡물, 만나 제외                                    | Крупы необработанные, кроме манной                                                                                                              |
|     |                |         |            |             | 18.2.3.      |               | 영아식품 곡물류:가공작물 밀가루                                         | Мука зерновых культур обработанная                                                                                                              |
|     |                |         |            |             | 18.2.4       |               | 영아식품 곡물류:만나                                               | Крупа манная                                                                                                                                    |
|     |                |         |            |             | 18.2.5       |               | 영아식품 곡물류: 귀리가루                                            | Толокно овсяное                                                                                                                                 |
|     |                |         |            |             | 18.9.4.      |               | 영아식품:최상급 옥수수 녹말                                           | Крахмал кукурузный высшего сорта                                                                                                                |
|     |                |         |            |             |              | ○             | 곡물가루                                                      | Зерно, включая рис (цельное, дробленое, хлопья)                                                                                                 |
|     |                |         |            |             |              | ○             | 쌀 포함한 곡물(통밀, 곡물 분쇄, 곡물 플레이크)                              | Зерно, включая рис (цельное, дробленое, хлопья)                                                                                                 |
|     |                |         |            |             |              | ○             | 장식용 코팅, 장식용식품(과일제외)                                       | Декоративные покрытия, украшения (кроме фруктовых)                                                                                              |
|     |                |         |            |             |              | ○             | 세몰리나 푸딩 내지 타피오카 및 유사 제품류                                  | Пудинги из манной крупы или тапиоки и подобные продукты                                                                                         |
|     |                |         |            |             |              | ○             | 통보리                                                       | ячмень                                                                                                                                          |
|     |                |         |            |             |              | ○             | 진공 상태에서 포장된 단 옥수수                                         | Сладкая кукуруза, упакованная под вакуумом                                                                                                      |
|     |                |         |            |             |              | ○             | 압출 성형 기술을 이용하여 생산된 곡물 가공품                                 | Продукты из зерновых, вырабатываемые по экструзионной технологии                                                                                |
|     |                |         |            |             |              | ○             | 압출 성형 기술을 이용하여 생산된 제품                                     | Продукты вырабатываемые по экструзионной технологии                                                                                             |
|     |                |         |            |             |              | ○             | 쌀                                                         | рис                                                                                                                                             |
|     |                |         |            |             |              | ○             | 소세지 (surface treatment only 553iii)                       | кобасы                                                                                                                                          |
|     |                |         |            |             |              | ○             | 보리류                                                       | ячмень                                                                                                                                          |
|     |                |         |            |             |              | ○             | TD적용                                                      | согласно ТД                                                                                                                                     |
|     |                | 032-002 | 두류가공<br>품  |             | 11.2         |               | 수유 및 임신 여성용 식품의 안전기준: 우유 및 분리 대두 단백질 주성분인 식: 인스턴트 건조 조리식품 | Каши на молочно-зерновой основе (инстантного приготовления)(продукты для питания беременных и кормящих женщин)                                  |
|     |                |         |            |             | 11.1         |               | 수유 및 임신 여성용 식품의 안전기준: 우유 및 분리 대두 단백질 주성분인 식품              | Продукты на молочной основе и на основе изолята соевого белка(продукты для питания беременных и кормящих женщин)                                |
|     |                |         |            |             | 9.5.         |               | 콩과 기타 곡물의 종자로 만든 단백질 식품 발효된 두부와 비지 포함한 음료                 | Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур: напитки, в т.ч. сквашенные; тофу и окара                                    |

| 한국  |      |         |          | 러시아      |           |            |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                  |
|-----|------|---------|----------|----------|-----------|------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명 | 품목 코드   | 식품유형     | 통계청 분류번호 | 유해물질 문서분류 | 식품첨가물 문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                                                      | 식품유형 명칭(노어)                                                                                                                                                                                                      |
|     |      | 032-003 | 서류가공품    |          | 9.6.1.1   |            | 콩으로 만든 음료:콩음료, 칵테일, 냉동 및 냉장 디저트                                                  | Напитки на основе из бобов сои:<br>- напитки соевые сквашенные                                                                                                                                                   |
|     |      |         |          |          | 11.2      |            | 수유 및 임신 여성용 식품의 안전기준:과일 야채 기반(과일 야채 주스, 과즙, 과일 야채 음료)                            | Продукты на плодовоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки, морсы)(продукты для питания беременных и кормящих женщин)                                                                         |
|     |      |         |          |          | 9.6.1     |            | 콩음료(무균 충전)                                                                       | Напитки на основе из бобов сои:<br>- напитки соевые асептического розлива                                                                                                                                        |
|     |      |         |          |          |           | ○          | TD적용                                                                             | согласно ТД                                                                                                                                                                                                      |
|     |      |         |          |          |           | ○          | (검게 변하지 않도록 처리된 상태에서) 껍질이 벗겨져 있는 감자                                              | Картофель очищенный (обработка против потемнения)                                                                                                                                                                |
|     |      |         |          |          |           | ○          | (세몰리나 형태의) 과립형 건조 감자                                                             | Картофель сухой гранулированный (крупка)                                                                                                                                                                         |
|     |      |         |          |          |           | ○          | 건조감자, 플레이크, 그레놀                                                                  | Картофель сухой, дробленое, хлопья)                                                                                                                                                                              |
|     |      |         |          |          |           | ○          | 냉동, 냉장 및 건조 과정을 포함한 가공 처리 공정을 통해 조제된 감자 제품과 앞서 냉동 처리 공정을 거친 구운 감자                | Обработанные продукты из картофеля, включая замороженные, охлажденные и сушеные и картофель предварительно обжаренный, замороженный                                                                              |
|     |      |         |          |          |           | ○          | 건조감자                                                                             | Картофель сухой                                                                                                                                                                                                  |
|     |      |         |          |          | 9.16.18.1 |            | 사이드 메뉴:삶은 감자 퓨레                                                                  | Гарниры: пюре картофельное (без заправки)                                                                                                                                                                        |
|     |      |         |          |          | 6.2.1.    |            | 향미료를 첨가한 압착형 칩                                                                   | чипсы и экструдированные изделия со вкусовыми добавками                                                                                                                                                          |
|     |      |         |          |          | 9.16.18.2 |            | 사이드 메뉴:삶은 감자, 감자 튀김(소스 없음)                                                       | Гарниры: картофель отварной, жаренный (без заправки)                                                                                                                                                             |
|     |      | 032-004 | 전분가공품    |          |           | ○          | TD적용                                                                             | согласно ТД                                                                                                                                                                                                      |
|     |      |         |          |          | 18.9.9.   |            | 영아식품:최상급 감자 녹말                                                                   | Крахмал картофельный высшего сорта                                                                                                                                                                               |
|     |      |         |          |          | 18.9.8.   |            | 영아식품:녹말 효소의 가수분해로 얻은 carbohydrate 성분                                             | Углеводный компонент, полученный путем ферментативного гидролиза крахмала                                                                                                                                        |
|     |      | 032-005 | 식용유지 가공품 |          |           | ○          | TD적용                                                                             | согласно ТД                                                                                                                                                                                                      |
|     |      |         |          |          |           | ○          | 스프레이형 수분 기본인 유화액 식물성유지(산업용)                                                      | Для спреев - растительных масел (только для промышленного использования)<br>Для спреев-эмульсий на водной основе                                                                                                 |
|     |      |         |          |          | 7.2.      |            | 생선 유지를 포함한 동물성 유지 가공품, 식물성 유지 가공품(마가린, 식물성 유지 스프레드, 식물성 유지 혼합물, 특별용도 유지, 조리용 유지) | Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб (маргарины, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-жировые, жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные |
|     |      | 032-006 | 당류가공품    |          |           | ○          | TD적용                                                                             | согласно ТД                                                                                                                                                                                                      |
|     |      |         |          |          | 18.1.12.  |            | 영아식품:유제품류: 맥아당 추출성분 함유 분유                                                        | Компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для жидких детских продуктов)                                                                                                                                   |
|     |      |         |          |          | 5.2.14.   |            | 설탕가공식품 <<베르메슬리>>                                                                 | Сахарные отделочные полуфабрикаты типа «вермешели»                                                                                                                                                               |
|     |      |         |          |          | 18.9.2.   |            | 영아식품:콘 시럽(고형)                                                                    | Патока кукурузная                                                                                                                                                                                                |
|     |      |         |          |          | 18.9.3.   |            | 영아식품:유아용 맥아당 추출물                                                                 | Экстракт солодовый для детского питания                                                                                                                                                                          |
|     |      |         |          |          |           | ○          | 비엔나풍 제과류를 포함한 각종 장식물, (열매 이외의) 장식용 코팅제, 달콤한 소스류                                  | Декоративные украшения, в том числе для сдобных хлебобулочных изделий, декоративные покрытия (не фруктовые), сладкие соусы                                                                                       |
|     |      |         |          |          |           | ○          | TD적용                                                                             | согласно ТД                                                                                                                                                                                                      |
|     |      | 032-007 | 수산물가공품   |          |           | ○          | 조리된 갑각류와 연체류                                                                     | Ракообразные и моллюски вареные                                                                                                                                                                                  |
|     |      |         |          |          |           | ○          | 해조류에 기반을 둔 수산물                                                                   | Аналоги рыбных продуктов на основе водорослей                                                                                                                                                                    |
|     |      |         |          |          |           | ○          | 훈연어                                                                              | Копченый лосось                                                                                                                                                                                                  |
|     |      |         |          |          | 3.1.1.    |            | 날 생선과 생선 생물                                                                      | Рыба-сырец и рыба живая                                                                                                                                                                                          |
|     |      |         |          |          | 3.1.2.    |            | 냉장생선, 냉동생선                                                                       | Рыба охлажденная, мороженая                                                                                                                                                                                      |
|     |      |         |          |          | 3.1.3.    |            | 냉장생선, 냉동생선 생선살, 절단 생선                                                            | Охлажденная и мороженая рыбная продукция: филе рыбное, рыба спецразделки                                                                                                                                         |
|     |      |         |          |          | 12.5.2.   |            | [3세이하 유아식품] 수산물이 주원료인 이유식: 야채&생선 통조림                                             | Рыбо-растительные консервы                                                                                                                                                                                       |
|     |      |         |          |          | 12.5.1    |            | [3세이하 유아식품] 수산물이 주원료인 이유식:생선 통조림                                                 | Рыбные консервы                                                                                                                                                                                                  |
|     |      |         |          |          | 13.3.1.   |            | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품: 어류와 비어류 수산물 반가공품                                           | [продукты для питания дошкольников и школьников] Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла                                                                                                              |
|     |      |         |          |          | 18.6.     |            | 영아식품:생선                                                                          | Рыба                                                                                                                                                                                                             |
|     |      |         |          |          | 3.3.1.    |            | 온훈법을 사용한 수산물 식품 (냉동 포함)                                                          | Рыбная продукция горячего копчения, в т.ч. Замороженная                                                                                                                                                          |
|     |      |         |          |          | 3.3.2.    |            | 냉훈법을 사용한 수산물 식품:통 생선                                                             | Рыбная продукция холодного копчения, в т.ч. замороженная:<br>- неразделанная                                                                                                                                     |

| 한국  |      |       |      | 러시아      |           |            |                                                                 |                                                                                                                                                                    |
|-----|------|-------|------|----------|-----------|------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명 | 품목 코드 | 식품유형 | 통계청 분류번호 | 유해물질 문서분류 | 식품첨가물 문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                                     | 식품유형 명칭(노어)                                                                                                                                                        |
|     |      |       |      |          | 3.3.3.    |            | 저염, 훈제 절단 생선, 진공포장 바다생선 어육살 포함                                  | Рыба разделанная подкопченая, малосоленая, в т.ч. филе морской рыбы упакованное под вакуумом                                                                       |
|     |      |       |      |          | 3.3.4.    |            | 생선, 염장, 양념, 냉동 포함, 절단하지 않음                                      | Рыба соленая, пряная, маринованная, в т.ч. замороженная:неразделанная                                                                                              |
|     |      |       |      |          | 3.6.      |            | 어유                                                              | Рыбный жир                                                                                                                                                         |
|     |      |       |      |          | 3.7.      |            | 생선 제외한 수산물: (조개, 갑각류, 기타 무척추 동물, 해조류) 그 가공식품, 양서류와 파충류:         | Нерыбные объекты промысла: (моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, водоросли и травы морские) и продукты их переработки, земноводные и пресмыкающиеся     |
|     |      |       |      |          | 3.7.1.    |            | 생선 제외한 수산물 - 갑각류와 기타 무척추 동물 (두족류, 복족류, 조개, 극피동물 등.):생물;         | Нерыбные объекты промысла - ракообразные и другие беспозвоночные (головоногие и брюхоногие моллюски, иглокожие и др.):живые                                        |
|     |      |       |      |          | 3.7.2.    |            | 생선 제외한 수산물, 쌍각조개, 생물                                            | Нерыбные объекты промысла - двухстворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и др.): - охлажденные, мороженые                                                     |
|     |      |       |      |          | 3.7.3.    |            | 생선 제외한 수산물 통조림(식물성 유지, 소스와 야채, 소스만 곁들임)                         | Пресервы из нерыбных объектов промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов с гарниром и без гарнира                                                  |
|     |      |       |      |          | 3.7.4.    |            | 쌍각 조갯살 통조림                                                      | Пресервы из мяса двухстворчатых моллюсков                                                                                                                          |
|     |      |       |      |          | 3.7.7.    |            | 생선 제외한 수산물로 만든 냉동조리식품: -갑각류;                                    | Варено-мороженая продукция из нерыбных объектов промысла: ракообразные                                                                                             |
|     |      |       |      |          | 3.7.9.    |            | 해조류: 생물 해조류, 냉동 포함                                              | Водоросли, травы морские и продукты из них:водоросли и травы морские-сырец, в т.ч. Замороженные                                                                    |
|     |      |       |      |          | 3.5.      |            | 어간과 어간 식품                                                       | Печень рыб и продукты из нее                                                                                                                                       |
|     |      |       |      |          | 3.5.2.    |            | 냉동 어두, 어간                                                       | Печень, головы рыб мороженые                                                                                                                                       |
|     |      |       |      |          | 13.3.2.   |            | 수산물 조리식품                                                        | [продукты для питания дошкольников и школьников в] Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла                                                         |
|     |      |       |      |          | 18.6.1.   |            | 영아식품:생선:생물, 냉장, 반냉동, 냉동                                         | Рыба-сырец, охлажденная, подмороженная, мороженая                                                                                                                  |
|     |      |       |      |          | 13.3.2.1  |            | 수산물 조리식품:가열처리한 조리식품:훈제, 가열 어류, 어류 분쇄, 냉동 포함                     | [продукты для питания дошкольников и школьников в] Кулинарные изделия с термической обработкой рыбы и фаршевые изделия, запеченные, отварные, в т.ч. замороженные  |
|     |      |       |      |          | 13.3.2.2  |            | 가열하지 않은 조리식품: 소스 없는 생선, 수산물 샐러드                                 | [продукты для питания дошкольников и школьников в] Кулинарные изделия без тепловой обработки, салаты из рыбы и морепродуктов без заправки                          |
|     |      |       |      |          | 13.3.2.3  |            | 냉동 조리 식품: 가공식품류 (게맛살 등)                                         | [продукты для питания дошкольников и школьников в] быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, изделия структурированные («крабовые палочки» и др.)         |
|     |      |       |      |          | 3.7.7.    |            | 생선 제외한 수산물로 만든 냉동조리식품:연체동물 식품, 쌍각 조갯살 요리, 연체동물 요리, 게살 새우살 -갑각류; | Варено-мороженая продукция из нерыбных объектов промысла: - из мяса креветок, крабов, криля                                                                        |
|     |      |       |      |          | 9.16.10.  |            | 삶거나 튀긴 생선(양념함, marinade)                                        | Рыба отварная жареная под маринадом                                                                                                                                |
|     |      |       |      |          | 9.16.15.1 |            | 생선요리:삶고, 데치고, 조리고, 튀기고, 구운 생선                                   | Блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, жаренная, запеченная                                                                                            |
|     |      |       |      |          | 13.3.2.   |            | 수산물 조리식품:가열처리한 조리식품:훈제, 가열 어류, 어류 분쇄, 냉동 포함                     | [продукты для питания дошкольников и школьников в] Кулинарные изделия с термической обработкой, рыба и фаршевые изделия, запеченные, отварные, в т.ч. замороженные |
|     |      |       |      |          | 3.7.      |            | 생선 제외한 수산물:연체동물과 갑각류                                            | Нерыбные объекты промысла - ракообразные и другие беспозвоночные                                                                                                   |
|     |      |       |      |          |           | ○          | 삶은 갑각류 보리새우, 대롱수염새우                                             | ракообразные Penaeidae, Solenoceridae, Aristaeidae с вежие, замороженные                                                                                           |
|     |      |       |      |          |           | ○          | 삶은 갑각류, 두족류                                                     | Ракообразные и головоногие вареные                                                                                                                                 |
|     |      |       |      | 1512370  |           |            | 생선 등고기(냉훈)                                                      | Балычные изделия холодного копчения                                                                                                                                |
|     |      |       |      | 1512320  |           |            | 온훈한 생선(hot-smoked)                                              | Рыба горячего копчения                                                                                                                                             |
|     |      |       |      | 1512330  |           |            | 반온훈한 생선                                                         | Рыба полугорячего копчения                                                                                                                                         |
|     |      |       |      | 1512580  |           |            | 튀긴 생선류, 구운 생선류                                                  | Изделия жареные и печеные рыбные                                                                                                                                   |
|     |      |       |      |          |           | ○          | 어류                                                              | рыба                                                                                                                                                               |
|     |      |       |      |          |           | ○          | (가공 처리 및 미처리 상태의) 냉동 조개류                                        | Моллюски и ракообразные (обработанные и необработанные), мороженые                                                                                                 |
|     |      |       |      |          |           | ○          | 갑각류, 연체동물, 생선 저장 보존식품                                           | Консервы из ракообразных                                                                                                                                           |
|     |      |       |      |          |           | ○          | 냉동 갑각류                                                          | Ракообразные свежие и замороженные                                                                                                                                 |

| 한국  |      |         |       | 러시아      |              |            |                                                                                                   |                                                                                                                                                                         |
|-----|------|---------|-------|----------|--------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명 | 품목 코드   | 식품유형  | 통계청 분류번호 | 유해물질 문서분류    | 식품첨가물 문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                                                                       | 식품유형 명칭(노어)                                                                                                                                                             |
|     |      |         |       |          |              | ○          | 냉동 생선, 갑각류, 연체 동물, 두족류                                                                            | Мороженная рыба, ракообразные, моллюски и головоногие                                                                                                                   |
|     |      |         |       |          |              | ○          | 냉동 어류 (광택용 용제의 일환으로 사용됨)                                                                          | Рыба мороженная (в составе растворов для глазирования)                                                                                                                  |
|     |      |         |       |          |              | ○          | 라드, 수지, 지방성 어류 및 해상 포유류                                                                           | Лярд, жир говяжий, бараний, птичий, свиной, жир рыб и морских млекопитающих                                                                                             |
|     |      |         |       |          |              | ○          | 반가공 생선, 생선 식품                                                                                     | Ракообразные - полуфабрикаты вареные                                                                                                                                    |
|     |      |         |       |          |              | ○          | 생선 식품                                                                                             | рыбные продукты                                                                                                                                                         |
|     |      |         |       |          |              | ○          | 소스, 식물성 오일 기반 소스, 마요네즈, 소스, 마요네즈, 식물성 오일 크림, 고추냉이 머스타드                                            | Соусы на основе растительных масел, соусы майонезные, кремы на растительных маслах                                                                                      |
|     |      |         |       |          |              | ○          | 수산물과 갑각류 및 두족류 유사물                                                                                | Аналоги мясных, рыбных продуктов, продуктов из ракообразных и головоногих моллюсков; заменителей сыров на основе белков                                                 |
|     |      |         |       |          |              | ○          | 신선 및 냉동 갑각류                                                                                       | Ракообразные свежие и замороженные                                                                                                                                      |
|     |      |         |       |          |              | ○          | 신선 및 냉동 갑각류 보리새우, 대롱수염새우                                                                          | Ракообразные мороженые                                                                                                                                                  |
|     |      |         |       |          |              | ○          | 신선, 냉동 갑각류 및 두족류                                                                                  | Ракообразные и головоногие:свежие, замороженные                                                                                                                         |
|     |      |         |       |          |              | ○          | 저온 살균 처리된 통조림 상태의 조개류, 갑각류 및 어류                                                                   | Рыба, ракообразные и моллюски, консервированные и пастеризованные                                                                                                       |
|     |      |         |       |          |              | ○          | 조리된 갑각류와 연체류                                                                                      | Ракообразные и моллюски вареные                                                                                                                                         |
|     |      |         |       |          |              | ○          | 해조류에 기반을 둔 수산물                                                                                    | Аналоги рыбных продуктов на основе водорослей                                                                                                                           |
|     |      |         |       |          |              | ○          | 훈연어                                                                                               | лосось копченая                                                                                                                                                         |
|     |      |         |       |          |              | ○          | 훈제 청어                                                                                             | сельдь копченая                                                                                                                                                         |
|     |      |         |       |          |              | ○          | TD적용                                                                                              | согласно ТД                                                                                                                                                             |
|     |      | 032-008 | 기타가공품 |          | 2.6.7.       |            | 락툴로오스 농축액                                                                                         | Концентрат лактулозы                                                                                                                                                    |
|     |      |         |       |          | 10.4.        |            | 식이섬유소가 주성분인 영양보충제(셀룰로오스, 검(gums), 펙틴, 나무의 진(gums), 미결정 셀룰로오스, 쌀겨, 과일 oligosaccharide, 키토산, 다당류)   | БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды) |
|     |      |         |       |          | 10.8.1       |            | 내장육, 조류,절지류, 양서류, 양봉식품(로알제리, 프로폴리스) 포함한 육제품, 유제품을 주성분으로 하는 영양보충제-건조                               | БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.):сухие |
|     |      |         |       |          | 1.5.2, 1.5.5 |            | 1.5.2. 머리고기, 고기젤리, 1.5.5. 젤리 형태의 육제품(소의 족, 식혀서 목처럼 영기게 만든 곰, 아스픽 요리 등)                            | Зельцы, сальтисоны, Желированные мясные продукты (студни, холодцы, заливные и т.д.)                                                                                     |
|     |      |         |       |          | 10.6.        |            | Mumiyo 를 포함하여 천연 미네랄을 주성분으로 하는 (제올라이트 등) 영양보충제                                                    | БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумий                                                                                                         |
|     |      |         |       |          | 10.10.       |            | probiotic microorganism 이 주성분인 영양보충제                                                              | БАД на основе пробиотических микроорганизмов                                                                                                                            |
|     |      |         |       |          | 10.10.3      |            | probiotic microorganism 이 주성분인 영양보충제: 농축 미생물 순수배양                                                 | БАД на основе пробиотических микроорганизмов                                                                                                                            |
|     |      |         |       |          | 10.10.4      |            | probiotic microorganism 이 주성분인 영양보충제: 농축 미생물 순수배양(액상) 영양보충제                                       | БАД – жидкие на основе чистых культур микроорганизмов неконцентрированные                                                                                               |
|     |      |         |       |          | 10.10.1      |            | probiotic microorganism 이 주성분인 영양보충제: 미생물 순수 배양 영양보충제(건조)                                         | БАД – сухие на основе чистых культур микроорганизмов                                                                                                                    |
|     |      |         |       |          | 10.10.2      |            | probiotic microorganism 이 주성분인 영양보충제: 아미노산 첨가된 미생물 순수배양, 미량원소, oligosaccharide 등 이 주성분인 영양보충제(건조) | БАД – сухие на основе чистых культур микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.)                                     |
|     |      |         |       |          | 9.7.4        |            | 검을 주원료로 한 응결제, 안정제(구아검, 크산탐 고무)                                                                   | Загустители, стабилизаторы, желирующие агенты (пектин, агар, каррагинан, камеди и др.)                                                                                  |
|     |      |         |       |          | 9.14.        |            | 결정 아미노산 및 그 혼합물                                                                                   | Аминокислоты кристаллические и смеси из них                                                                                                                             |
|     |      |         |       |          | 9.16.5.2     |            | 고기, 생선, 닭고기 등이 들어간 샐러드(마요네즈 등 소스있음)                                                               | Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т.д. - с заправками (майонез, соусы и др.)                                                                        |
|     |      |         |       |          | 9.16.5.1     |            | 고기, 생선, 닭고기 등이 들어간 샐러드(소스 없음)                                                                     | Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т.д. - без заправки                                                                                               |
|     |      |         |       |          | 9.9.6.       |            | 글루코스 과일 시럽                                                                                        | Глюкозо-фруктозный сироп                                                                                                                                                |
|     |      |         |       |          | 10.7.3       |            | 꽃가루를 포함한 식물성 물질이 주성분인 영양보충제: 꽃가루를 포함한 식물성 물질이 주성분인 영양보충제, 정제, 가루형                                 | БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца:таблетированные, капсулированные, порошкообразные                                                                   |
|     |      |         |       |          | 10.7.8       |            | 꽃가루를 포함한 식물성 물질이 주성분인 영양보충제: 영양보충제-차(유아용, 건조)                                                     | БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца:таблетированные, капсулированные, порошкообразные с добавлением микроорганизмов-пробиотиков                         |

| 한국  |      |       |      | 러시아         |              |               |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                 |
|-----|------|-------|------|-------------|--------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명 | 품목 코드 | 식품유형 | 통계청<br>분류번호 | 유해물질<br>문서분류 | 식품첨가물<br>문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                                               | 식품유형 명칭(노어)                                                                                                                                                                                                     |
|     |      |       |      |             | 10.7.4       |               | 꽃가루를 포함한 식물성 물질이 주성분인 영양보충제: 정제(tableted), 가루형 미생물 첨가, probiotic          | БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: таблетированные, капсулированные, порошкообразные с добавлением микроорганизмов-пробиотиков                                                                |
|     |      |       |      |             | 10.7.1       |               | 꽃가루를 포함한 식물성 물질이 주성분인 영양보충제: 건조물질(차)                                      | БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: сухие (чай)                                                                                                                                                |
|     |      |       |      |             | 10.7.7       |               | 꽃가루를 포함한 식물성 물질이 주성분인 영양보충제: 건조시킨 약재 혼합물(차)                               | БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: смеси высушенных лекарственных растений (чай)                                                                                                              |
|     |      |       |      |             | 10.7.6       |               | 꽃가루를 포함한 식물성 물질이 주성분인 영양보충제: 시럽 형태의 액체, 엘릭시르, 차, 발삼 등                     | БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др.                                                                                                 |
|     |      |       |      |             | 10.7.2       |               | 꽃가루를 포함한 식물성 물질이 주성분인 영양보충제: 액체물질(엘릭시르제, 발삼, 리큐어)                         | БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца: жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки и др.)                                                                                                                |
|     |      |       |      | 15.3.       |              |               | 냉동건조 식물성 식품                                                               | Сублимированные продукты на растительной основе                                                                                                                                                                 |
|     |      |       |      | 9.10.4.     |              |               | 단세포 식물 바이오 매스, 가공품 이스트                                                    | Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для переработки                                                                                                                                                        |
|     |      |       |      | 10.11.      |              |               | 단세포 해초(스피루리나, 클로렐라 등), 효소, lysate 주성분인 영양보충제                              | БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов                                                                                                                        |
|     |      |       |      | 9.9.4.      |              |               | 말틴, maltodextrins                                                         | Мальтин, мальтодекстрины                                                                                                                                                                                        |
|     |      |       |      | 8.1.1       |              |               | 미네랄 식용수                                                                   | Воды питьевые, искусственно минерализованные                                                                                                                                                                    |
|     |      |       |      | 16.0        |              |               | 미숙아를 위한 식품                                                                | Продукты для недоношенных детей                                                                                                                                                                                 |
|     |      |       |      | 10.9.       |              |               | 생선, 갑각류, 연체동물, 해산물, 해초를 주성분으로 하는 영양보충제-건조                                 | БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.): - сухие                                                             |
|     |      |       |      | 9.16.6.     |              |               | 생선으로 만든 젤리                                                                | Студни из рыбы (заливные)                                                                                                                                                                                       |
|     |      |       |      | 9.16.7.     |              |               | 소고기, 돼지고기, 조류 고기로 만든 젤리                                                   | Студни из говядины, свинины, птицы (заливные)                                                                                                                                                                   |
|     |      |       |      | 10.5.       |              |               | 순수성분(비타민, 미네랄, 유기물 등) 또는 음용 농축분말을 포함한 다양한 물질로 만든 농축물(식물성 농축물 등) 이 들어간 영양제 | БАД на основе чистых субстанций (витамины, минеральные вещества, органические и др.) или концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков |
|     |      |       |      | 9.10.3.     |              |               | 스타아터 배양(종균 배양), 동결 건조(발효 육제품 생산용)                                         | Стартовые культуры лиофильно высушенные (для производства ферментированных мясных продуктов)                                                                                                                    |
|     |      |       |      | 9.15.       |              |               | 식용 농축액                                                                    | Концентраты пищевые                                                                                                                                                                                             |
|     |      |       |      | 9.10.       |              |               | 식용 이스트, 단세포 식물의 바이오매스 박테리아 스타아터 배양(종균 배양)                                 | Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений бактериальные стартовые, культуры                                                                                                                               |
|     |      |       |      | 9.8.1.2     |              |               | 식용 젤라틴: 케이터링용 식품                                                          | Желатин пищевой: для продуктов массового потребления                                                                                                                                                            |
|     |      |       |      | 9.8.1.1     |              |               | 식용 젤라틴: 유아용 식단, 체중조절용 식단                                                  | Желатин пищевой: - для продуктов детского и диетического питания                                                                                                                                                |
|     |      |       |      | 18.9.12.    |              |               | 영아식품: 락토즈 농축물                                                             | Концентрат лактозы                                                                                                                                                                                              |
|     |      |       |      | 18.9.14.    |              |               | 영아식품: 비타민 프리믹스                                                            | Витаминный премикс                                                                                                                                                                                              |
|     |      |       |      | 18.9.5.     |              |               | 영아식품: 아스파탐                                                                | Аспартам                                                                                                                                                                                                        |
|     |      |       |      | 9.15.10.    |              |               | 예방목적 건조 식품: 곡물, 고기, 우유 혼합(압출 기술)                                          | Сухие продукты для профилактического питания- смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии)                                                                                                       |
|     |      |       |      | 10.8.2.2    |              |               | 우유 성분을 주원료로 하는 영양보충제                                                      | БАД на основе переработки мясо-молочного сырья                                                                                                                                                                  |
|     |      |       |      | 2.3.3.      |              |               | 우유 알부민, 우유 알부민이 주성분인 식품, 산패 과정을 통해서 가공된 식품 제외                             | Альбумин молочный, продукты на его основе, кроме вырабатываемых путем сквашивания                                                                                                                               |
|     |      |       |      | 9.16.14.    |              |               | 응유로 만든 요리                                                                 | Блюда из творога                                                                                                                                                                                                |
|     |      |       |      | 9.7.        |              |               | 응집제, 안정제, 겔화제(펙틴, 한천, 카라기난 (carageenan), gums)                            | Загустители, стабилизаторы, желеобразующие агенты (пектин, агар, каррагинан, камеди и др.)                                                                                                                      |
|     |      |       |      | 9.12.       |              |               | 자일리톨, 소르비톨, 만니톨 등 당아라콜                                                    | Ксилит, сорбит, манит др. сахароспирты                                                                                                                                                                          |
|     |      |       |      | 9.10.1.     |              |               | 제빵 건이스트                                                                   | Дрожжи хлебопекарные сухие                                                                                                                                                                                      |
|     |      |       |      | 9.10.2.     |              |               | 제빵 압착 이스트                                                                 | Дрожжи хлебопекарные прессованные                                                                                                                                                                               |
|     |      |       |      | 9.8.        |              |               | 젤라틴, 농축액 결합 조직                                                            | Желатин, концентраты соединительнотканых белков                                                                                                                                                                 |
|     |      |       |      | 10.8.2.1    |              |               | 조류 가공품 포함한 육제품이 원료인 영양보충제                                                 | БАД на основе переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы                                                                                                                                      |
|     |      |       |      | 9.9.7.      |              |               | 주스 첨가물이 든 그레놀레이티드 글루코스                                                    | Глюкоза гранулированная с соковыми добавками                                                                                                                                                                    |
|     |      |       |      | 8.1.        |              |               | 천연 미네랄 식용수, 요리용 미네랄 식용수, 치료용 미네랄 식용수                                      | Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные                                                                                                                                       |
|     |      |       |      | 9.7.3       |              |               | 카라기난                                                                      | Каррагинан                                                                                                                                                                                                      |
|     |      |       |      | 9.16.26.    |              |               | 케어링 밀가루 가공식품군                                                             | Мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями общественного питания                                                                                                                     |

| 한국  |                      |         |      | 러시아         |              |               |                                                    |                                                                                                                                                                                                               |
|-----|----------------------|---------|------|-------------|--------------|---------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명                 | 품목 코드   | 식품유형 | 통계청<br>분류번호 | 유해물질<br>문서분류 | 식품첨가물<br>문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                        | 식품유형 명칭(노어)                                                                                                                                                                                                   |
|     |                      |         |      |             | 14.6         |               | 페닐알라닌 무함유 혹은 저함유인 식품(생후 1년)                        | Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием для детей 1-го года жизни                                                                                                                              |
|     |                      |         |      |             | 18.9.15      |               | 펙틴                                                 | Пектин                                                                                                                                                                                                        |
|     |                      |         |      |             | 9.7.1.       |               | 펙틴:유아용 식품, 다이어트 식품                                 | Пектин: для продуктов детского и диетического питания                                                                                                                                                         |
|     |                      |         |      |             | 9.7.1.2      |               | 펙틴:케이터링용                                           | Пектин:для продуктов массового потребления                                                                                                                                                                    |
|     |                      |         |      |             |              | ○             | 머핀 및 케이크용 믹스쳐 (분말농축물)                              | Смеси (концентраты) сухие для кексов и тортов                                                                                                                                                                 |
|     |                      |         |      |             |              | ○             | (소비자 요구 사항 충족용) 과일 추출물 겔화 액상 펙틴                    | Фруктовые экстракты желирующие, пектин жидкий (для реализации потребителю)                                                                                                                                    |
|     |                      |         |      |             |              | ○             | 기술적 과일, 야채 가공식품 (뿌리, 콩과 식물, 감자와 같은 괴경 식물), 견과류, 씨앗 | Технологически обработанные фрукты, овощи (включая грибы, корни, корнеплоды, зернобобовые и бобовые), орехи и семена                                                                                          |
|     |                      |         |      |             |              | ○             | 뜨거운 음료용 파우더                                        | Порошки для приготовления горячих напитков                                                                                                                                                                    |
|     |                      |         |      |             |              | ○             | 베이커리 식품 지방유제                                       | Жировые эмульсии для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий                                                                                                                                              |
|     |                      |         |      |             |              | ○             | 베이킹용 믹스쳐                                           | Смеси (концентраты) сухие для кексов и тортов                                                                                                                                                                 |
|     |                      |         |      |             |              | ○             | 분말 형태의 말린 식품                                       | Продукты сухие порошкообразные                                                                                                                                                                                |
|     |                      |         |      |             |              | ○             | 제과류를 포함한 각종 장식물                                    | Декоративные покрытия, украшения (кроме фруктовых)                                                                                                                                                            |
|     |                      |         |      |             |              | ○             | 비타민 A 또는 비타민 A 및 D 성분이 함유되어 있는 제제물, 분말 및 식이 보충제    | Биологически активные добавки к пище, порошкообразные, содержащие препараты витамина А или витаминов А и Д                                                                                                    |
|     |                      |         |      |             |              | ○             | 생리활성물질 식이보충제                                       | Биологически активные добавки к пище                                                                                                                                                                          |
|     |                      |         |      |             |              | ○             | 생리활성물질 식이보충제 고체                                    | Биологически активные добавки к пище твердые                                                                                                                                                                  |
|     |                      |         |      |             |              | ○             | 생리활성물질 식이보충제 분말                                    | Биологически активные добавки к пище, сухие                                                                                                                                                                   |
|     |                      |         |      |             |              | ○             | 생리활성물질 식이보충제 시럽                                    | Биологически активные добавки к пище, сирот                                                                                                                                                                   |
|     |                      |         |      |             |              | ○             | 생리활성물질 식이보충제 액상                                    | Биологически активные добавки к пище, жидкие                                                                                                                                                                  |
|     |                      |         |      |             |              | ○             | 생리활성물질 식이보충제: 시럽, 씹을 수 있는 정제형 비타민과 미네랄             | Биологически активные добавки к пище: витамины и минеральные вещества в форме сиропов и жевательных таблеток                                                                                                  |
|     |                      |         |      |             |              | ○             | 소시지 표면 처리부, 소시지, 치즈 및 껍질 부분을 포함한 각종 필름 및 코팅부 구성 성분 | В составе пленок и покрытий для поверхностной обработки колбасных изделий, колбас, сыров и их оболочек В составе пленок и покрытий для поверхностной обработки колбасных изделий, колбас, сыров и их оболочек |
|     |                      |         |      |             |              | ○             | 식물 단백질 기반의 육류 및 어류 유사물                             | Мясные и рыбные аналоги на основе растительных белков                                                                                                                                                         |
|     |                      |         |      |             |              | ○             | 올리브 (갈변이 목적)                                       | оливки                                                                                                                                                                                                        |
|     |                      |         |      |             |              | ○             | 와인 및 맥주 이외의 알코올성 음료                                | акагольные напитки, пиво, вино                                                                                                                                                                                |
|     |                      |         |      |             |              | ○             | 젤라틴                                                | желатин                                                                                                                                                                                                       |
|     |                      |         |      |             |              | ○             | 젤리 형태의 요리                                          | Желе для заливных блюд                                                                                                                                                                                        |
|     |                      |         |      |             |              | ○             | 지방 유제                                              | Жировые эмульсии                                                                                                                                                                                              |
|     |                      |         |      |             |              | ○             | 통조림 과일 및 야채                                        | Фрукты и овощи консервированные и пастеризованные                                                                                                                                                             |
|     |                      |         |      |             | 9.7          |               | 응결제, 안정제, gelling agent(펙틴, agar, 검류)              | Загустители, стабилизаторы, желирующие агенты (пектин, агар, каррагинан, камеди и др.)                                                                                                                        |
|     |                      |         |      |             | 9.16.7       |               | 돼지고기, 소고기, 가금류 고기 젤리                               | Студни из говядины, свинины, птицы (заливные)                                                                                                                                                                 |
|     |                      |         |      |             | 10.1         |               | 단백질, 아미노산 biologically active supplement           | БАД преимущественно на основе белков, аминокислот и их комплексов                                                                                                                                             |
|     |                      |         |      |             |              | ○             | TD적용                                               | согласно ТД                                                                                                                                                                                                   |
| 33  | 식육 가공품 및 포장육*축산물 공전) | 033-001 | 햄류   |             | 1.11.6.      |               | 지육 조류의 부분육 로스트, 가열-훈제, 훈제                          | ветчина                                                                                                                                                                                                       |
|     |                      |         |      |             |              | ○             | TD적용                                               | согласно ТД                                                                                                                                                                                                   |
|     |                      | 033-002 | 소시지류 | 1511330     |              |               | 가열 소시지                                             | Изделия колбасные вареные                                                                                                                                                                                     |
|     |                      |         |      | 1511340     |              |               | 훈제 소시지                                             | Колбасы полукопченые                                                                                                                                                                                          |
|     |                      |         |      |             | 12.4.2.      |               | 살균된 육류 소시지 (생후1년 6개월 이후)                           | Пастеризованные колбаски на мясной основе (с 1,5 лет жизни и старше)                                                                                                                                          |
|     |                      |         |      |             | 13.1.2       |               | 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품:고기기반식품: 소세지류                  | [продукты для питания дошкольников и школьников] Колбасные изделия                                                                                                                                            |
|     |                      |         |      |             | 1.4.         |               | 소시지류, 도축된 모든 종류의 가축에서 얻은 식품, 육류 가공류                | Колбасные изделия, продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса                                                                                                                   |
|     |                      |         |      |             | 1.4.2~3      |               | 1.4.2 훈제 소시지 1.4.3 유통기한 5일 이상 훈제 소시지               | Колбасы (колбасные изделия) полукопченые и варенокопченые, Колбасы (колбасные изделия) варенокопченые                                                                                                         |

| 한국  |         |         |      | 러시아         |              |               |                                                                                                           |                                                                                                                                                                            |
|-----|---------|---------|------|-------------|--------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명    | 품목 코드   | 식품유형 | 통계청<br>분류번호 | 유해물질<br>문서분류 | 식품첨가물<br>문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                                                                               | 식품유형 명칭(노어)                                                                                                                                                                |
|     |         |         |      |             | 1.4.4~6      |               | 가열소세지류, 1.4.5. 방부제가 함유된 가열 소세지류, 1.4.6. 가열 소시지, 유통기한 5일 초과, 진공 포장, 가스 충전 포장,                              | Изделия колбасные вареные, Колбасы вареные с добавлением консервантов, в т.ч. Деликатесные, Изделия колбасные вареные нарезанные, сроки годности которых превышают 5 суток |
|     |         |         |      |             | 1.11.        |               | 소시지류, 훈제, 조류 조리식품                                                                                         | Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия с использованием мяса птицы                                                                                              |
|     |         |         |      |             | 1.11.1.      |               | 소시지류, 포로 말림, 훈제                                                                                           | Колбасные изделия сыровяленные, сырокопченые                                                                                                                               |
|     |         |         |      |             | 1.11.2.      |               | 소시지류, 포로 말림, 훈제,절단육, 진공포장, 가스 충전 포장                                                                       | Колбасные изделия сыровяленные, сырокопченые, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы                                                 |
|     |         |         |      |             | 1.11.3.      |               | 반훈제 소시지                                                                                                   | Колбасные изделия:полукопченые                                                                                                                                             |
|     |         |         |      |             | 1.11.4.      |               | 가열 소시지류(소시지, 다진 고기, 다진고기 덩어리, 프랭크 소시지, 다진고기 요리, 햄 등)                                                      | Вареные колбасные изделия (колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, рулеты, ветчина и др.)                                                                               |
|     |         |         |      |             | 1.11.5.      |               | 훈제 소세지                                                                                                    | Варено-копченые колбасы                                                                                                                                                    |
|     |         |         |      |             | 1.5.1~5      |               | 피 소시지, 1.5.2. 머리고기, 고기젤리, 1.5.3. 간 소시지, 1.5.4. 고기 만두, 1.5.5. 젤리 형태의 육제품(소의 족, 식혀서 목처럼 영기게 만든 곰, 아스픽 요리 등) | Колбасы кровяные                                                                                                                                                           |
|     |         |         |      |             | 1.5.1~5      |               | 피 소시지, 간 소시지                                                                                              | Колбасы кровяные, Колбасы ливерные                                                                                                                                         |
|     |         |         |      |             |              | ○             | 표면 처리: 훈제 소시지, 훈제 제품류                                                                                     | Колбасы (обработка поверхности)                                                                                                                                            |
|     |         |         |      |             |              | ○             | 4% 넘는 야채 내지 곡물 구성 성분이 함유되어 있는 육류 소시지                                                                      | Сосиски с содержанием зерновых, бобовых и овощей более 4 %                                                                                                                 |
|     |         |         |      |             |              | ○             | 가열 소세지, 기타 가열 육제품                                                                                         | Сухие (вяленые) колбасы                                                                                                                                                    |
|     |         |         |      |             |              | ○             | 곡물 및 콩류 6%가 함유되어 있는 프랑크푸르트 소시지;                                                                           | Сосиски с содержанием зерновых и бобовых более 6 %; изделия из измельченного мяса                                                                                          |
|     |         |         |      |             |              | ○             | 말린 소시지와 훈제 육제품 (solenokopchenye)                                                                          | Колбасы и мясные продукты сырокопченые, соленокопченые, вяленые                                                                                                            |
|     |         |         |      |             |              | ○             | 열 처리 과정을 거치지 않은 우유 기반의 디저트                                                                                | Десерты на молочной основе, термически не обработанные                                                                                                                     |
|     |         |         |      |             |              | ○             | 훈제, 가열 및 소금에 절인 상태의 소세지 및 육류 제품; 통조림 고기                                                                   | Колбасы и мясные продукты соленые, вареные, копченые; консервы мясные                                                                                                      |
|     |         |         |      |             |              | ○             | TD적용                                                                                                      | согласно ТД                                                                                                                                                                |
|     | 033-003 | 베이컨류    |      | 1511141     |              |               | 베이컨                                                                                                       | Свинина беконная                                                                                                                                                           |
|     |         |         |      |             | 7.5.2.       |               | 훈제, 염장 돼지고기 가슴살, 베이컨                                                                                      | Продукты из шпика свиного и грудинки свиной соленные, копченые, копчено-запеченные                                                                                         |
|     |         |         |      |             |              | ○             | TD적용                                                                                                      | согласно ТД                                                                                                                                                                |
|     | 033-004 | 건조저장 육류 |      | 1511353     |              |               | 건조한 돼지고기햄                                                                                                 | Колбасы сыровяленные                                                                                                                                                       |
|     |         |         |      | 1511311     |              |               | 건조시킨 육제품                                                                                                  | Мясопродукты сублимационной сушки                                                                                                                                          |
|     |         |         |      | 1511360     |              |               | 훈제식품(smoke products)                                                                                      | Копчености                                                                                                                                                                 |
|     |         |         |      |             | 1.11.7.      |               | 지육, 조류의 부분육 훈제, 포로 말림                                                                                     | Тушки и части тушек птицы и изделия сырокопченые, сыровяленные                                                                                                             |
|     |         |         |      |             | 1.4.1        |               | 가스충전 포장한 유통기한 5일 이상 훈제육과 육포                                                                               | Колбасы и продукты из мяса убойных животных сырокопченые и сыровяленные, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом            |
|     |         |         |      |             | 1.8          |               | 열건조한 고기                                                                                                   | Мясо сублимационной и тепловой сушки                                                                                                                                       |
|     |         |         |      |             | 1.11.7.      |               | 지육, 조류의 부분육 훈제, 포로 말림                                                                                     | Тушки и части тушек птицы и изделия сырокопченые, сыровяленные                                                                                                             |
|     |         |         |      |             | 7.5.1.       |               | 돼지고기 훈제, 냉장, 냉동, 염장 안 함                                                                                   | Шпик свиной, охлажденный, замороженный, несоленый                                                                                                                          |
|     |         |         |      |             |              | ○             | 육포                                                                                                        | сушенная мяса                                                                                                                                                              |
|     |         |         |      |             |              | ○             | TD적용                                                                                                      | согласно ТД                                                                                                                                                                |
|     | 033-005 | 양념육류    |      |             |              | ○             | 소시지 표면 처리부, 소시지, 치즈 및 껍질 부분을 포함한 각종 필름 및 코팅부 구성 성분                                                        | Поверхностная обработка колбасных изделий, колбас, сыров и оболочек, а также в составе пленок и покрытий                                                                   |
|     |         |         |      |             |              | ○             | 절인 고기 식품(표면처리)                                                                                            | Вяленые мясные продукты (поверхностная обработка)                                                                                                                          |
|     |         |         |      | 1511300     |              |               | 양념육류(소금 양념)                                                                                               | Мясо и мясные пищевые субпродукты соленные                                                                                                                                 |
|     |         |         |      |             | 1.1.3        |               | 빠없는 가공 축산물(냉장, 반 냉동subfrozen, 냉동), 양념 가공품                                                                 | Полуфабрикаты мясные бескостные (охлажденные, подмороженные, замороженные), в том числе маринованные:                                                                      |

| 한국  |      |         |           | 러시아      |           |            |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----|------|---------|-----------|----------|-----------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명 | 품목 코드   | 식품유형      | 통계청 분류번호 | 유해물질 문서분류 | 식품첨가물 문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                                                                                                                                                                                               | 식품유형 명칭(노어)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|     |      | 033-006 | 분쇄 가공 육제품 |          | 1.4.7~10  |            | 1.4.7. 가열 고기: 소와 돼지의 넓적다리 고기, 소와 돼지의 본리스(boneless) 넓적다리 고기, 압축된 돼지고기 및 소고기, 햄, 베이컨, 압축된 돼지 머리 고기, 양고기, 1.4.8. 가열 훈제 고기: 넓적다리 고기, 본리스 넓적다리 고기, 가슴살, 볼살, 돼지고기 등 고기, 1.4.10. 가열식품, 로스트, 훈제, 유통기한 5일 이상, 절단해서 진공포장, 가스 충전 포장, | Продукты мясные варенные: окорока, рулеты из свинины и говядины, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме, Продукты мясные копчено-варенные: окорока, рулеты, корейка, грудинка, шейка, балык свиной и в оболочке, Продукты варенные и запеченные, копчено-запеченные, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы |
|     |      |         |           |          |           | ○          | TD적용                                                                                                                                                                                                                      | согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|     |      |         |           |          |           | ○          | 분쇄 육제품(조리, 소금 간 및 건조 처리 상태) 으로 감싼 젤리                                                                                                                                                                                      | Желе, покрывающие мясные продукты (варенные, соленные, вяленые), паштеты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|     |      |         |           |          |           | ○          | 분쇄육                                                                                                                                                                                                                       | мясо свежее, измельченное                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|     |      |         |           |          |           | ○          | 4% 넘는 야채, 콩류 및 시리얼 함유되어 있는 저민고기 제품 ("도시형 사료")                                                                                                                                                                             | Мясные колбасные изделия с содержанием растительных или зерновых ингредиентов более 4%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|     |      |         |           |          |           | ○          | 통조림 다진 고기                                                                                                                                                                                                                 | Рыбные и икорные пресервы, консервы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|     |      |         |           |          |           | ○          | 다진 고기로부터 생성된 육제품, 고기류, 햄 제품, 통조림 상태의 보존 식품                                                                                                                                                                                | Мясные продукты из измельченного мяса, фарша, вetchинные изделия, пресервы, консервы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|     |      |         |           | 1.13.    |           |            | 조류 통조림(조류육으로 만든, 고기만두, 충전용 고기 포함)                                                                                                                                                                                         | Консервы птицы (из мяса птицы и мясорастительные, в т.ч. паштетные и фаршевые)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|     |      |         |           | 9.16.8.  |           |            | 고기, 간으로 만든 페이스트                                                                                                                                                                                                           | Паштеты из мяса и печени                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|     |      |         |           | 1511390  |           |            | 분쇄 가공육제품                                                                                                                                                                                                                  | Полуфабрикаты мясные рубленые                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|     |      |         |           | 1511391  |           |            | 커틀렛                                                                                                                                                                                                                       | Котлеты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|     |      |         |           | 1511392  |           |            | 분쇄된 고기(filling)                                                                                                                                                                                                           | Фарш                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|     |      |         |           |          |           | ○          | 충전재(Herbal Supplement)가 들어간 조류육 통조림(살균), 고기만두 포함                                                                                                                                                                          | Начинки для пельменей (равиолей), клецки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|     |      |         |           | 1512830  |           |            | 생선 페이스트: 생선살을 다진 것인데 날생선을 다지기도 하지만 훈제 가열 조리된 생선류를 다져서 만들기도 함. 생선살을 다져서 그 안에 양념들을 넣는다. 빵 위에 올려서 먹기도 한다.                                                                                                                    | Паштет рыбный                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|     |      |         |           | 1512181  |           |            | 육류나 생선을 분쇄기로 간 것, 만두속이나 고기순대 속처럼 요리용으로자른 것, 충전재                                                                                                                                                                           | Фарш пищевой особый                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|     |      |         |           | 1512643  |           |            | 생선 페이스트: 계란, 청어, 훈제 생선, 통조림 생선, 소시지, 소지지류 식품을 쓴다. 추가로 파, 오이, 토마토 피망 고추냉이, 마요네즈 식물성 기름 등 넣는다. 섞은 다음 1-2시간 숙성.                                                                                                              | Пасты и паштеты рыбные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|     |      |         |           | 1512620  |           |            | 분쇄 어육살(filling) 가공품: 커틀렛 처럼 다진 생선으로 만든 요리, 다진생선 및 다진고기를 충전재로 만든 요리, 조리 식품, 가공품                                                                                                                                            | Изделия из фарша рыбного                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|     |      |         |           |          |           | ○          | TD적용                                                                                                                                                                                                                      | согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|     |      | 033-007 | 갈비가공품     |          | 1.1.5     |            | 뼈 있는 가공육(큰 조각, 1회분, 작은 조각)                                                                                                                                                                                                | Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|     |      |         |           |          | 1.14.     |            | 열처리 되어 건조한 조류 육제품                                                                                                                                                                                                         | Продукты из мяса птицы сублимационной и тепловой сушки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|     |      |         |           |          |           | ○          | TD적용                                                                                                                                                                                                                      | согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|     |      | 033-008 | 식육추출 가공품  |          |           | ○          | TD적용                                                                                                                                                                                                                      | согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|     |      | 033-009 | 식용우지      |          |           | ○          | 식용우지                                                                                                                                                                                                                      | Говядина жирная                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|     |      |         |           |          | 7.6.      |            | 동물의 지방                                                                                                                                                                                                                    | Жиры животные топленые                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|     |      |         |           |          |           | ○          | TD적용                                                                                                                                                                                                                      | согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|     |      | 033-010 | 식용돈지      | 1511142  |           |            | 돈육 지방                                                                                                                                                                                                                     | Свинина жирная                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|     |      |         |           |          |           | ○          | TD적용                                                                                                                                                                                                                      | согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|     |      | 033-011 | 포장육       | 1511140  |           |            | 냉장 신선 돈육                                                                                                                                                                                                                  | Свинина свежая охлажденная                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|     |      |         |           | 1511150  |           |            | 냉장 신선 자돈육                                                                                                                                                                                                                 | Мясо поросят свежее и охлажденное                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|     |      |         |           | 1511160  |           |            | 냉동 돈육                                                                                                                                                                                                                     | Свинина замороженная                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|     |      |         |           | 1511121  |           |            | 송아지 신선육                                                                                                                                                                                                                   | Телятина свежая                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|     |      |         |           | 1511124  |           |            | 냉장 송아지육                                                                                                                                                                                                                   | Телятина тощая охлажденная                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|     |      |         |           | 1511130  |           |            | 냉동육우                                                                                                                                                                                                                      | Мясо крупного рогатого скота замороженное                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|     |      |         |           | 1511131  |           |            | 냉동 소고기                                                                                                                                                                                                                    | Говядина замороженная                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|     |      |         |           | 1511132  |           |            | 냉동 송아지육                                                                                                                                                                                                                   | Телятина замороженная                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|     |      |         |           | 1511170  |           |            | 냉장 신선 양고기, 냉동양고기                                                                                                                                                                                                          | Баранина свежая, охлажденная или замороженная                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|     |      |         |           | 1511180  |           |            | 냉장 신선 염소고기, 냉동 염소고기                                                                                                                                                                                                       | Козлятина свежая, охлажденная или замороженная                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|     |      |         |           | 1511191  |           |            | 냉장 말고기, 냉동 말고기                                                                                                                                                                                                            | Конина свежая, охлажденная или замороженная                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

| 한국  |           |         |      | 러시아         |              |               |                                                           |                                                                                                                                                                    |
|-----|-----------|---------|------|-------------|--------------|---------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 대분류 | 대분류명      | 품목 코드   | 식품유형 | 통계청<br>분류번호 | 유해물질<br>문서분류 | 식품첨가물<br>문서분류 | 식품유형 명칭(번역)                                               | 식품유형 명칭(노어)                                                                                                                                                        |
|     |           |         |      | 1511231     |              |               | 냉동 닭고기, 냉장 닭고기                                            | Мясо кур свежее, охлажденное или замороженное                                                                                                                      |
|     |           |         |      | 1511232     |              |               | 냉장 중간닭고기, 냉동 중간닭고기                                        | Мясо цыплят свежее, охлажденное или замороженное                                                                                                                   |
|     |           |         |      | 1511233     |              |               | 냉장 칠면조, 냉동 칠면조 고기                                         | Мясо цесарок свежее, охлажденное или замороженное                                                                                                                  |
|     |           |         |      | 1511234     |              |               | 냉장 거위 고기, 냉동 거위 고기                                        | Мясо гусей свежее, охлажденное или замороженное                                                                                                                    |
|     |           |         |      | 1511235     |              |               | 냉장 오리고기, 냉동 오리 고기                                         | Мясо уток свежее, охлажденное или замороженное                                                                                                                     |
|     |           |         |      | 1511236     |              |               | 냉장 오리고기, 냉동 오리고기(green duck)                              | Мясо утят свежее, охлажденное или замороженное                                                                                                                     |
|     |           |         |      | 1511237     |              |               | 냉장 냉동 신선 칠면조 고기                                           | Мясо индеек свежее, охлажденное или замороженное                                                                                                                   |
|     |           |         |      | 1511238     |              |               | 냉장 칠면조 새끼고기, 냉동 칠면조 새끼고기                                  | Мясо индюшат свежее, охлажденное или замороженное                                                                                                                  |
|     |           |         |      | 1511260     |              |               | 토끼고기                                                      | Мясо кроликов                                                                                                                                                      |
|     |           |         |      | 1511273     |              |               | 사슴 고기                                                     | Оленина                                                                                                                                                            |
|     |           |         |      | 1511274     |              |               | 낙타 고기                                                     | Верблюжатина                                                                                                                                                       |
|     |           |         |      | 1511275     |              |               | 큰사슴 고기                                                    | Лосина                                                                                                                                                             |
|     |           |         |      | 1511240     |              |               | 가금류 부산물                                                   | Пищевые субпродукты птицы                                                                                                                                          |
|     |           |         |      |             | 7.5.         |               | 지방:생 소고기, 생 돼지고기, 생 양고기 등 (냉장, 냉동) 냉장 냉동 돼지고기, 염장 훈제 돼지고기 | Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный). Шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый и продукты из него |
|     |           |         |      |             | 1.1          |               | 가공육, 냉동육, 냉장육을 포함한 육제품 (모든 종류의 도축된 가축과 야생동물)              | Мясо, в т.ч. полуфабрикаты, парные, охлажденные, подмороженные, замороженные (все виды убойных, промысловых и диких животных)                                      |
|     |           |         |      |             | 1.1.1        |               | 육제품 (모든 종류의 도축된 동물):                                      | Мясо (все виды убойных животных): парное в тушах, полутушах, четвертинках, отрубках                                                                                |
|     |           |         |      |             | 1.1.2        |               | 도축된 축산물(냉동): 뼈 붙은 살코기, 뼈 없는 살코기                           | Мясо замороженное убойных животных: блоки из мяса на кости, бескостного, жилованного                                                                               |
|     |           |         |      |             | 1.1.5.       |               | 뼈 있는 가공육(큰 조각, 작은 조각)                                     | Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)                                                                                              |
|     |           |         |      |             | 7.5.         |               | 지방-생 소고기, 생 돼지고기, 생 양고기 등 (냉장, 냉동) 냉장 냉동 돼지고기, 염장 훈제 돼지고기 | Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный). Шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый и продукты из него |
|     |           |         |      |             | 1.9.1.       |               | 조류 고기, 몸통: 냉장                                             | Тушки и мясо птицы: - фасованное охлажденное, подмороженное, замороженное                                                                                          |
|     |           |         |      |             | 1.9.4.       |               | 뼈 없는 가금류, 살을 분리하고 남은 살(냉동)                                | Мясо птицы механической обвалки, костный остаток охлажденные, замороженные в блоках, полуфабрикат костный замороженный                                             |
|     |           |         |      |             |              | ○             | 육제품, 가금류, 사냥육 포함한 육류                                      | продукты из мяса, птицы дичи                                                                                                                                       |
|     |           |         |      |             |              | ○             | TD적용                                                      | согласно ТД                                                                                                                                                        |
| 34  | 알가공품 (축산) | 034-001 | 알가공품 | 1549880     |              |               | 껍질 간 알, 노른자 건조 저장 가공품,                                    | Яйца птиц без скорлупы и желтки свежие, сушеные, вареные, мороженые или консервированные другим способом                                                           |
|     |           |         |      |             | 1.15.        |               | 계란과 액체형 알제품 (혼합물, 흰자위, 노른자위)                              | Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток)                                                                                                              |
|     |           |         |      |             | 1.17.        |               | 계란 단백질(알부민), 건조                                           | Яичный белок (альбумин) сухой                                                                                                                                      |
|     |           |         |      |             | 1.16.        |               | 건조 알제품(계란 분말, 알부민, 노른자위)                                  | Яичные продукты сухие (яичные порошок, белок, желток)                                                                                                              |
|     |           |         |      |             | 9.16.13.1    |               | 알조리제품:삶은 달걀                                               | Блюда из яиц: яйца вареные                                                                                                                                         |
|     |           |         |      |             | 9.16.13.2    |               | 알조리제품: 오믈렛(노른자, 흰자 믹스쳐), 계란이 포함된 고물                       | Блюда из яиц: омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц                       |
|     |           |         |      |             | 9.16.14.1    |               | 새알심 경단                                                    | вареники ленивые                                                                                                                                                   |
|     |           |         |      |             |              | ○             | 난백                                                        | белок                                                                                                                                                              |
|     |           |         |      |             |              | ○             | 난제품, (분말, 농축, 냉동)                                         | Яйцепродукты сушеные, концентрированные, замороженные                                                                                                              |
|     |           |         |      |             |              | ○             | 에그 리큐르                                                    | Ликеры яичные                                                                                                                                                      |
|     |           |         |      |             |              | ○             | 난제품                                                       | Яйцепродукты                                                                                                                                                       |
|     |           |         |      |             |              | ○             | 액상 달걀 제품 (달걀 제품, 단백질, 노른자)                                | Яйцепродукты жидкие(белок, желток, целое яйцо)                                                                                                                     |
|     |           |         |      |             |              | ○             | 난백분말                                                      | Яичный белок сухой                                                                                                                                                 |
|     |           |         |      |             |              | ○             | TD적용                                                      | согласно ТД                                                                                                                                                        |



# 부록

## 러시아 규정 번역본





## 관세동맹기술규정 TR CU 029/2012

식품첨가물, 향료 및 가공보조제안전요건

Lists of documents on standardization.

본 기술규정요건준수도모

### 전문

1. 관세동맹기술규격 “식품첨가물, 향료 및 가공보조제안전요건”(이 기술규정은 2010년 11월 18일자 벨라루스공화국, 카자흐스탄 및 러시아연방공통원칙 및 기술규정에 관한 합의에 따라 제정되었다.
2. 본 기술규정은 식품첨가물, 향료 및 가공보조제, 식품함량의 의무적 적용 및 집행이 통일된 관세동맹의 공통관세영역을 구축하는 한편, 식품첨가물, 향료 및 가공보조제의 자유로운 이동성을 도모하며, 관세동맹의 단일관세영역에서 보급되도록 설계되었다.
3. 관세동맹의 다른 기술규정에서 정한 식품첨가물, 향료 및 가공보조제의 합량 및 사용요건에는 본 기술규정요건과 상반되는 요건이 들어있지 않다.
4. 다른 관세동맹 기술규정에서 발체된 식품첨가물, 향료 및 가공보조제의 경우, 해당 식품첨가물, 향료 및 가공보조제역시 관세동맹 기술규정요건을 준수해야 하고 다음과 같은 규칙에 구속된다:

## 1 조. 범위

1. 본기술규정에서 는 다음을 정한다:

- 1) 기술규정의 목적
- 2) 기술규제대상의 안전요건
- 3) 기술규정대상의 식별규칙
- 4) 기술규정대상의 형식 및 평가절차(확정)

## 2 조. 채택목적

1. 본기술규정의 채택목적은 다음과 같다:

- 1) 인간의 생명과 건강의 보호
- 2) 구매자(소비자)를 속이 는 행위예방
- 3) 환경보호

## 3 조. 기술규정의 목적

1. 본 기술규정의 목적은 다음과 관련한 규제를 관세동맹의 단일세영역에서 보급내지유통시키는 데있다:

- 1) 식품보조제, 영양보충제
- 2) 향료
- 3) 가공보조제
- 4) 식품중식품보조제합량, 생물학적활성항료물질, 가공보조제잔류량
- 5) 식품첨가물, 향료 및 가공보조제의 생산, 운반, 판매 및 폐기공정

2. 관세동맹의 공통관세영역에서의 유통의 향없이 순수하게 개인의 소비를 목적으로 가정이 나사설농장에서 식품첨가물, 향료 및 가공보조제의 생산, 운반, 판매 및 폐기공정을 실행하는 국민에게는 본 기술규정이 적용되지않는다.

## 4조. 정의

본 기술규정을 목적으로, 관세동맹기술규정에서 정한 “식품안전” 개념을 비롯하여 다음과 같은 개념 정의 :

**식품가미(향)** - 인간에의 해직접식제품에향 또는 맛(단맛, 신맛, 짭맛제외)을 가미하도록만들어진식품이 나향료, 첨향진처리, 열처리첨향, 또는 혼제향, 향료, 또는 그혼합물이 채택되지않은것.

**혼제향**- 연기응축물의 분리 및 정화를 통해전통혼제에사용되던혼연에서 추출된 물질배합

**향미열기술**- 식품가열 또는 식품성분에서 얻어진아민화합물등의 물질배합 - 열처리상태이 후당감소: 온도 180 °C 이 하, 저온을 사용하는 시간동안일정하게온도를 높여 15 분간 180 °C 로 열처리 - 온도가 10 °C 감소할때마다가열시간을 두배연장, 단, 12 시간이 하, 처리과정에서 pH 는 8.0 을 넘지않을 것.

**산화방지제**- 산화과정을 늦추고식품 (식품원료) 유통기간을 늘리도록설계된 영양보조제

**고화방지제**- 잘게분쇄된 분말입자의 점착(응집)을 방지하고유동성을 유지시키도록설계된 식품보조제

**착향료**- 향료속성으로 화학적으로 정의 된 (화학적으로 구분된) 물질로 향 및 ( 또는 ) 맛특성을 갖추고있는 물질(단맛, 신맛, 짭맛제외)

**천연착향제**- 재래식식품생산방법으로 가공된 식재료를 포함하여 물리적, 효소, 또는 미생물공정을 통해야채, 동물, 미생물원료로 부터분리된 착향료

**밀가루가공첨가제**- 베이킹품질이 나가루(반죽)의 색상을 향상시키도록설계된 식품첨가제(유화제제외)

**습윤제**- 습기를 보존하고식품이 마르지않도록보호하도록설계된 식품보조제

**글레이징**- 식체품을 윤기있게만들거나보호막을 형성하기위해제품표면에적용하도록설계된 식품보조제

**젤화제**-젤과 유사한 식품결을 형성하도록설계된 영양보충제

**점도제**-식품의 점도를 높이도록설계된 영양보충제

**촉매**- 화학반응을 가속화시키도록설계된 기술적보조제

**산**- 식품의 산도를 높이거나신맛을 가미하도록설계된 식품보조제

**보존제**- 미생물부패 및 / 또는 병원성미생물을 방지함으로 써식품의 유통기간을 연장시키도록설계된 영양보조제

**색소**- 식품의 색상을 부어 하거나, 보강하거나, 복원시키도록설계된 영양보조제. 보조착색효과 가있는 식재료 및 식품중먹을 수없는 부분(예;

치즈와 소시지겉피, 전사용고기, 치즈와 달걀표식)을 착색하는 데사용되는 색소는 식품색소에 포함되지않는 다.

**복합식품첨가제**- 최소한 가지이 상의 식품보조제, 복합식품첨가제일부가공극적인식품기능효과 를 제공하도록설계된 유통가능한 식품첨가제 및 ( 또는 ) 식재료 및 향료혼합물.

**최대허용수준(최대허용기능농도)**- 사람의 안전을 도모하기위한 최대식품첨가물(활성물질량) 수치를 정하는 건강표준

**충전제**: 열량값을 크게높이 지않고식품의 양을 증진시키는 식품첨가물

**천연향료물질원료 (aromatizers)** - 향료(착향물질, 향료전처리) 생산과정에서 식물(식물일부), 동물원료제품이 원료로 사용됨.

**캐리어**- 효율을 높이 고이 용을 촉진시키기위해식품첨가물, 향료, 효소, 영양소 및 / 또는 기능에영향을 미치지않는 물질의 용해, 희석, 분산, 또는 기타물리적변형목적의 식품보조제

**소포제**- 식품의 발포현상을 방지하거나억제하도록설계된 식품보조제

**발포**-액상 및 고형식품의 기체상이 고르게분포되도록설계된 식품첨가제

**식품첨가물**- 그자체로 는 일반적으로 영양가가식품으로 직접소비되지않고생산(제조), 운반 및 저장과정에서 기술적목적(기능)으로 식품생산에사용되며, 그물질의 변환이 식품의 한 요소가되는 모든물질( 또는 물질혼합물). 식품첨가물은가공기능이 상의 역할을 수행할수있다.

**신중식품첨가물, 향료, 가공보조제**- 본 기술규정에서 요건을 정하고있는 혼합물

**무가당식품**- 일당류 및 이 당류나그것이 함유된 식품이 첨가되지않고만들어진식품

**감미료**- 음식맛을 달게하거나식탁용감미료의 일부로 사용되는 영양보충제

**예비착향**- 조리과정에서 다른요소와 의 반응에의 한 맛과 향의 저하를 막을 목적으로 고의 로 식품에첨가되는 에이 전트 또는 혼합물

**착향전처리**- 물리적, 효소, 또는 미생물공정으로 추출된 향료 및 기타물질의 혼합물: 직접식품으로 사용되지않고가공을 거치는 재래식식품, 동식물 또는 미생물원료의 전처리방법에의 한 가공을 포함한 식품이 나뉘을 수있는 물질의 생산.

**분사제**- 용기로 부터의 식품배출용도로 설계된 식품보조제 (공기이 외의 가스)

**베이 킹파우더**- 가스형성으로 인한 테스트부피를 늘리도록설계된 영양보충제

**산도조절제**- 식품의 pH(산도 또는 알칼리도)를 변경하도록설계된 영양보충제

**안정제**- 응집안정성을 제공하거나두가지이 상섞이 지않는 요소의 고른분산을 유지하도록설계된 식품보충제;

**기술규격에따름**(이 하 AT 에따름) -기술적타당성을 토대로 결정되는 공장의 식품첨가제, 착향 및 가공보조제적용규정. 식품첨가제, 착향 및 가공보조제는 기술적효과 를 달성하는 데필요한 양이 상을 초과 할수없다.

**식탁용감미료**- 다른성분이 첨가되거나첨가되지않은허용된 감미료가들어있는 식품첨가제 및 ( 또는 ) 소비자판매를 겨냥한 식품요소;

**기술적수단**(이 하가공보조제) - 식품구성요소가되지않고식재료가공 및 특정기술적목표를 위한 식품생산에의 도적으로 사용되는 물질 또는 그파생물(장비, 포장재, 제품 및 점시제외). 목적달성후에는 해당식재료 및 식품에서 제거되거나, 잔류량이 완제품식품에서 기술적인효과를 발휘하지못한다.

**전통적인식품생산방법**- 증기압력(120 °C), 굽기, 볶기, 삶기, 오일을 이 용한 튀기기(대기압에서 240°), 건조, 증발, 가열, 냉각, 냉동, 담그기, 불리기, 절임, 여 과 , 삼출, 압착(짜내기), 배합, 유회, 연마(절삭, 파쇄, 갈기, 치대기), 벗기기, 증류, 추출(추출액포함), 발효 및 미생물처리를 포함한 조리

**가스포장**- 식품을 용기에담기전이 나답는 중, 또는 담은후용기에 주입되는 가스(공기제외)

**맛(향) 증폭제**- 먹거리의 풍미를 변형시켜 친연풍미를 증강시키도록설계된 식품보조제

**밀봉**- 과일야채의 조직밀도 및 식품의 경화젤구조를 유지시키기위한 식품보조제

**보존제(안정제) 색상**- 식품색상을 안전화내지보존시키기위한 식품보조제

**효소전처리**- 제품생산과정에서 이 루어지는 생화학공정의 실행에 필요한 특정효소나복합효소, 동식물 및 미생물원료가함유된 정화농축제품

**응집제(clarifier, the adsorbent) - 적층(흡착) 공정**의 효율을 향상시키도록설계된 기술적보조제

**유회제**- 들이 상의 섞이 지않는 식품상의 균일한 혼합을 유도하거나유지하도록설계된 식품보조제

**유회제염류**- 지방, 단백질을 골고루분포시키고가공된 치즈 및 그것을 기반으로 한 제품의 연성을 높이 도록설계된 영양보충제.

## 5조. 취급시장

1. 식품첨가물, 향료 및 가공보조제는 관세동맹의 단일관세영역에서 공표된다. 단, 본 기술규정을 비롯한 기타관세동맹기술규정과 부합해야한다.
2. 본 기술규정요건과 부합하는 식품첨가물, 향료 및 가공보조제가확인되지않을 경우, 제품에출시마크를 부착할수없고, 관세동맹회원국들은 해당제품을 시장에 유통시킬수없다.

3. 관세동맹의 단일관세영역에서 유통되는 식품첨가물, 향료 및 가공보조제에는 안전성을 확인해주는 서 류와 출처를 추적할수있는 정보, 그리고고보관조건과 유통기한 에관한 정보가첨부되어야한다.

## 6조. 식별규칙

1. 식품첨가물, 향료 및 가공보조제의 식별은관세동맹의 ‘식품안전’ 관련기술규정에서 정한 규칙에 따라 실시된다.

## 7조. 식품첨가물, 향료, 가공보조제안전조건 및 식품제조과정에서의 사용

1. 식품생산과정에서의 식품첨가물, 향료 및 가공보조제안전 및 구매자(소비자) 기망행위예방을 목적으로 다음과 같은요건이 적용된다:

1) 식품첨가물, 향료 및 가공보조제의 사용으로 식품이 사람의 건강에미치는 부작용위험이 증가해서 는 아니된다.

2) 식품첨가물함량, 향료, 착향료 및 천연향료원료에함유된 가공보조제 및 생물학적활성물질잔류량은반드시본기술규정요건에명시된 규제대상물질의 최대허용함량을 준수해야한다.

3) 식품첨가물, 향료 및 가공보조제는 반드시기술적인개량필요성이 나유통기한 연장필요성이 있고다른수단이 불가능하거나경제적으로 여 의 치않을 경우에 한 해사용되어야한다.

- 4) 식품첨가물 및 향료를 이용하여 식품의 성격과 관련한 소비자기망을 유도해서는 아니된다.
  - 5) 식품첨가물, 향료 및 가공보조제의 사용으로 인해식자재의 관능적특성이 저하되어서는 아니된다.
  - 6) 식품첨가물, 향료 및 가공보조제는 식품제조과정에서 기술적효과를 달성하는 데 필요한 최소량만이 사용되어야한다.
  - 7) 원료의 부패나부실한 품질을 은폐하거나구매자(소비자)를 기망할 목적으로 식품첨가물, 향료 및 가공보조제를 사용해서는 아니된다.
  - 8) 유전자조작유기물이 나기타바이 오기슬을 활용하여 생산된 식품첨가물, 향료 및 가공보조제를 관세동맹관세영역에서 유통할경우반드시관세동맹 “식품안전관련” 기술규정요건을 준수해야한다.
2. 식품첨가물, 향료 및 가공보조제는 반드시안전이 확보되도록포장되어야하고라벨을 통해소비자에게유통기한을 알려야한다.
  3. 식품첨가물, 향료 및 가공보조제의 포장은관세동맹 “식품접촉물질안전관련” 기술규정의 요건을 준수해야한다.
  4. 식품첨가물안전표시 및 청결도표시는 반드시본기술규정부록28에 명시된 요건을 준수해야한다.
  5. 미생물학적매개변수를 제외한 식품원료가 들어있는 복합식품보조제의 안전성능은 반드시 특정식품유형에 관한 관세동맹 “식품안전관련” 기술규정에 명시된 식품배합(다요소) 인력요건과 부합해야한다.

6. 향료 및 성분의 안전성기록은본기술규정의 부록 1 과 19 에 명시된 요건을 준수해야한다.

7. 향료생산중원료허용:

- 1) 본기술규정의 부록 19에의 거한 착향물질
- 2) 천연착향물질 및 / 또는 전처리를 통해만들어진향료원료
- 8. 유통을 목적으로 하는 식품향료생산허용:

- 1) 본기술규정의 부록 19에의 거한 착향물질로 이 루어질것
- 2) 천연원료로 생산된 착색제 및 착색물질로 이 루어질것
- 3) 혼연향
- 4) 열처리착향
- 5) 향전구물질로 구성
- 6) 본부속항의 기타항(상기부속절 1), 2), 3), 4), 5)에 추가로 구성요소포함)

7) 상기 항의 혼합물.

9. 효소전처리는 다음의 안전요건을 준수할 것:

1) 납함량은 5.0 mg/kg 을 초과 할수 없다.

2) 미생물지표:호기성증온 및 조건성혐기성미생물(QMAFAnM), CFU / g, 미만- 5x10 (미생물(박테리아 및 균류) 원료식물효소전처리의 경우), 1x10 (동물성원료의 효소전처리경우, 우유응고포함) -0.1 g 내대장균류(대장균, 대장균) -불허, - 살모넬라를 포함한 25g 내병원성미생물-불허 - 25 g 중대장균-불허

3) 생존가능한 함량발생요소기없을 것

4) 미생물(박테리아 및 균류) 원료효소전처리의 경우항생활동이 없어야한다.

5) 균류원료의 효소전처리과정에서 진독균(스테리그마토시스틴, 아플라톡신 B1, T-2 독신, 지칼레논, 오크라톡신 A)가들어가지는 아니된다.

10. 원료로서 의 효소전처리의 경우, 생산자들은본기술규정의 부록 26에 의거하여 건강한 사육동물이 나재배식물의 장기와 조직, 비병원성품종의 미생물과 무독성박테리아 및 적은균류를 사용할수있다. 성분의 표준화활동 및 효소약물안정성을 위해본기술규정의 부록 2에의거하여 식품첨가제를 사용할수있다.

11. 고정물질로서 의 효소전처리외의 경우본기술규정의 부록 27에의 거하여 고품캐리어를 사용하여 보조제를 처리할수있다.
12. 완제품식품에서 는 보조제효소가검출되어서는 아니된다.
13. 식품에 함유된 향료의 식품보조제, 생물학적활성물질 및 제거불가능한 가공보조제 잔류물은관세동맹의 “식품안전관련”기술규정의 부록 3-8, 10-18, 20-27, 29에 명시된 요건 및 특정유형의 식품에대한 기타관세동맹기술규정요건과 부합해야한다.
14. 모든소독원의 식품보조제총함량은본기술규정에 명시된 최대허용수준을 초과 할수없다.
15. 본기술규정에서 표준화된 식품보조제함량은 (레시피) 색인이 나분석방법을 활용하여 통제된다.
16. 식품첨가물의 위생표준함량은본기술규정의 부록 3-18에 수록되어있다.
- 17 본 기술규정중, 특정유형의 식품생산과정에서 사용되는 식품첨가물에는 다음과 같은제한 이 적용된다:
  - 1) 본기술규정의 부록 8, 12, 15, 16 및 17에 명시된 (일산화탄소 E290 제외) AP에의 거하여 사용이 규제되는 식품첨가제(색소 및 감미료제외)는 다음을 제외한 모든종류의 식품에서사용할수있다:
    - a) 가공된 식품, 꿀, 와 인, 동물지방, 우유버터, 살균 및 멸균우유와 크림, 천연암반수, 커피와 커피추출물, 찻잎, 무향설탕, 건파스타(무글루텐, 저지방제외), 천연무향버터밀크(멸균제외) 등;

- b) AP 및 허용가능레벨에 따라 사용되는 식품첨가물리스트에 명시된 본 기술규격의 부록 18에의 거한 식제품
- 2) 식품의 원래모양, 가공, 보관, 포장등의 과정에서 변색된 색상을 보존하거나변색된 식품을 탈색하거나관능효과를 내기위해색소를 사용할수있다. 본 기술규정의 부록 10, 11 에의 거하여 식품에적용되는 최대색소레벨은색소의 상업용처리에서사용되는 착색제의 주성분을 의 미한다.
- 3) AP 에의 거하여 사용이 규제되고본기술규정의 부록 9, 10에 명시된 식품외의 모든식품종류에서사용할수있도록승인된 색소외에는 식품제조에사용할수없다.
- 4) 식품착색에는 비수용성코팅을 사용할수있고, 최대색소레벨이 본 기술규정의 부록 10, 11 에의 거한 용해가능한 색소형태레벨에 해당해야한다.
- 5) 육류검인도장, 달걀 및 치즈라벨에는 다음과 같은색소를 사용할수있다: metilviolet (국제 색소분류 - CI 42535), rhodamine C (CI 45170), magenta sour (CI 45685) 및 본 기술규정의 부록 11 에의 거한 식품착색제
- 6) 달걀착색의 경우본기술규정의 부록 11 에 명시된 식품착색제만사용할수있다.
- 7) 소매용가루제조시가루처리용물질을 사용하지말것(특별예외: 팬케익가루, 케이 크용밀가루등)
- 8) 우유, 버터, 밀가루, 빵, 육류등식품생산원료생산과정에서 보존제를 사용하지말것(장기보관을 위한 포장은제외).

- 9) 식품중이 산화황합량 10 mg/kg (n) 이 하의 잔류량은 보존제효과가 없는 것으로 추정된다.
- 10) 아질산염육류제품 생산과정에서 염산-아질산염혼합물(용액)이 나복합식품첨가제로만 사용되어야 한다.
- 11) 감미료적용: 특정화학성분의 특수제품으로 당소비억제(배제) 권고를 받은 사람을 겨냥하여 에너지값이 축소되고 당이 첨가되지 않거나 식품유통기한을 늘리려는 목적으로 당을 대체한 식품.
18. 허용가능한 식품보충제합량 및 식품중생물학적활성물질을 감안하여 본 기술규정에서 정한 표준에 따라 제조사가 기술문서에서 정한 향료의 범위 및 최대섭취량, 식품생산중향료함유량이 향료제조사에서 정한 값을 초과해서는 아니된다.
19. 식물성향료(착향전처리) 및 / 또는 식물원료에 들어있는 생물학적활성물질의 식품허용치는 본 기술규정의 부록 20에 명시되어 있다
20. 천연향료물질재료 및 / 또는 착향식물로 사용될 경우 (그안에 들어있는 dry feed 또는 생물학적활성물질 기준)으로 식품 1kg(L) 함량은 약리적으로 가나타나는 수치를 초과할 수 없다.
21. 다음화합물은 식품생산과정에서 착향물질로 사용할 수 없다: 아가리신산(agaric acid), 베타아사론(beta-asarone), 하이퍼리신(hypericin), 캡사이신(capsaicin), 바신, 쿠와신(quassin), 멘토푸란(menthofuran), 메틸오이 게놀 (4-allyl-1, 2-dimethoxybenzene), 풀레곤(pulegone), 사프롤(1-allyl-3, 4-methylenedioxybenzene), 청산(hydrocyanic acid), 투우존 (alpha & beta), teukrin A, 에스트라골(1-allyl-4-methoxybenzene).

22. 식품제조과정에서 천연착향물질원료 및 그것으로 생산되는 착향제에는 다음과 같은 제한이 적용된다:

- 1) 식품 및 향료 생산과정에서 tetraploidforms extraordinary(Acorus calamus L., CE13)는 사용할 수 없다.
- 2) Quassia amara (Quassia amara L., SE332) 및 Picrasma (Quassia) High (Picrasma excelsa (Sw.) Planch., 2092 CE)는 알코올 및 비알코올 음료, 베이커리 제품 생산에만 사용될 수 있으며, kvassina 함량은 본 기술규정의 부록 20에의 해규제된다.
- 3) sponge leafy drug (Fomes officinalis (Vill.Fr.) Ames or Laricifomes officinalis (Vill.Fr.) Kotl. Et Pouz., SE2061a, CE359), St. John's wort (Hypericum perforatum L., CE 234), Dubrovnik purple (Teucrium chamaedrys L., SE449)는 알코올 음료 생산에만 허용된다. Contents A teucrium 함량은 본 기술규정의 부록 20에의 해규제된다.

23. 가공보조제에는 본 기술규정부록 21-27에 명시된 위생표준이 적용된다.

24. 가공보조제로서의 식품생산은 본 기술규정부록 2에 따라 승인된 식품첨가물로 사용될 수 있다.

## 8 조. 식품첨가물, 향료 및 가공보조제의 생산(제조), 보관, 운반, 마케팅 및 활용요건

1. 식품첨가물, 향료 및 가공보조제의 생산, 저장, 판매, 운반 및 폐기는 반드시 관세동맹의 “식품안전관련” 기술규정에서 정한 요건을 준수해야 한다.

2. 본기 술규정의 부록 20 에 수록된 생물학적활성물질이 들어있는 향료의 소매는 허용되지 아니한다.

3. 다음과 같은보충제의 경우소매가허용된다:

- 1) 산 및 산도조절제:탄산수소나트륨(E500ii, 베이킹소다), 구연산(E330), 이산화탄소(E290);
- 2) 이 스테레그를 포함한 색소: azorubin (E122), anthocyanins (E163), yellow "sunset" FCF (E110), quinoline yellow (E104), Green S (E142), indigo carmine (E132), carmine(E120), carotene, itsderivatives(E160), Ponce4R(E124)brilliantblueFCF(E133), patentedblueV(E131), tartrazine(E102);
- 3) 감미료: aspartame (E951), acesulfame potassium (E950), aspartame, acesulfame-salt (E962), isomalt (E953), xylitol (E967), lactitol (E966), maltitol (E965), mannitol (E421), neogisiperidin dihydrochalcone (E959), saccharin, its sodium, potassium, calcium (E950), sorbitol (E420), stevia, stevioside (E960), sucralose (E955), thaumatin (E957), cyclamic acid, its sodium salt, calcium (E952) erythritol (E968).
4. 기타식품첨가제의 소매 (보존제: benzoic acid (E210), sodium benzoate (E211), potassium benzoate (E212), calcium benzoate (E213), sorbic acid (E200), sodium sorbate (E201), potassium sorbate (E202), calcium sorbate (E203), 9% aqueous solution (maximum) acetic acid (E260), flavor enhancers, flavor: glutamic acid (E620), sodium glutamate (E621), potassium glutamate (E622), calcium glutamate (E629), guanylic acid (E626), sodium guanylate (E627), potassium guanylate (E628), calcium guanylate (E629), inosinic acid (E630), sodium inosinate (E631), potassium inosinate (E632), calcium inosinate (E633), 5'-ribonucleotide calcium (E634), 5'-ribonucleotide sodium (E635))는 관세동맹회원국법의 지배를 받는다.

## 9 조. 식품첨가물, 향료 및 가공보조제의 라벨요건

식품첨가물, 향료, 가공보조제, 그리고식품첨가물, 향료 및 가공보조제가함유된 식품에는 반드시관세동맹의 “식품라벨링관련” 기술규정에 명시된 정보가들어있어야하고, 다음과 같은추가요건이 적용된다:

- 1) 본기술규정의 부록 2 에의거하여 식품첨가제명칭에 “식품보조제”(복합식품보조제) 단어, 식품보조제 또는 첨가물등급, 식품과 첨가물명칭, 또는 국제디지털시스템(INS)이 나 유럽디지털시스템(EAN)에 의거한 식품첨가제 색인이 들어가야한다.

- 2) 향료의 명칭에는 “향료”(또는 “향”)이 나 “착향전처리”, 또는 혼제향, 또는 Thermal Technology 착향, 또는 “예비향”) 단어가 들어야 한다.
  - 3) 향료에 천연원료에서 추출된 착향제 및 (또는) 천연향료만 함유된 경우 “천연” 단어를 향료에 부가할 수 있다. 발명된 천연향료의 명칭을 식품 및 향미료에 사용하는 것은 해당 천연향료에 천연착향료만 함유되어 있고 특정 식품과 구별되는 경우에 한 해 사용할 수 있다.
  - 4) 본 기술규정의 부록 21 - 27 에의 거하여 보조수단의 기술적 명칭에는 “가공보조제” 라는 단어와 보조공정의 명칭이 들어갈 수 있다.
  - 5) 효소 전처리 라벨에는 요소형태의 미생물 활동 유형, 원료 등에 대한 추가 표시가 들어야 한다.
  - 6) 효소 전처리 과정이 개입된 식품의 경우 미생물 활동, 종류 및 이 러한 약제 생산자를 생략할 수 있다.
  - 7) 소매용이 아닌 식품 첨가물, 향료, 가공보조제의 경우, 라벨에 반드시 “소매용이 아님” 단어가 들어야 한다.
  - 8) 식탁용 감미료의 경우 일일 안전 소비량을 명시해야 한다.
  - 9) 착색제가 함유된 식품의 경우, 라벨에 약물의 종류(액기스, 에센셜 오일, maslosmoly 등) 또는 “천연향료” 단어를 명시해야 한다.
  - 10) 착향제가 함유된 식품의 경우 향료를 구성하는 착향물질 또는 착향제를 생략할 수 있다.
  - 11) 이 산화 황 함유량이 10mg/kg 미만인 식품의 경우 이 산화 황 보존제 표기를 생략할 수 있다.
1. 소매용이 아닌 식품 첨가물, 향료, 가공보조제의 라벨 진달 방법은 반드시 납품 용기에 부착되는 식품 라벨링과 관련한 관세 동맹 “식품 마케팅 관련” 기술 규정의 요건을 준수해야 한다.

## 10 조. 평가(확인)

1. 식품 첨가물, 향료, 가공보조제의 본 기술 규정 준수를 통해 관세 동맹의 “식품 안전 관련” 기술 규정 요건 및 이 러한 제품에 적용되는 CU 기술 규정의 안전성 및 준수를 도모한다.
2. 조사(테스트) 및 측정 방법은 본 기술 규정 요건의 실행과 집행 및 제품 적합성 평가 실행에 필요한 샘플링 규칙을 포함하여, 조사(테스트) 및

측정규칙과 방법이 수록된 표준리스트에 따라 표준에서 정한다.

3. 식품첨가물, 향료, 가공보조제는 관세동맹의 “식품안전관련” 기술규정의 거한 적합성평가대상이 다.

식품첨가물, 향료, 가공보조제 평가는 추가정보를 제공한다:

4. 본조항 4-5 절에 명시된 정보와 부합하는 새로 운종류의 식품첨가물, 향료, 가공보조제를 국가에 등록할 경우, 새로 운물질의 인체안전성을 증명하는 정보를 추가로 제출해야 한다:

- 1) 식품보조제 및 향료-물질의 특징, 원료 및 화학공식, 성분, 물리화학적속성, 전처리공정, 기본물질함량(순도, 불순물유무 및 함유량), 기술적효과를 달성하기위한 메커니즘 및 영양물질과의 반응가능성
  - 2) 천연원료에서 추출된 향료, 착향제 - 사용된 원료의 부분, 생물학적활성여 부를 포함한 주성분의 구성요소 및 함량, 식품 또는 의약품용도섭취량
  - 3) 독성; 개별물질의 경우 - 동물신체의 대사
  - 4) 신종식품첨가물, 향료, 가공보조제사용과 관련한 기술적근거, 기존물질과 비교한 장점, 효능을 달성하기위해사용할것을 권고하는 식품리스트
  - 5) 확정된 안전기록, 신종식품첨가물, 향료, 가공보조제결정방법, 또는 주성분과 생물학적활성물질유무등의 정보가들어있는 기술문서
5. 본기술규제요건의 준수에 관한 국가통제는 관세동맹회원국의 국가법에서 정한 방식으로 시행된다\* 10.7).

## 11 조. Single sign-treatment 제품의 시장국가표기-관세동맹회원국

1. 본기술규정요건 및 기술규정 10 조에의 거한 최종적합성평가와 부합하는 식품첨가물, 향료, 가공보조제는 시판시 single sign-treatment 시장국가(관세동맹회원국) 표시가붙는다.
2. 시장국가(관세동맹회원국)의 single mark 식별은해당시장국가에식품첨가물, 향료 및 가공보조제가유통되기전에실행된다.
3. Single sign-treatment 시장국가(관세동맹회원국) 표시제품은선반위에놓인식품첨가물, 향료 및 가공보조제를 통해뚜렷하게보이도록포장에적용된다.

## 12 조. 세이 프가드조항

1. 관세동맹회원국은본기술규정의 안전요건을 충족시키지못하는 식품첨가물, 향료 및 가공보조제가관세동맹의 단일관세영역에서 유통되지못하도록필요한 모든조치를 취해야한다.

2. 관세동맹회원국관할기관은결정사유를 명시한 결정문과 조치의 필요성을 설명하는 증거를 다른관세동맹회원국들의 관할기관에게제공해야한다.

\* 12.2)

**부록 1: 향신료(flavors)의 안전성 조건**

가공첨가물, 향신료, 가공첨가물안전규정”은기술규정에 속한다.

**(TR CU 029/2012)**

1. 향료의 독성물질함량은 다음을 초과 하지않을 것: 납 - 5.0 mg / kg; Cd - 1.0 mg / kg, 비소 - 3.0 mg / kg; Hg-1.0mg / kg.

2. 혼연착향은 반드시 다음의 추가요건을 충족시킬 것:

- 1) 벤조피렌 함량 2 mg / kg (n) 초과 금지;
- 2) 벤조안트라센 함량 2 mg / kg (n) 초과 금지
3. 착색료의 미생물기준은 아래요건을 준수할 것:

| Types of flavors                 | QMAFAnM<br>CFU / g, not<br>more than | Weight of the product, which is not<br>allowed, g |                                    | Molds, cfu / g,<br>more | Yeast CFU / g, more | Notes                                                               |
|----------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------|
|                                  |                                      | CGB<br>(number form)                              | Pathogens,<br>including Salmonella |                         |                     |                                                                     |
| 물기반향신료<br>액상, 페스트리               | 5 x 10                               | 1.0                                               | 25                                 |                         | 100                 | yeast , mold in the amount of                                       |
| 설탕기반건조향신료,<br>검류(gums), 소금, 기타식품 | 5 x 10                               | 0.1                                               | 25                                 | 100                     | 100                 | -                                                                   |
| 전분기반양념류, 향신료                     | 5 x 10                               | 0.01                                              | 25                                 | 500                     | 100                 | Spice - sulfite-<br>induces clostridia are not allowed in<br>0.01 g |

노트: Propylene glycol 또는 ethyl alcohol 15% 함유 수용액 첨가.

부록 2. 식품 생산 시 사용이 허가된 식품 첨가물 목록

부록 2 가공첨가물, 향신료, 가공첨가물안전규정”은기술규정에속한다.

(TR CU 029/2012)

| Index | Name of Additive                                                                                                                                                                                                                                                  | Major technological cal function |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| E100  | Curcumin (CURCUMIN)                                                                                                                                                                                                                                               | Dye                              |
| E101  | Riboflavin (RIBOFLAVINS): (i) Riboflavin (Riboflavin), (II) Sodium salt of riboflavin 5'-phosphate (Riboflavin 5-phosphate sodium).                                                                                                                               | Dye                              |
| E102  | Tartrazine (TARTRAZINE)                                                                                                                                                                                                                                           | Dye                              |
| E104  | Quinoline yellow (QUINOLINE YELLOW)                                                                                                                                                                                                                               | Dye                              |
| E110  | Yellow "sunset" FCF (SUNSET YELLOW FCF)                                                                                                                                                                                                                           | Dye                              |
| E120  | Carmina (CARMINES)                                                                                                                                                                                                                                                | Dye                              |
| E122  | Azorubin, Karmuazin (AZORUBINE)                                                                                                                                                                                                                                   | Dye                              |
| E124  | Ponce 4R, Carmine 4R (PONCEAU 4R)                                                                                                                                                                                                                                 | Dye                              |
| E129  | Allura Red AC (ALLURA RED AC)                                                                                                                                                                                                                                     | Dye                              |
| E131  | Blue patented V (PATENT BLUE V)                                                                                                                                                                                                                                   | Dye                              |
| E132  | Indigo carmine (INDIGOTINE)                                                                                                                                                                                                                                       | Dye                              |
| E133  | Brilliant blue FCF, brilliant blue FCF (BRILLIANT BLUE FCF)                                                                                                                                                                                                       | Dye                              |
| E140  | Chlorophylls, chlorophyllins (CHLOROPHYLLS, CHLOROPHYLLINS) (i) Chlorophylls (Chlorophylls) (II) chlorophyllin (Chlorophyllins)                                                                                                                                   | Dye                              |
| E141  | Copper complexes of chlorophylls, chlorophyllins (complexs COPPER, OF CHLOROPHYLLS CHLOROPHYLLINS): (i) Copper complexes of chlorophylls (Copper complexes of chlorophylls), (II) complexes of chlorophyllins Copper (Copper complexes conductive shlorophyllins) | Dye                              |
| E142  | Green S (GREEN S)                                                                                                                                                                                                                                                 | Dye                              |

| Index | Name of Additive                                                                                    | Major technological cal function                          |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| E143  | Green robust FCF (FAST GREEN FCF)                                                                   | Dye                                                       |
| E150a | I simple sugar color (CAMEL I - Plain)                                                              | Dye                                                       |
| E150b | Sugar color II, obtained by the "alkaline sulfite" technology (CAMEL II - Caustic sulphite process) | Dye                                                       |
| E150c | Sugar color III, obtained by the "ammonia" technology (CAMEL III - Ammonia process)                 | Dye                                                       |
| E150d | Sugar color IV, obtained by the "ammonia-sulfite" technology (CAMEL IV - Ammonia-sulphite process)  | Dye                                                       |
| E151  | Brilliant Black PN, Brilliant Black PN (BRILLIANT BLACK PN)                                         | Dye                                                       |
| E153  | Coal plant (VEGETABLE CARBON)                                                                       | Dye                                                       |
| E155  | Brown HT (BROWN HT)                                                                                 | Dye                                                       |
| E160a | Carotenes (CAROTENES)                                                                               | Dye                                                       |
| E160b | Annatto, bixin, norbixin (ANNATO, BIXIN, NORBIXIN)                                                  | Dye                                                       |
| E160c | Paprika extract, capsanthin, kopsorubin (PAPRIKA EXTRACT, CAPSANTHIN, CAPSORUBIN)                   | Dye                                                       |
| E160d | Lycopene (LYCOPENE)                                                                                 | Dye                                                       |
| E160e | beta-apo-8'-carotene aldehyde (C30) (BETA-APO-8'-CAROTENAL (C30))                                   | Dye                                                       |
| E160f | beta-apo-8'-carotene acid (C30) ethyl ester (BETA-APO-8'-CAROTENOIC ACID (C30) OF ETHYL ESTER)      | Dye                                                       |
| E161b | Lutein (LUTEIN)                                                                                     | Dye                                                       |
| E161g | Canthaxanthin (CANTHAXANTHIN)                                                                       | Dye                                                       |
| E162  | Red beet (BEET RED)                                                                                 | Dye                                                       |
| E163  | Antotisiary (ANTHOCYANINS)                                                                          | Dye                                                       |
| E170  | Calcium carbonate (CALCIUM CARBONATE)                                                               | dye (surface), the agent anti-caking, stabilizer, carrier |
| E171  | Titanium dioxide (TITANIUM DIOXIDE)                                                                 | Dye                                                       |
| E172  | Iron oxides , hydroxides (IRON OXIDES , HYDROXIDES)                                                 | Dyes                                                      |

| Index | Name of Additive                                                                 | Major technological cal function  |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| E174  | Silver (SILVER)                                                                  | Dye                               |
| E175  | Gold (GOLD)                                                                      | Dye                               |
| E181  | Tannins food (TANNINS, FOOD GRADE)                                               | colourant, emulsifier, stabilizer |
| E200  | Sorbic acid (SORBIC ACID)                                                        | Preservative                      |
| E201  | Sodium sorbate (SODIUM SORBATE)                                                  | Preservative                      |
| E202  | Potassium sorbate (POTASSIUM SORBATE)                                            | Preservative                      |
| E203  | Calcium sorbate (CALCIUM SORBATE)                                                | Preservative                      |
| E210  | Benzoic acid (BENZOIC ACID)                                                      | Preservative                      |
| E211  | Sodium benzoate (SODIUM BENZOATE)                                                | Preservative                      |
| E212  | Potassium benzoate (POTASSIUM BENZOATE)                                          | Preservative                      |
| E213  | Calcium benzoate (CALCIUM BENZOATE)                                              | Preservative                      |
| E214  | p-hydroxybenzoic acid ethyl ester (ETHYL p-HYDROXYBENZOATE)                      | Preservative                      |
| E215  | p-hydroxybenzoic acid ethyl ester sodium salt (SODIUM ETHYL p-HYDROXYBENZOATE)   | Preservative                      |
| E218  | p-hydroxybenzoic acid methyl ester (METHYL p-HYDROXYBENZOATE)                    | Preservative                      |
| E219  | p-hydroxybenzoic acid methyl ester sodium salt (SODIUM METHYL p-HYDROXYBENZOATE) | Preservative                      |
| E220  | Sulfur dioxide (SULPHUR DIOXIDE)                                                 | preservative, antioxidant         |
| E221  | Sodium sulfite (SODIUM SULPHITE)                                                 | preservative, antioxidant         |
| E222  | Sodium hydrosulfite (SODIUM HYDROGEN SULPHITE)                                   | preservative, antioxidant         |
| E223  | Sodium metabisulphite (SODIUM METABISULPHITE)                                    | preservative, antioxidant         |
| E224  | Potassium metabisulphite (POTASSIUM METABISULPHIT)                               | preservative, antioxidant         |
| E225  | Potassium sulfite (POTASSIUM SULPHITE)                                           | preservative, antioxidant         |
| E226  | Calcium sulfite (CALCIUM SULPHITE)                                               | preservative, antioxidant         |
| E227  | Calcium bisulfite (CALCIUM HYDROGEN SULPHITE)                                    | preservative, antioxidant         |

| Index | Name of Additive                                                                                                                    | Major technological cal function                  |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| E228  | Bisulfite (sodium bisulfite), potassium (POTASSIUM HYDROGEN SULPHITE (BISULPHITE))                                                  | preservative, antioxidant                         |
| E230  | Biphenyl (DIPHENYL)                                                                                                                 | Preservative                                      |
| E231  | ortho-phenylphenol (ORTO-PHENYLPHENOL)                                                                                              | Preservative                                      |
| E232  | ortho-phenylphenol, sodium salt (SODIUM O-PHENYLPHENOL)                                                                             | Preservative                                      |
| E234  | Nisin (NISIN)                                                                                                                       | Preservative                                      |
| E235  | Pimaricin, Natamycin (PIMARICIN, NATAMYCIN)                                                                                         | Preservative                                      |
| E236  | Formic acid (FORMIC ACID)                                                                                                           | Preservative                                      |
| E242  | Dimetildikarbonat (DIMETHYL DICARBONATE)                                                                                            | Preservative                                      |
| E249  | Potassium nitrite (POTASSIUM NITRITE)                                                                                               | Preservative, coloring retainer                   |
| E250  | Sodium nitrite (SODIUM NITRITE)                                                                                                     | Preservative, coloring retainer                   |
| E251  | Sodium nitrate (SODIUM NITRATE)                                                                                                     | Preservative, coloring retainer                   |
| E252  | Nitrat potassium (POTASSIUM NITRATE)                                                                                                | Preservative, coloring retainer                   |
| E260  | Acetic acid glacial (ACETIC ACID GLACIAL)                                                                                           | preservative, acidity regulator                   |
| E261  | Potassium acetate (POTASSIUM ACETATES): (i) Potassium Acetate (Potassium acetate), (II) diacetate, potassium (Potassium diacetate). | preservative, acidity regulator                   |
| E262  | Sodium acetate (SODIUM ACETATES): (i) Sodium acetate (Sodium acetate), (II), sodium diacetate (Sodium diacetate).                   | preservative, acidity regulator                   |
| E263  | Calcium acetate (CALCIUM ACETATES)                                                                                                  | preservative, stabilizer, pH regulator, a carrier |
| E264  | Ammonium acetate (AMMONIUM ACETATE)                                                                                                 | acidity regulator                                 |
| E265  | Dehydroacetic acid (DEHYDROACETIC ACID)                                                                                             | Preservative                                      |
| E266  | Degidratsetat sodium (SODIUM DEHYDROACETATE)                                                                                        | Preservative                                      |

| Index | Name of Additive                                                              | Major technological cal function            |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| E270  | Lactic acid, L-, D-, DL- (LACTIC ACID, L-, D-, DL-)                           | acidity regulator                           |
| E280  | Propionic acid (PROPIONIC ACID)                                               | Preservative                                |
| E281  | Propionate (SODIUM PROPIONATE)                                                | Preservative                                |
| E282  | Calcium propionate (CALCIUM PROPIONATE)                                       | Preservative                                |
| E283  | Potassium propionate (POTASSIUM PROPIONATE)                                   | Preservative                                |
| E290  | Carbon dioxide (CARBON DIOXIDE)                                               | acidity regulator, propellant gas packaging |
| E296  | Malic acid (MALIC ACID, DL-)                                                  | acidity regulator                           |
| E297  | Fumaric acid (FUMARIC ACID)                                                   | acidity regulator                           |
| E300  | Ascorbic acid, L- (ASCORBIC ASID, L-)                                         | Antioxidant                                 |
| E301  | Sodium ascorbate (SODIUM ASCORBATE)                                           | Antioxidant                                 |
| E302  | Calcium ascorbate (CALCIUM ASCORBATE)                                         | Antioxidant                                 |
| E303  | Potassium ascorbate (POTASSIUM ASCORBATE)                                     | Antioxidant                                 |
| E304  | (I) Ascorbyl palmitate (ascorbyl Palmitate) (II) ascorbyl (ASCORBYL STEARATE) | Antioxidant                                 |
| E306  | Tocopherols concentrate mixture (MIXED TOCOPHEROLS CONCENTRATE)               | Antioxidant                                 |
| E307  | alpha-Tocopherol (ALPHA-TOCOPHEROL)                                           | Antioxidant                                 |
| E308  | gamma-tocopherol synthetic (SYNTETHIC GAMMA-TOCOPHEROL)                       | Antioxidant                                 |
| E309  | synthetic delta-tocopherol (SYNTETHIC DELTA-TOCOPHEROL)                       | Antioxidant                                 |
| E310  | Propyl gallate (PROPYL GALLATE)                                               | Antioxidant                                 |
| E311  | Octyl gallate (OCTYL GALLATE)                                                 | Antioxidant                                 |
| E312  | Dodetsilgallat (DODECYL GALLATE)                                              | Antioxidant                                 |
| E314  | Guaiac (GUAIAIC RESIN)                                                        | Antioxidant                                 |
| E315  | Isoascorbic (erythorbic acid) (ISOASCORBIC ACID, ERYTHORBIC ACID)             | Antioxidant                                 |

| Index | Name of Additive                                                                                                                                                                                                            | Major technological cal function                        |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| E316  | Izoaskorbat sodium (SODIUM ISOASCORBATE)                                                                                                                                                                                    | Antioxidant                                             |
| E319  | tert-butyl hydroquinone (TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE)                                                                                                                                                                        | Antioxidant                                             |
| E320  | Butylhydroxyanisol (BUTYLATED HYDROXYANISOLE)                                                                                                                                                                               | Antioxidant                                             |
| E321  | BHT, "IonoI" (BUTYLATED HYDROXYTOLUENE)                                                                                                                                                                                     | Antioxidant                                             |
| E322  | Lecithins, phosphatides (LECITHINS)                                                                                                                                                                                         | antioxidant, emulsifier                                 |
| E325  | Sodium lactate (SODIUM LACTATE)                                                                                                                                                                                             | agent moisture<br>-retaining filler                     |
| E326  | Potassium lactate (POTASSIUM LACTATE)                                                                                                                                                                                       | acidity regulator                                       |
| E327  | Calcium lactate (CALCIUM LACTATE)                                                                                                                                                                                           | acidity regulator, a substance for<br>treatment of 곡물가루 |
| E328  | Ammonium lactate (AMMONIUM LACTATE)                                                                                                                                                                                         | acidity regulator, a substance for<br>treatment of 곡물가루 |
| E329  | Magnesium lactate, DL- (MAGNESIUM LACTATE, DL-)                                                                                                                                                                             | acidity regulator, a substance for<br>treatment of 곡물가루 |
| E330  | Citric acid (CITRIC ACID)                                                                                                                                                                                                   | acidity regulator, antioxidant                          |
| E331  | Sodium citrate (SODIUM CITRATES): (i) Sodium citrate 1-substituted (dihydrogen Sodium Citrate), (II) citrate, sodium 2-substituted (Disodium monohydrogen Citrate), (iii) sodium citrate-substituted 3 (Trisodium citrate). | pH regulator, emulsifier, stabilizer,<br>carrier        |
| E332  | Potassium citrate (POTASSIUM CITRATES): (i) potassium citrate 1-substituted (Potassium dihydrogen Citrate), (II) citrate, potassium 3-substituted (Tripotassium citrate).                                                   | pH regulator, a stabilizer, a carrier                   |
| E333  | Calcium citrate (CALCIUM CITRATES)                                                                                                                                                                                          | acidity regulator, stabilizer                           |
| E334  | Tartaric acid, L (+) - (TARTARIC ACID, L (+) -)                                                                                                                                                                             | acidity regulator, antioxidant                          |

| Index | Name of Additive                                                                                                                                                                                                                                                                         | Major technological cal function                                                                                                                      |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E335  | Sodium tartrate (SODIUM TARTRATES): (i) Sodium tartrate 1-substituted (Monosodium tartrate), (II) sodium tartrate 2-substituted (Disodium tartrate).                                                                                                                                     | Stabilizer                                                                                                                                            |
| E336  | Potassium tartrate (POTASSIUM TARTRATES): (i) potassium tartrate 1-substituted (Monopotassium tartrate), (II) tartrate, potassium 2-substituted (Dipotassium tartrate).                                                                                                                  | Stabilizer                                                                                                                                            |
| E337  | Potassium sodium tartrate (POTASSIUM SODIUM TARTRATE)                                                                                                                                                                                                                                    | Stabilizer                                                                                                                                            |
| E338  | ortho-phosphoric acid (ORTHOPHOSPHORIC ACID)                                                                                                                                                                                                                                             | acidity regulator, antioxidant                                                                                                                        |
| E339  | Sodium Phosphate (SODIUM phosphates): (i) ortho-phosphate sodium 1-substituted (Monosodium orthophosphate), (II) ortho-phosphate, sodium 2-substituted (Disodium orthophosphate), (iii) ortho-phosphate, sodium 3-substituted (Trisodium orthophosphate ).                               | acidity regulator, emulsifiers, moisture                                                                                                              |
| E340  | Potassium phosphate (POTASSIUM phosphates): (i) ortho-phosphate, potassium 1-substituted (Monopotassium orthophosphate), (II) phosphate, potassium-ortho-substituted 2 (Dipotassium orthophosphate), (iii) potassium ortho-phosphate 3-substituted (Tripotassium orthophosphate ).       | retention, stabilizer, emulsifier salt                                                                                                                |
| E341  | Calcium phosphates (CALCIUM phosphates): (i) ortho-phosphate, calcium-substituted 1 (Monocalcium orthophosphate), (II) ortho-phosphate, calcium-substituted 2 (Dicalcium orthophosphate), (iii) ortho-phosphate, calcium 3-substituted (Tricalcium orthophosphate ).                     | acidity regulator, emulsifiers, moisture<br>retention, stabilizer, emulsifier salt                                                                    |
| E342  | Ammonium phosphates (ammonium phosphates): (i) ortho-phosphate, ammonium dihydrogen (Monoammonium orthophosphate), (II) ortho-phosphate dibasic ammonium (Diammonium orthophosphate).                                                                                                    | acidity regulator, agent for the treatment of 곡물가루, stabilizer, baking powder, agent anti-caking agent moisture<br>retention, emulsifying salt medium |
| E343  | Magnesium phosphates (MAGNESIUM phosphates): (i) ortho-phosphate magnesium of 1-substituted (Monomagnesium orthophosphate), (II), magnesium ortho-phosphate 2-substituted (Dimagnesium orthophosphate), (iii) ortho-phosphate magnesium of 3-substituted (Trimagnesium orthophosphate ). | acidity regulator, agent anti-caking                                                                                                                  |

| Index | Name of Additive                                                                                                                                 | Major technological cal function                                                     |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| E350  | Sodium malate (SODIUM MALATES): (i) Sodium malate 1-substituted (Sodium hydrogen malate), (II) sodium malate (Sodium malate).                    | acidity regulator, agent moisture retention, emulsifier, stabilizer, emulsifier salt |
| E351  | Potassium malate (POTASSIUM MALATES): (i) Potassium Malate 1-substituted (Potassium hydrogen malate), (II), potassium malate (Potassium malate). | acidity regulator, agent moisture retention, emulsifier, stabilizer, emulsifier salt |
| E352  | Calcium malate (CALCIUM MALATES): (i) Calcium malate-substituted 1 (Calcium hydrogen malate), (II), calcium malate (Calcium malate).             | acidity regulator, agent moisture retention, emulsifier, stabilizer, emulsifier salt |
| E353  | meta-tartaric acid (METATARTARIC ACID)                                                                                                           | acidity regulator                                                                    |
| E354  | Calcium tartrate (CALCIUM TARTRATE)                                                                                                              | acidity regulator                                                                    |
| E355  | Adipic acid (ADIPIC ACID)                                                                                                                        | acidity regulator                                                                    |
| E356  | Sodium adipate (SODIUM ADIPATES)                                                                                                                 | acidity regulator                                                                    |
| E357  | Potassium adipate (POTASSIUM ADIPATES)                                                                                                           | acidity regulator                                                                    |
| E359  | Ammonium adipate (AMMONIUM ADIPATES)                                                                                                             | acidity regulator                                                                    |
| E363  | Succinic acid (SUCCINIC ACID)                                                                                                                    | acidity regulator                                                                    |
| E365  | Sodium fumarate (SODIUM FUMARATES)                                                                                                               | acidity regulator                                                                    |
| E380  | Ammonium citrate (AMMONIUM CITRATES)                                                                                                             | acidity regulator                                                                    |
| E381  | Ammonium citrate, iron (FERRIC AMMONIUM CITRATE)                                                                                                 | acidity regulator                                                                    |
| E384  | Izopropiltsitratnaya mixture (ISOPROPYL CITRATES)                                                                                                | antioxidant, preservative                                                            |
| E385  | Calcium-sodium ethylenediaminetetraacetate (CALCIUM DISODIUM EDTA)                                                                               | antioxidant, preservative                                                            |
| E386  | Disodium ethylenediaminetetraacetate (DISODIUM ETHYLENE-DIAMINE-TETRA-ACETATE)                                                                   | antioxidant, preservative                                                            |
| E387  | Oksistearin (OXYSTEARIN)                                                                                                                         | Antioxidant                                                                          |

| Index | Name of Additive                                                                                                                 | Major technological cal function               |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| E392  | Extracts of rosemary (EXTRACTS OF ROSEMARY)                                                                                      | Antioxidant                                    |
| E400  | Alginic acid (ALGINIC ACID)                                                                                                      | a thickener, a stabilizer, a carrier           |
| E401  | Sodium alginate (SODIUM ALGINATE)                                                                                                | a thickener, a stabilizer, a carrier           |
| E402  | Potassium alginate (POTASSIUM ALGINATE)                                                                                          | thickener, stabilizer                          |
| E403  | Ammonium alginate (AMMONIUM ALGINATE)                                                                                            | a thickener, a stabilizer, a carrier           |
| E404  | Calcium alginate (CALCIUM ALGINATE)                                                                                              | thickener, stabilizer, defoaming agent carrier |
| E405  | Propylene glycol (PROPYLENE GLYCOL ALGINATE)                                                                                     | thickener, emulsifier, carrier                 |
| E406  | Agar (AGAR)                                                                                                                      | thickener, gelling agent, stabilizer,          |
|       |                                                                                                                                  | Carrier                                        |
| E407  | Carrageenan , its sodium, potassium, ammonium salts, including furcelleran (carrageenan , ITS Na, K, SALT (INCLUDES FURCELLARAN) | thickener, gelling agent, stabilizer, carrier  |
| E407a | Carrageenan seaweed EUCHEMA (CARRAGEENAN PES-PROCESSED EUCHEMA SEAWEED)                                                          | thickener, gelling agent, stabilizer, carrier  |
| E409  | Arabinogalactan (ARABINOGALACTAN)                                                                                                | thickener, gelling agent, stabilizer           |
| E410  | Locust bean gum (CAROB BEAN GUM)                                                                                                 | a thickener, a stabilizer, a carrier           |
| E412  | Guar gum (GUAR GUM)                                                                                                              | a thickener, a stabilizer, a carrier           |
| E413  | Tragacanth gum (TRAGACANTH GUM)                                                                                                  | thickener, stabilizer, emulsifier, carrier     |
| E414  | Gum arabic (GUM ARABIC (ACACIA GUM))                                                                                             | a thickener, a stabilizer, a carrier           |
| E415  | Xanthan gum (XANTAN GUM)                                                                                                         | a thickener, a stabilizer, a carrier           |
| E416  | Karaya gum (KARAYA GUM)                                                                                                          | thickener, stabilizer                          |
| E417  | Tara gum (TARA GUM)                                                                                                              | thickener, stabilizer                          |

| Index | Name of Additive                                                                                                                           | Major technological cal function                        |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| E418  | Gellan gum (GELLAN GUM)                                                                                                                    | thickener, stabilizer, gelling agent                    |
| E420  | Sorbitol (sorbitol) (i) sorbitol (sorbitol) (II) Corbitovy syrup (SORBITOL SYRUP)                                                          | sweetener agent moisture retention, emulsifier, carrier |
| E421  | Mannitol (MANNITOL)                                                                                                                        | sweetener agent anti- caking, the carrier               |
| E422  | Glycerol (GLYCEROL)                                                                                                                        | agent moisture retention, thickener, carrier            |
| E425  | Konjac (Konzhakovaya flour) (konjac (konjac flour)): (i) Konzhakovaya gum (konjac GUM), (II) Konzhakovy glucomannan (KONJAC GLUCOMANNANE). | Thickener                                               |
| E426  | Soybean hemicellulose (SOYBEAN HEMICELLULOSE)                                                                                              | thickener, stabilizer                                   |
| E427  | Cassia gum (CASSIA GUM)                                                                                                                    | thickener, stabilizer                                   |
| E430  | Polyoxyethylene (8) stearate (POLYOXYETHYLENE (8) STEARATE)                                                                                | Emulsifier                                              |
| E431  | Polyoxyethylene (40) stearate (POLYOXYETHYLENE (40) STEARATE)                                                                              | Emulsifier                                              |
| E432  | Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate, Tween 20 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOLAURATE)                                            | emulsifier carrier                                      |
| E433  | Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate, Tween 80 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOLEATE)                                               | emulsifier carrier                                      |
| E434  | Polyoxyethylene (20) sorbitan mono-palmitate, Tween 40 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOPALMITATE)                                       | emulsifier carrier                                      |
| E435  | Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate, Tween 60 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOSTEARATE)                                          | emulsifier carrier                                      |
| E436  | Polyoxyethylene (20) sorbitan tri-stearate (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN TRISTEARATE)                                                     | emulsifier carrier                                      |

| Index | Name of Additive                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Major technological cal function                                                       |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| E440  | Pectins (PECTINS)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | thickener, stabilizer, gelling agent, carrier                                          |
| E442  | Phosphatidic acid ammonium salts (ammonium phosphatides) (AMMONIUM SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | emulsifier carrier                                                                     |
| E444  | Sucrose acetate isobutyrate (SUCROSE ACETATE ISOBUTIRAT)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | emulsifier, stabilizer                                                                 |
| E445  | Glycerol esters of resin acids (GLYCEROL ESTERS OF WOOD RESIN)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | emulsifier, stabilizer                                                                 |
| E450  | Pyrophosphates (DIPHOSPHATES): (i) Disodium pyrophosphate (Disodium diphosphate), (II) sodium Monogidropirofosfat (Trisodium diphosphate), (iii) sodium pyrophosphate (tetrasodium diphosphate); (iv) potassium Digidropirofosfat (Dipotassium diphosphate), (v) Potassium Pyrophosphate (Tetrapotassium diphosphate), (vi) calcium pyrophosphate (Dicalcium diphosphate), (vii) Digidropirofosfat Calcium (Calcium dihydrogen diphosphate). | emulsifier, stabilizer, acidity regulator, raising agent, the agent moisture retention |
| E451  | Triphosphates (TRIPHOSPHATES): (i) Sodium triphosphate (5-substituted) (Pentasodium triphosphate), (II), potassium triphosphate (5-substituted) (Pentapotassium triphosphate).                                                                                                                                                                                                                                                               | acidity regulator                                                                      |
| E452  | Polyphosphates (POLYPHOSPHATES): (i) polyphosphate Sodium (Sodium polyphosphate), (II), potassium polyphosphate (Potassium polyphosphate), (iii) calcium-sodium polyphosphate (Sodiumcalcium polyphosphate), (iv) calcium polyphosphates (Calcium polyphosphates), (v) ammonium polyphosphates (Ammonium polyphosphates).                                                                                                                    | an emulsifier, a stabilizer, a moisture agent retaining                                |
| E459  | beta-cyclodextrin (BETA-CYCLODEXTRIN)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | stabilizer, carrier                                                                    |
| E460  | Cellulose (Cellulose): (i) microcrystalline cellulose (Microcrystalline Cellulose), (II) Cellulose powder (Powdered cellulose).                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | emulsifiers, anti-caking, the carrier                                                  |

| Index | Name of Additive                                                                                                                                                                                                          | Major technological cal function                            |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| E461  | Methylcellulose (METHYL CELLULOSE)                                                                                                                                                                                        | thickener, emulsifier, stabilizer, carrier                  |
| E462  | Ethyl cellulose (ETHYL CELLULOSE)                                                                                                                                                                                         | excipient, carrier                                          |
| E463  | Hydroxypropyl cellulose (HYDROXYPROPYL CELLULOSE)                                                                                                                                                                         | thickener, emulsifier, stabilizer                           |
| E464  | Hydroxypropyl methylcellulose (HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE)                                                                                                                                                            | thickener, emulsifier, stabilizer, carrier                  |
| E465  | Methylethyl (METHYL ETHYL CELLULOSE)                                                                                                                                                                                      | thickener, emulsifier, stabilizer, foam or the con- carrier |
| E466  | Carboxymethylcellulose (CARBOXYMETHYL CELLULOSE) carboxymethylcellulose sodium salt (SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE) cellulose gum (CELLULOSE GUM)                                                                        | a thickener, a stabilizer, a carrier                        |
| E467  | Ethylhydroxyethylcellulose (ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE)                                                                                                                                                                 | emulsifier, thickener, stabilizer                           |
| E468  | Kroskarmellozo (carboxymethylcellulose sodium salt krossvyazannaya) - CROSCARMELLOSE (CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE)                                                                                        | stabilizer, carrier                                         |
| E469  | Enzymatically hydrolyzed carboxymethylcellulose (ENZYMATICALLY HYDROLYSED CARBOXYMETHYL CELLULOSE) cellulose gum enzymatically hydrolyzed (ENZYMATICALLY HYDROLYSED CELLULOSE GUM)                                        | a thickener, a stabilizer, a carrier                        |
| E470  | Fatty acids (myristic, oleic, palmitic, stearic, , mixtures thereof), aluminum salts, ammonium, potassium, calcium, magnesium, sodium (SALTS OF MYRISTIC, palmitic stearic , FATTY ACIDS (Base with Al, Ca, Na, Mg, , K ) | emulsifier, stabilizer, agent anti -caking, the carrier     |
| E471  | Mono- , diglycerides of fatty acids (MONO- , DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)                                                                                                                                                 | emulsifier, stabilizer, carrier                             |
| E472a | Esters of glycerol , acetic acid , fatty acids (ESTERS ACETIC , FATTY ACID OF GLYCEROL)                                                                                                                                   | emulsifier, stabilizer, carrier                             |
| E472b | Esters of glycerol , fatty acids , breast (ESTERS LACTIC , FATTY ACID OF GLYCEROL)                                                                                                                                        | emulsifier, stabilizer,                                     |

| Index | Name of Additive                                                                                                                                     | Major technological cal function    |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| E472s | Esters of citric acid , glycerol , fatty acids (CITRIC , FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)                                                              | emulsifier, stabilizer, carrier     |
| E472d | Esters of mono- , diglycerides of fatty acids , tartaric acid (TARTARIC ACID ESTERS OF MONO- , DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)                          | emulsifier, stabilizer              |
| E472e | , diacetyl tartaric esters of glycerol , fatty acids (DIACETYLTARTARIC , FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)                                              | emulsifier, stabilizer, carrier     |
| E472f | Mixed esters of glycerol , tartaric, acetic , fatty acids (MIXED TARTARIC, ACETIC , FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)                                   | emulsifier, stabilizer              |
| E473  | Sucrose esters of fatty acids (SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS)                                                                                        | emulsifier carrier                  |
| E474  | Saharogliseridy (SUCROGLYCERIDES)                                                                                                                    | Emulsifier                          |
| E475  | Polyglycerol esters of fatty acids (POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS)                                                                              | emulsifier carrier                  |
| E476  | Polyglycerol esters , acids vzaimoeterifitsirovannyh ritsinolovyh (POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID)                           | Emulsifier                          |
| E477  | Propylene glycol esters of fatty acids (PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS)                                                                      | emulsifier                          |
| E479  | Thermally oxidized soya bean oil with mono- , diglycerides of fatty acids (THERMALLY OXIDIZED SOYABEAN OIL WITH MONO- , DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS) | emulsifier                          |
| E480  | Dioctyl sodium (DIOCTYL SODIUM SULPHOSUCCINATE)                                                                                                      | emulsifier agent moisture retention |
| E481  | Stearoyl-2-lactylate, sodium (SODIUM STEAROYL - 2-LACTYLATE)                                                                                         | emulsifier, stabilizer              |
| E482  | Stearoyl-2-lactylate, calcium (CALCIUM STEAROYL - 2-LACTYLATE)                                                                                       | emulsifier, stabilizer              |
| E483  | Steariltartrat (STEARYL TARTRATE)                                                                                                                    | agent for treating flour            |
| E484  | Steariltsitrat (STEARYL CITRATE)                                                                                                                     | Emulsifier                          |
| E491  | Sorbitan monostearate, SPAN 60 (SORBITAN MONOSTEARATE)                                                                                               | emulsifier carrier                  |
| E492  | Sorbitan tristearate (SORBITAN TRISTEARATE)                                                                                                          | emulsifier carrier                  |

| Index | Name of Additive                                                                                                                                                                                        | Major technological cal function                          |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| E493  | Sorbitan monolaurate, SPAN 20 (SORBITAN MONOLAU RATE)                                                                                                                                                   | emulsifier carrier                                        |
| E494  | Sorbitan monooleate, SPAN 80 (SORBITAN MONOOLEATE)                                                                                                                                                      | emulsifier carrier                                        |
| E495  | Sorbitan monopalmitate, SPAN 40 (SORBITAN MONOPALMITATE)                                                                                                                                                | emulsifier carrier                                        |
| E500  | Sodium carbonate (SODIUM CARBONATES): (i) sodium carbonate (Sodium carbonate), (II) Sodium bicarbonate (Sodium hydrogen carbonate), (iii) mixture of sodium carbonate , sodium (Sodium sesquicarbonate) | acidity regulator, raising agent, agent anti-caking       |
| E501  | Potassium carbonate (POTASSIUM CARBONATES): (i) Potassium carbonate (Potassium carbonate), (II), potassium hydrogencarbonate (Potassium hydrogen carbonate).                                            | pH regulator, a stabilizer, a carrier                     |
| E503  | Ammonium carbonate (ammonium CARBONATES): (i) Ammonium carbonate (Ammonium carbonate), (II) Ammonium bicarbonate (Ammonium hydrogen carbonate).                                                         | acidity regulator, raising agent                          |
| E504  | Magnesium carbonate (MAGNESIUM CARBONATES): (i) magnesium carbonate (Magnesium carbonate), (II) Magnesium bicarbonate (Magnesium hydrogen carbonate).                                                   | acidity regulator, agent anti- caking, color lock, medium |
| E507  | Hydrochloric acid (HYDROCHLORIC ACID)                                                                                                                                                                   | acidity regulator                                         |
| E508  | Potassium chloride (POTASSIUM CHLORIDE)                                                                                                                                                                 | gelling agent, carrier                                    |
| E509  | Calcium chloride (CALCIUM CHLORIDE)                                                                                                                                                                     | seal carrier                                              |
| E510  | Ammonium chloride (AMMONIUM CHLORIDE)                                                                                                                                                                   | agent for treating 곡물가루                                   |
| E511  | Magnesium chloride (MAGNESIUM CHLORIDE)                                                                                                                                                                 | seal carrier                                              |
| E513  | Sulfuric acid (SULPHURIC ACID)                                                                                                                                                                          | acidity regulator                                         |
| E514  | Sodium sulfate (SODIUM SULPHATES)                                                                                                                                                                       | acidity regulator, the carrier                            |
| E515  | Potassium sulfate (POTASSIUM SULPHATES)                                                                                                                                                                 | acidity regulator, the carrier                            |
| E516  | Calcium sulfate (CALCIUM SULPHATE)                                                                                                                                                                      | 곡물가루 treatment agents, seal                               |
| E517  | Ammonium sulfate (AMMONIUM SULPHATE)                                                                                                                                                                    | 곡물가루 treatment agents, stabilizers, carriers              |

| Index | Name of Additive                                                                                                                                               | Major technological cal function                      |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| E518  | Magnesium sulfate (MAGNESIUM SULPHATE)                                                                                                                         | compactor                                             |
| E520  | Aluminum sulfate (ALUMINIUM SULPHATE)                                                                                                                          | compactor                                             |
| E521  | Sodium aluminum sulfate, alum, aluminum-sodium (ALUMINIUM SODIUM SULPHATE)                                                                                     | compactor                                             |
| E522  | Potassium alum, alum, aluminum-potassium (ALUMINIUM POTASSIUM SULPHATE)                                                                                        | acidity regulator, stabilizer                         |
| E523  | Ammonium aluminum sulfate, alum alyumoammiachnye (ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE)                                                                                 | stabilizer seal                                       |
| E524  | Sodium hydroxide (SODIUM HYDROXIDE)                                                                                                                            | acidity regulator                                     |
| E525  | Potassium hydroxide (POTASSIUM HYDROXIDE)                                                                                                                      | acidity regulator                                     |
| E526  | Calcium hydroxide (CALCIUM HYDROXIDE)                                                                                                                          | acidity regulator, seal                               |
| E527  | Ammonium hydroxide (AMMONIUM HYDROXIDE)                                                                                                                        | acidity regulator                                     |
| E528  | Magnesium hydroxide (MAGNESIUM HYDROXIDE)                                                                                                                      | acidity regulator, lock color                         |
| E529  | Calcium oxide (CALCIUM OXIDE)                                                                                                                                  | acidity regulator, a substance for treatment of 곡물가루  |
| E530  | Magnesium oxide (MAGNESIUM OXIDE)                                                                                                                              | agent anti- caking                                    |
| E535  | Sodium ferrocyanide (SODIUM FERROCYANIDE)                                                                                                                      | agent anti- caking                                    |
| E536  | Potassium ferrocyanide (POTASSIUM FERROCYANIDE)                                                                                                                | agent anti- caking                                    |
| E538  | Calcium ferrocyanide (CALCIUM FERROCYANIDE)                                                                                                                    | agent anti- caking                                    |
| E541  | Sodium aluminophosphate sour (SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATE ACIDIC)                                                                                               | acidity regulator, emulsifier                         |
| E542  | Bone phosphate (calcium phosphate) (BONE PHOSPHATE (essentiale Calcium phosphate, tribasic)                                                                    | emulsifiers, anti- caking agent<br>moisture retention |
| E551  | Amorphous silicon dioxide (SILICON DIOXIDE AMORPHOUS)                                                                                                          | agent anti- caking, the carrier                       |
| E552  | Calcium silicate (CALCIUM SILICATE)                                                                                                                            | agent anti- caking, the carrier                       |
| E553  | Magnesium silicates (MAGNESIUM Silicates): (i) magnesium silicate (Magnesium Silicate), (II), magnesium trisilicate (Magnesium Trisilicate), (iii) Talc (Talc) | agent anti-caking                                     |

| Index | Name of Additive                                            | Major technological cal function                 |
|-------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| E554  | Sodium aluminosilicate (SODIUM ALUMINOSILICATE)             | agent anti- caking                               |
| E555  | Potassium aluminum silicate (POTASSIUM ALUMINIUM SILICATE)  | agent anti- caking                               |
| E556  | Calcium aluminosilicate (CALCIUM ALUMINIUM SILICATE)        | agent anti- caking                               |
| E558  | Bentonite (BENTONITE)                                       | agent anti- caking, the carrier                  |
| E559  | Aluminum silicate (kaolin) - ALUMINIUM SILICATE (KAOLIN)    | agent anti- caking, the carrier                  |
| E570  | Fatty acids (FATTY ACIDS)                                   | stabilizer, glazing agent, defoamer, the carrier |
| E574  | Gluconic acid (D-) (GLUCONIC ACID (D-))                     | acidity regulator, antioxidant, baking powder    |
| E575  | Glucono-delta-lactone (GLUCONO DELTA-LACTONE)               | acidity regulator, antioxidant, baking powder    |
| E576  | Sodium gluconate (SODIUM GLUCONATE)                         | acidity regulator, antioxidant                   |
| E577  | Potassium gluconate (POTASSIUM GLUCONATE)                   | pH regulator, antioxidant carrier                |
| E578  | Calcium gluconate (CALCIUM GLUCONATE)                       | acidity regulator, seal                          |
| E579  | Ferrous gluconate (FERROUS GLUCONATE)                       | lock color                                       |
| E580  | Magnesium gluconate (MAGNESIUM GLUCONATE)                   | acidity regulator, antioxidant seal              |
| E585  | Iron lactate (FERROUS LACTATE)                              | lock color                                       |
| E586  | 4-Hexylresorcinol (4-HEXYLRESORCINOL)                       | antioxidant                                      |
| E620  | Glutamic acid, L (+) - (GLUTAMIC ACID, L (+) -)             | flavor enhancer                                  |
| E621  | Monosodium glutamate 1-substituted (MONOSODIUM GLUTAMATE)   | flavor enhancer                                  |
| E622  | Potassium glutamate 1-substituted (MONOPOTASSIUM GLUTAMATE) | flavor enhancer                                  |
| E623  | Calcium glutamate (CALCIUM GLUTAMATE)                       | flavor enhancer                                  |
| E624  | Ammonium glutamate 1-substituted (MONOAMMONIUM GLUTAMATE)   | flavor enhancer                                  |

| Index        | Name of Additive                                                     | Major technological cal function                    |
|--------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| E625         | Magnesium glutamate (MAGNESIUM GLUTAMATE)                            | flavor enhancer                                     |
| E626         | Guanylic acid (GUANYLIC ACID)                                        | flavor enhancer                                     |
| E627         | 5'-guanylate, sodium 2-substituted (DISODIUM 5'-GUANYLATE)           | flavor enhancer                                     |
| E628         | 5'-guanylate, potassium 2-substituted (DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE)     | flavor enhancer                                     |
| E629         | Calcium 5'-guanylate (CALCIUM 5'-GUANYLATE)                          | flavor enhancer                                     |
| E630         | Inosinic acid (INOSINIC ACID)                                        | flavor enhancer                                     |
| E631         | 5'-inosinate, sodium 2-substituted (DISODIUM 5'-INOSINATE)           | flavor enhancer                                     |
| E632         | 5'-inosinate, potassium 2-substituted (DIPOTASSIUM 5'-INOSINATE)     | flavor enhancer                                     |
| E633         | Calcium 5'-inosinate (CALCIUM 5'-INOSINATE)                          | flavor enhancer                                     |
| E634         | 5'-ribonucleotide calcium (CALCIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES)               | flavor enhancer                                     |
| E635         | 5'-ribonucleotide sodium 2-substituted (DISODIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES) | flavor enhancer                                     |
| E636         | Maltol (MALTOL)                                                      | flavor enhancer                                     |
| E637         | Etilmaltol (ETHYL MALTOL)                                            | flavor enhancer                                     |
| E640         | Glycine , its sodium salt (GLYCINE , ITS SODIUM SALT)                | flavor enhancer, carrier                            |
| E650         | Zinc acetate (ZINC ACETATE)                                          | flavor enhancer                                     |
| E900         | Polydimethylsiloxane (POLYDIMETHYLSILOXANE)                          | anti-foaming agent, emulsifier agent<br>anti-caking |
| E901         | Beeswax, white , yellow (BEESWAX, WHITE , YELLOW)                    | glazing agent, carrier                              |
| E902         | Wax k, ellilsky (C, ELILLA WAX)                                      | Glazing                                             |
| E903         | Carnauba wax (CARNAUBA WAX)                                          | Glazing                                             |
| E904         | Shellac (SHELLAC)                                                    | Glazing                                             |
| E905c<br>(i) | Microcrystalline wax (MICROCRYSTALLINE WAX)                          | Glazing                                             |

| Index | Name of Additive                                                                                                           | Major technological cal function       |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| E905d | Mineral oil (high viscosity) - MINERAL OIL (HIGH VISCOSITY)                                                                | Glazing                                |
| E905e | Mineral oil (medium , low viscosity, class I) - MINERAL OIL (MEDIUM , LOW VISCOSITY, CLASS I)                              | Glazing                                |
| E907  | Poly-1-decene hydrogenated (HYDROGENATED POLY-1-DECENE)                                                                    | Glazing                                |
| E912  | Montanic esters (oktakozanovoy) acid (MONTANIC ACID ESTERS)                                                                | Glazing                                |
| E914  | Oxidized polyethylene wax (OXIDIZED POLYETHYLENE WAX)                                                                      | Glazing                                |
| E920  | Cysteine, L-, , its hydrochloride, sodium , potassium salts (CYSTEINE, L-, , ITS HYDROCHLORIDES- SODIUM , POTASSIUM SALTS) | agent for treating 곡물가루                |
| E927b | Carbamide (urea) - CARBAMIDE (UREA)                                                                                        | 곡물가루 treatment agents, flavor enhancer |
| E928  | Benzoyl peroxide (BENZOYL PEROXIDE)                                                                                        | 곡물가루 treatment agents,                 |
| E930  | Calcium peroxide (CALCIUM PEROXIDE)                                                                                        | agent for treating 곡물가루                |
| E938  | Argon (ARGON)                                                                                                              | propellant gas packaging               |
| E939  | Helium (GELLIUM)                                                                                                           | propellant gas packaging               |
| E941  | Nitrogen (NITROGEN)                                                                                                        | propellant gas packaging               |
| E942  | Nitrous oxide (NITROUS OXIDE)                                                                                              | propellant gas packaging               |
| E943a | Bhutan (BUTANE)                                                                                                            | propellant gas packaging               |
| E943b | Isobutane (ISOBUTANE)                                                                                                      | propellant gas packaging               |
| E944  | Propane (PROPANE)                                                                                                          | propellant gas packaging               |
| E948  | Oxygen (OXYGEN)                                                                                                            | propellant gas packaging               |
| E949  | Hydrogen (HYDROGEN)                                                                                                        | propellant gas packaging               |
| E950  | Acesulfame potassium (ACESULFAME POTASSIUM)                                                                                | sweetener, flavor enhancer             |
| E951  | Aspartame (ASPARTAME)                                                                                                      | sweetener, flavor enhancer             |

| Index | Name of Additive                                                              | Major technological cal function                               |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| E952  | Cyclamic acid , its sodium , calcium salts (CYCLAMIC ACID , Na, Ca salts)     | sweetener                                                      |
| E953  | Isomalt, isomalt (ISOMALT, ISOMALTITOL)                                       | sweetening agent anti -caking filler,<br>carrier Glazing       |
| E954  | Saccharin (as sodium, potassium, calcium salts) (SACCHARIN , Na, K, Ca salts) | sweetener                                                      |
| E955  | Sucralose (trihlorgalaktosaharoza) (SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTO-SUCROSE))     | sweetener                                                      |
| E957  | Thaumatococin (THAUMATOCOCIN)                                                 | sweetener, flavor enhancer                                     |
| E959  | Neohesperidin dihydrochalcone (NEOHESPERIDINE DIHYDROCHALCONE)                | sweetener, flavor enhancer                                     |
| E960  | Steviol glycosides (STEVIOLE GLYCOSIDES)                                      | sweetener                                                      |
| E961  | Neotame (NEOTAME)                                                             | sweetener, flavor enhancer                                     |
| E962  | Aspartame-acesulfame salt (SALT OF ASPARTAME-ACESULFAME)                      | sweetener                                                      |
| E965  | Maltitol , maltitol syrup (MALTITOL , MALTITOL SYRUP)                         | sweetener, stabilizer, emulsifier,<br>carrier                  |
| E966  | Lactitol (LACTITOL)                                                           | sweetener carrier                                              |
| E967  | Xylitol (XYLITOL)                                                             | sweetener agent moisture retention,<br>stabilizer, emulsifier  |
| E968  | Erythritol (ERYTHRITOL)                                                       | sweetener agent moisture retention,<br>stabilizer              |
| E999  | Quillaia extract (QUILLAIA EXTRACTS)                                          | foam education                                                 |
| E1200 | Polydextrose (POLYDEXTROSES)                                                  | stabilizer, thickener agent moisture<br>retention, the carrier |
| E1201 | Polyvinylpyrrolidone (POLYVINYLPIRROLIDONE)                                   | a thickener, a stabilizer, a carrier                           |
| E1202 | Polyvinylpyrrolidone (POLYVINYLPIRROLIDONE)                                   | coloring retainer, stabilizer, carrier                         |

| <b>Index</b> | <b>Name of Additive</b>                                                                        | <b>Major technological cal function</b>    |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| E1203        | Polyvinyl alcohol (POLYVINYL ALCOHOL)                                                          | agent moisture retention, Glazing          |
| E1204        | Pullulan (PULLULAN)                                                                            | glazing agent, thickener                   |
| E1400        | Dextrin, starch, thermally processed, white , yellow (DEXTRINS, ROASTED STARCH WHITE , YELLOW) | stabilizer, thickener                      |
| E1401        | Starch treated with acid (ACID TREATED STARCH)                                                 | stabilizer, thickener                      |
| E1402        | Starch treated with alkali (ALKALINE TREATED STARCH)                                           | stabilizer, thickener                      |
| E1403        | Bleached starch (BLEACHED STARCH)                                                              | stabilizer, thickener                      |
| E1404        | Oxidized starch (OXIDIZED STARCH)                                                              | emulsifier, thickener, carrier             |
| E1405        | Starch treated with enzymes (STARCHES ENZYME-TREATED)                                          | thickener                                  |
| E1410        | Monokrahmalfosfat (MONOSTARCH PHOSPHATE)                                                       | stabilizer, thickener, carrier             |
| E1412        | Dikrahmalfosfat (DISTARCH PHOSPHATE)                                                           | stabilizer, thickener, carrier             |
| E1413        | Phosphated dikrahmalfosfat (PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE)                                     | stabilizer, thickener, carrier             |
| E1414        | Dikrahmalfosfat acetylated (ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE)                                     | emulsifier, thickener, carrier             |
| E1420        | Acetylated starch (ACETYLATED STARCH)                                                          | stabilizer, thickener                      |
| E1422        | Acetylated distarch adipate (ACETYLATED DISTARCH ADIPATE)                                      | stabilizer, thickener, carrier             |
| E1440        | Hydroxypropyl starch (HYDROXYPROPYL STARCH)                                                    | emulsifier, thickener, carrier             |
| E1442        | Hydroxypropyl distarch phosphate (HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE)                            | stabilizer, thickener, carrier             |
| E1450        | Ester sodium salt, , starch octenyl succinic acid (STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE)            | stabilizer, thickener, emulsifier, carrier |
| E1451        | Acetylated oxidized starch (ACETILATED OXYDISED STARCH)                                        | emulsifier, thickener                      |
| E1452        | Starch , aluminum salts octenyl acid ester (STARCH ALUMINIUM OCTENYL SUCCINATE)                | stabilizer, glazing agent                  |

| Index | Name of Additive                                                              | Major technological cal function       |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| E1503 | Castor oil (CASTOR OIL)                                                       | Glazing agent anti-caking filler       |
| E1505 | Triethyl citrate (TRIETHYL CITRATE)                                           | foam educa-, media                     |
| E1517 | Diacetin (glitserildiatsetat) - DIACETIN (GLYCERYL DIACETAT)                  | agent moisture retention, the carrier  |
| E1518 | Triacetin (TRIACETIN)                                                         | agent moisture retention, the carrier  |
| E1519 | Benzyl alcohol (BENZYL ALCOHOL)                                               | carrier                                |
| E1520 | Propylene glycol (PROPYLENE GLYCOL)                                           | agent moisture retention, the carrier  |
| E1521 | Polyethylene glycol (POLYETHYLENE GLYCOL)                                     | glazing agent, a stabilizer, a carrier |
| -     | Dihydroquercetin                                                              | antioxidant                            |
| -     | Quercetin                                                                     | antioxidant                            |
| -     | Red rice (RED RICE)                                                           | dye                                    |
| -     | Licorice root (Glycyrrhiza sp.) Extract                                       | stabilizer, foam education             |
| -     | Soap root (Acanthophyllum sp.) Extract                                        | stabilizer, foam education             |
| -     | Stevia (Stevia rebaudiana Bertoni), leaf powder, syrup are extracts of Stevia | sweetener                              |
| -     | Succinates, sodium, potassium, calcium                                        | acidity regulators                     |
| -     | Chitosan hydrochloride hitozoniya                                             | filler, thickener, stabilizer          |

부록 3. 고화방지제 사용 위생규정

<<가공첨가물, 향신료, 가공첨가물안전규정>>은 기술규정에 속한다.

(TR CU 029/2012)

| 첨가물(Index E)                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 식품                                           | 식품의 허용한도                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------|
| Amorphous silicon dioxide (E551)<br>aluminum silicate (E559, kaolin)<br>potassium aluminum silicate (E555),<br>calcium aluminum silicate (E556),<br>sodium aluminum silicate (E554)<br>bentonite (E558)<br>calcium silicate (E552)<br>magnesium silicates (E553i, E553ii,<br>E553iii) - individually or in combination | 향신료                                          | 30 g / kg                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 포일 포장 식품                                     | 30 g / kg                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 설탕포함한 건조분 말식품                                | 10 g / kg<br>15 g / kg(가루설탕) |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 정제형식품                                        | TD 기준                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 생리활성물질식이 보충제                                 | TD 기준                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 치즈와 치즈대체품(경화치즈, 반경화치즈, 연화치즈), 슬라이스 치즈, 입자상치즈 | 10 g / kg                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 초콜렛제외사탕과 자류(겉면코팅됨)                           | TD 기준                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 쌀 (only 553iii)                              | TD 기준                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 소세지 (surface treatment only 553iii)          | TD 기준                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 소금과 소금대체물                                    | 10 g / kg                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 추잉껌(only E553iii)                            | TD 기준                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 향신료(E551 only)                               | 50 g / kg                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | See. <u>부록 N 12</u>                          |                              |

| 첨가물(Index E)                                                                                                                                 | 식품                         | 식품의 허용한도    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------|
| Fatty acids (myristic, oleic, palmitic, stearic, , mixtures thereof), aluminum salts, ammonium, potassium, calcium, magnesium, sodium (E470) | TD 적용                      | TD 기준       |
| Isomalt, isomalt (E953)                                                                                                                      | TD 적용                      | TD 기준       |
| Calcium carbonate (E170)                                                                                                                     | TD 적용                      | TD 기준       |
| magnesium carbonate (E504)                                                                                                                   | See. 부록 N 7                |             |
| Castor oil (E1503)                                                                                                                           | 카카오 및 초콜릿제품                | 350 mg / kg |
|                                                                                                                                              | 사탕과 자류                     | 500 mg / kg |
|                                                                                                                                              | 풍선껌                        | 2.1 g / kg  |
|                                                                                                                                              | 생리 활성물질식이 보충제              | 1 g / kg    |
|                                                                                                                                              | See. 부록 N 6, N 12          |             |
| Magnesium oxide (E530)                                                                                                                       | TD 적용                      | TD 기준       |
| Polydimethylsiloxane (E900)                                                                                                                  | 특수목적용지방, 튀김용으로 사용예정된 식물성기름 | 10 mg / kg  |
|                                                                                                                                              | 통조림과일 및 야채                 | 10 mg / kg  |
|                                                                                                                                              | 저칼로 리과일잼을 포함한 과일기반잼과 그유사품  | 10 mg / kg  |
|                                                                                                                                              | 사탕과 자류, 초콜렛제외              | 10 mg / kg  |
|                                                                                                                                              | 풍선껌                        | 100 mg / kg |
|                                                                                                                                              | 압출성형기술을 이 용하여 생산되는 시리얼제품   | 10 mg / kg  |
|                                                                                                                                              | 농축통조림상태의 스프와 주             | 10 mg / kg  |
|                                                                                                                                              | 향미 청량음료                    | 10 mg / kg  |
|                                                                                                                                              | 와 인, 사과 주스                 | 10 mg / kg  |
|                                                                                                                                              | 브레딩을 포함한 빵반죽, 가금류 및 어류     | 10 mg / kg  |

| 첨가물(Index E)                                                                                                                     | 식품                                  | 식품의 허용한도                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|
|                                                                                                                                  | 양념                                  | 10 mg / kg                       |
|                                                                                                                                  | Sec. <u>부록 N 12, N 15</u>           |                                  |
| Potassium ferrocyanide (E536),<br>calcium ferrocyanide (E538),<br>sodium ferricyanide (E535) -<br>individually or in combination | 소금                                  | 20 mg / kg(<br>$K_4Fe(CN)_6$ 근거) |
| Calcium phosphate 3-substituted (E341 iii)<br>magnesium phosphate, 3-substituted<br>(E343 iii)                                   | TD 적용                               | TD 기준                            |
|                                                                                                                                  | Sec. <u>부록 N 5, N 7, N 12, N 15</u> |                                  |
| Ferric ammonium citrate (E381)                                                                                                   | 물을 기반으로 한 향미를 가진 청량음료농축물(액상, 분말)    | 10 mg / kg                       |

#### 부록 4. 방부제사용 위생규정

<<가공첨가물, 향신료, 가공첨가물안전규정>>은기술규정에속한다.

(TR CU 029/2012)

| 첨가물(Index E)                                                                                                                                                                                                                                                            | 식품                                                                                                                                      | 식품의 허용한도                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ascorbic acid (E300) , its salts ,<br>esters:<br>potassium ascorbate (E303),<br>calcium ascorbate (E302),<br>sodium ascorbate (E301),<br>ascorbyl palmitate (E304i),<br>ascorbyl stearate (E304ii)                                                                      | TD 적용                                                                                                                                   | TD 기준                                                                                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                         | See. <u>부록 N 5</u> , <u>N 17</u> , <u>N 18</u>                                                                                          |                                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                         |                                                                                                   |
| tert-butyl hydroquinone (E319, TBHQ, TBHQ)                                                                                                                                                                                                                              | See. Butylhydroxyanisole (E321, BOA, BHA)                                                                                               |                                                                                                   |
| Butylhydroxyanisole (E320, BOA, BHA),<br>Butylhydroxytoluene (E321, "Ionol" BOT, BHT), tert-butyl hydroquinone (E319, TBHQ, TBHQ), gallic acid esters (gallates) propyl gallate (E310), Octyl gallate (E311) ,<br>dodecylgallat (E312) - individually or in combination | 고온을 이 용하여 식품용으로 사용되는 정제 상태의 동물성지방 및 식물성기름, 로 스팀용으로 사용되는 (압착방식을 통해 생성되는 올리브유이 외의 ) 특수목적용식물성기름, 라드, 소고기지방, 양고기, 가금류, 돼지 고기, 지방성어류 및 해삼포유류 | BOA - 200 mg / kg, BHT - 100 mg / kg, TBHQ - 200 mg / kg, gallates - 200 mg / kg (on fat product) |
|                                                                                                                                                                                                                                                                         | 건조육<br>말린머핀 및 케이 크용혼합 (농축물)<br>곡물기반의 조식용마른시리얼                                                                                           | BOA - 200 mg / kg<br>TBHQ - 200 mg / kg gallate - 200 mg / kg (in                                 |

| 첨가물(Index E)                                                                                             | 식품                                                                              | 식품의 허용한도                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                          | 식물성기름기반의 각종소스, 여 타소스, 마요네즈,<br>식물성유지기반크림<br>사전열처리공정을 거친곡물성시리얼<br>기술적처리공정을 거친견과류 | fat product)                                                                       |
|                                                                                                          | 조미료 및 양념류                                                                       | BOA - 200 mg / kg, gallates - 200 mg / kg (on fat product)                         |
|                                                                                                          | 건조감자                                                                            | BOA - 25 mg / kg, TBHQ - 25 mg / kg of epigallocatechin - 25 mg / kg               |
|                                                                                                          | 풍선껌<br>생리활성물질식이 보충제                                                             | BOA - 400 mg / kg<br>BOT - 400 mg / kg of TBHQ - 400 mg / kg gallate - 400 mg / kg |
|                                                                                                          | 에센셜오일                                                                           | BOA - 1 g / kg TBHQ - 1 g / kg of epigallocatechin - 1 g / kg                      |
|                                                                                                          | 양념 (에센셜오일외)                                                                     | BOA - 200 mg / kg TBHQ - 200 mg / kg of epigallocatechin - 100 mg / kg             |
|                                                                                                          | BHT (E321, "Ional" BOT, BHT)                                                    | See. Butylhydroxyanisole (E320, BOA, BHA)                                          |
| Gallic acid esters (gallates)<br>propyl gallate (E310),<br>Octyl gallate (E311),<br>dodecylgallat (E312) | See. Butylhydroxyanisole (E320, BOA, BHA)                                       |                                                                                    |
|                                                                                                          | Guaiac (E314)                                                                   | 1 g / kg                                                                           |
|                                                                                                          | 풍선껌                                                                             | 1.5 g / kg                                                                         |
|                                                                                                          | 식물성기름기반의 각종소스, 여 타소스, 마요네즈,<br>식물성유지기반크림                                        | 600 mg / kg                                                                        |

| 첨가물(Index E)                                                                                                                  | 식품                                                                                                                                                                                                  | 식품의 허용한도                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 4-Hexylresorcinol (E586)                                                                                                      | 신선 및 냉동감각류                                                                                                                                                                                          | 감각류육질잔류물 2 mg / kg        |
| Gluconic acid (E574) , its salts<br>gluconates:<br>potassium (E577),<br>calcium (E578),<br>magnesium (E580),<br>sodium (E576) | TD 기준                                                                                                                                                                                               | TD 기준                     |
| Glyukonodelta lactone (E575)                                                                                                  | See. <u>부록 N 5, N 7, N 12</u>                                                                                                                                                                       |                           |
| Isoascorbic (erythorbic) acid (E315),<br>sodium isoaskorbat (E316) -<br>alone or in combination, based on<br>isoascorbic acid | 다진고기로 부터 생성된 육제품, 고기류, 햄제품,<br>통조림 상태의 보존식품<br>통조림 상태의 어류 및 캐비어보존식품, 염건어,<br>빨간색껍질(red skin)이 냉동되어있는 상태의 어류                                                                                         | 500 mg / kg<br>1.5 g / kg |
| Izopropiltsitratnaya mixture (E384)                                                                                           | See. <u>부록 N 17</u><br><br>특수목적용지방 및 식물성기름, 유지방대체물, 정제상태의<br>혼합물, 코코아버터등가물, 코코아버터첨가물, SOS-<br>형카카오버터대체물<br>비-경도성 (Non-temper) POP-형카카오버터대체물,<br>비-라우린산-형카카오버터대체물, 비-경도성라우린산,<br>라드, 수지지방성어류 및 해상포유류 | 200 mg / kg               |
|                                                                                                                               | 잘퍼지는 크림성식물스프레드, 식물성크림, (유지방에서<br>추출된) 식물성지방                                                                                                                                                         | 100 mg / kg               |

| 첨가물(Index E)                                                                                                                                                                                                                                                          | 식품                                                                                             | 식품의 허용한도                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                       | 육류 및 가금류(도축용 및 야생동물과 조류):<br>잘게 저민 신선육; 열처리과정을 거치지 않은 (염분포함)<br>통조림 상태의 마른육제품 (조각, 슬라이스 및 다짐형) | 200 mg / kg                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                       | 특수처리공정포함, 향이 첨가된 청량음료                                                                          | 200 mg / kg                  |
| Quercetin, dihydroquercetin - alone or in combination                                                                                                                                                                                                                 | 농축크림, 분유, 가공처리된 치즈, 초콜릿                                                                        | 200 mg / kg (on fat product) |
| Lecithin (E322)                                                                                                                                                                                                                                                       | TD 기준                                                                                          | TD 기준                        |
| Citric acid (E330)                                                                                                                                                                                                                                                    | TD 기준                                                                                          | TD 기준                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                       | See. 부록 N 7                                                                                    |                              |
| Potassium lactate (E326), calcium lactate (E327), sodium lactate (E325)                                                                                                                                                                                               | TD 기준                                                                                          | TD 기준                        |
| Sulphurous acid (sulfur dioxide E220) , salt: bisulfite (sodium bisulfite) potassium E228, E227 calcium sulfite, sodium bisulfite E222, E224 potassium metabisulphite, sodium metabisulphite E223, E225 potassium sulfite, calcium sulfite E226, E221 sodium sulfite. | See. 부록 N 5, N 7<br>See. 부록 N 8                                                                |                              |
| Tocopherols: alpha-tocopherol (E307), synthetic gamma-tocopherol (E308), synthetic delta-tocopherol (E309), the concentrate mixed tocopherols (E306)                                                                                                                  | TD 적용                                                                                          | TD 기준                        |

| 첨가물(IndexE)                                                                                                                                                          | 식품                                                                                                                                                                                                                               | 식품의 허용한도                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Calcium-sodium ethylenediaminetetraacetate (E385, calcium sodium EDTA)<br>disodium ethylenediaminetetraacetate (EDTA-disodium E386) - individually or in combination | 지방함유량 41%미만의 스프레드 및 마가린제품류                                                                                                                                                                                                       | 100 mg/kg                    |
|                                                                                                                                                                      | 저온살균처리된 통조림상태의 조개류, 갑각류 및 어류                                                                                                                                                                                                     | 75 mg / kg                   |
|                                                                                                                                                                      | 냉동갑각류                                                                                                                                                                                                                            | 75 mg / kg                   |
|                                                                                                                                                                      | 저온살균처리된 통조림상태의 아티초크, 버섯, 야채 및 콩류                                                                                                                                                                                                 | 250 mg / kg                  |
|                                                                                                                                                                      | 특수처리과정포함, 향이 첨가된 청량음료                                                                                                                                                                                                            | 200 mg / L                   |
| Extracts of rosemary (E392), based on the sum of carnosol, carnosic acid                                                                                             | 식물성기름기반의 각종소스, 여 타소스, 마요네즈, 식물성유지기반크림                                                                                                                                                                                            | 75 mg / kg                   |
|                                                                                                                                                                      | (올리브유를 제외한) 식물성기름, 특수목적용지방, 유지방대체물, 정제상태의 혼합물, 코코아버터등가물, 코코아버터첨가물, SOS-형카카오버터대체물, 비-경도성 (Non-temper) POP-형카카오버터대체물, 비-경도성 (Non-temper) 비-라우린산-형코코아버터, 열처리과정을 거치지않은상태에서 의 식품생산을 위해총지방산이 15 vol. %수준을 상회하는 고도불포화지방산함유상태의 라우린산-형대체물 | 30 mg / kg                   |
|                                                                                                                                                                      | 라드, 수지, 지방성어류 및 해상포유류 열처리상태의 식품제조공정에사용되는 정제형동물성지방 및 식물성기름; 튀김용으로 사용되는 (올리브유를 제외한) 식물성기름                                                                                                                                          | 50 mg / kg                   |
|                                                                                                                                                                      | 식물성기름기반의 각종소스, 여 타소스, 마요네즈, 식물성유지기반크림                                                                                                                                                                                            | 100 mg / kg (on fat product) |
|                                                                                                                                                                      | 제빵류                                                                                                                                                                                                                              | 200 mg / kg (on fat product) |
| Extracts of rosemary (E392), based on the sum of carnosol, carnosic acid                                                                                             | 생리활성물질이 보충제                                                                                                                                                                                                                      | 400 mg / kg                  |

|  |                             |                              |
|--|-----------------------------|------------------------------|
|  | 건조감자                        | 200 mg / kg                  |
|  | 조미료 및 양념류                   | 200 mg / kg (on fat product) |
|  | 스프와 죽 (농축물)                 | 50 mg / kg                   |
|  | 건조육                         | 150 mg / kg                  |
|  | (건조육 및 마른 (건조상태의 ) 소시지를 제외한 | 150 mg / kg (on fat product) |
|  | (헷별에말린) 건조상태의 소시지           | 100 mg / kg                  |
|  | 양념                          | 1 g / kg                     |
|  | 우유기반의 아이 스크림제조용분유           | 30 mg / kg                   |
|  |                             |                              |

노트: - Antioxidants butylhydroxyanisole, butylhydroxytoluene, tert-butyl hydroquinone 및 gallates maximum 허용기준은 단독사용시 허용기준을 의미한다. 특정산화방지제의 최대허용기준을 %로 표시)과 비례하여 감소해야하고, 100%를 초과할 수 없다.

부록 5. 곡물가루가공시사용되는 물질 위생규정

<<가공첨가물, 향신료, 가공첨가물안전규정>>은기술규정에속한다.

(TR CU 029/2012)

| 첨가물(Index E)                                                                                                                                                 | 식품                             | 식품의 허용한도 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------|
| Aluminumphosphate sour sodium (E541)                                                                                                                         | See. <u>부록 N 7</u>             |          |
| Ascorbic acid (E300) , its salts ,                                                                                                                           | TD 적용                          | TD 기준    |
| Esters:<br>potassium ascorbate (E303),<br>calcium ascorbate (E302),<br>sodium ascorbate (E301),<br>ascorbyl palmitate (E304i),<br>ascorbyl stearate (E304ii) | See. <u>부록 N 4, N 17, N 18</u> |          |
| Glycerol (E422)                                                                                                                                              | TD 적용                          | TD 기준    |
|                                                                                                                                                              | See. <u>부록 N 12</u>            |          |
| Calcium gluconate (E578), glyukonodelta-lactone (E575)                                                                                                       | TD 적용                          | TD 기준    |
|                                                                                                                                                              | See. <u>부록 N 4, N 7</u>        |          |
| Lactic acid (E270) , its salts lactates:<br>ammonium (E328),<br>potassium (E326),<br>calcium (E327),<br>magnesium (E329),<br>sodium (325)                    | TD 적용                          | TD 기준    |
|                                                                                                                                                              | See. <u>부록 N 4, N 7</u>        |          |

| 첨가물(Index E)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 식품                                               | 식품의 허용한도        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------|
| Calcium oxide (E529)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | TD 적용                                            | TD 기준           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | See. <u>부록 N 7</u>                               |                 |
| Benzoyl peroxide (E928)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 곡물가루                                             | 75 mg / kg      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Whey (건식 및 액상) 유청과 유청치즈류이 외동유청으로<br>부터생성된 여 타제품류 | 100 mg / kg (n) |
| Calcium peroxide (E930)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 곡물가루                                             | 50 mg / kg      |
| Polyoxyethylene (polyoxyethylene sorbitan esters of fatty acids, Tweens):<br>polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate (E432, Tween 20),<br>polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate (E433, Tween 80),<br>polyoxyethylene (20) monopalmitate (Tween 40 E434), polyoxyethylene (20) monostearate (E435, Tween 60),<br>polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate (E436, Tween 65) | See. <u>부록 N 15</u>                              |                 |
| Propylene glycol alginate (E405)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | See. <u>부록 N 15</u>                              |                 |
| Saharoglucoside (E474),<br>, sucrose esters of fatty acids (E473) - individually or in combination                                                                                                                                                                                                                                                                              | See. <u>부록 N 15</u>                              |                 |

| 첨가물(Index E)                                                                                                                                                                                                                                                     | 식품                                                                  | 식품의 허용한도 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------|
| Sorbitan esters of fatty acids, sorbitol,<br>Span:<br>sorbitan monostearate (E491, SPAN 60),<br>sorbitan tristearate (E492, SPAN 65),<br>sorbitan monolaurate (E493, SPAN 20),<br>sorbitan monooleate (E494, SPAN 80),<br>sorbitan monopalmitate (E495, SPAN 40) | Sec. <u>부록 N 12, N 15</u>                                           |          |
| Ammonium sulphate (E517)<br>calcium sulfate (E516)                                                                                                                                                                                                               | TD 적용                                                               | TD 기준    |
| Potassium phosphate (E340),<br>calcium phosphate (E341),<br>magnesium phosphate (E343),<br>sodium phosphate (E339),<br>pyrophosphates (E450),<br>triphosphates (E451),<br>polyphosphates (E452)                                                                  | Sec. <u>부록 N 7, N 12</u><br><br>Sec. <u>부록 N 3, N 7, N 12, N 15</u> |          |
| Ammonium chloride (E510)                                                                                                                                                                                                                                         | TD 적용                                                               | TD 기준    |
| Cysteine, its hydrochlorides are sodium salt, potassium (E920)                                                                                                                                                                                                   | 제빵류<br><br>See. <u>부록 7</u>                                         | TD 기준    |

부록 6. 광택제사용 위생규정

<<가공첨가물, 향신료, 가공첨가물안전규정>>은기술규정에속한다.

양념, 가공첨가물 (TR CU 029/2012)

| 첨가물(Index E)                                                                                                | 식품                              | 식품의 허용한도                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------|
| Beeswax white ,<br>yellow (E901), k,<br>ellisky wax<br>(E902),<br>shellac (E904)<br><br>Carnauba wax (E903) | 신선한 감귤류, 멜론, 파인애플, 복숭아, 배, 사과 류 | TD 기준                   |
|                                                                                                             | 캔디, 젤리, 초콜렛, 쇼콜렛코팅된 페이스트리       | TD 기준                   |
|                                                                                                             | 풍선껌                             | TD 기준                   |
|                                                                                                             | 시리얼(스택), 땅콩                     | TD 기준                   |
|                                                                                                             | 커피콩                             | TD 기준                   |
|                                                                                                             | 생리활성물질식이 보충제                    | TD 기준                   |
|                                                                                                             | 와 플-와 플우유아이 스크림(only E901)      | TD 기준                   |
|                                                                                                             | 양념:                             | 0.2 g / kg (즉석섭취식품에만 함) |
|                                                                                                             | 부드러운 향이 첨가된 음료 (오직 E901 경우에만 함) | 200 mg / kg             |
|                                                                                                             | 신선한 감귤류, 멜론, 파인애플, 복숭아, 배, 사과 류 |                         |
| Carnauba wax (E903 )                                                                                        | 캔디, 젤리, 초콜렛                     | 500 mg / kg             |
|                                                                                                             | 쇼콜렛코팅된 페이스트리                    | 200 mg / kg             |
|                                                                                                             | 풍선껌                             | 1.2 g / kg              |
|                                                                                                             | 시리얼(스택), 땅콩                     | 200 mg / kg             |
|                                                                                                             | 커피콩                             | 200 mg / kg             |
|                                                                                                             | 생리활성물질식이 보충제                    | 200 mg / kg             |

| 첨가물(Index E)                                        | 식품                                 | 식품의 허용한도    |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------|-------------|
| Castor oil                                          | See. <u>부록 3 N, 12 N</u>           |             |
| Starch , aluminum salts octenyl acid ester (E1452)  | See. <u>부록 N 15</u>                |             |
| Microcrystalline wax (E905si)                       | 사탕, 젤리, 누가                         | TD 기준       |
|                                                     | 풍선껌                                | 20 g / kg   |
|                                                     | 멜론, 망고, 파파야, 아보카도                  | TD 기준       |
|                                                     | 코르크숙성치즈                            | 30 g / kg   |
|                                                     | 표면처리상태의 신선과일 및 야채, 버섯, 콩, 견과 및 씨앗류 | 50 mg / kg  |
| Mineral oil (high viscosity)<br>E905d               | 건과일                                | 5 g / kg    |
|                                                     | 코코아제품, 모조품을 포함한 초콜릿제품 및 초콜릿대체물     | 2 g / kg    |
|                                                     | 사탕, 젤리, 누가                         | 2 g / kg    |
|                                                     | 풍선껌                                | 20 g / kg   |
|                                                     | 장식용코팅, 장식용식품(과일제외)                 | 2 g / kg    |
|                                                     | 쌀포함한 곡물(통밀, 곡물분쇄, 곡물플레이 크)         | 800 mg / kg |
|                                                     | (빵·과 자) 빵·과 자류                     | 3 g / kg    |
|                                                     | (한 조각, 깎두썰기내지다짐상태의 ) 사냥물, 가금류, 냉동육 | 950 mg / kg |
| Mineral oil(medium , lowviscosity,<br>class I) 905e | 건과일                                | 5 g / kg    |
|                                                     | 제과류                                | 2 g / kg    |
|                                                     | 제빵류                                | 3 g / kg    |

| 첨가물(Index E)                                                                  | 식품                                              | 식품의 허용한도  |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------|
| Polyvinyl alcohol (E1203)                                                     | 냉동어류 (광택용용제의 일환으로 사용됨)                          | TD 기준     |
|                                                                               | 소세지, 편육, 치즈 및 그 껍질부분에 대한 표면처리용코팅 및 필름의 일환으로 사용됨 | TD 기준     |
|                                                                               | 정제형다이 에트보조제품                                    | 18 g / kg |
|                                                                               | 사탕과 자류                                          | 2 g / kg  |
| Poly-1-decene hydrogenated (E907)                                             | 건과일                                             | 2 g / kg  |
| Polyethylene glycol (1521)                                                    | 신선과일                                            | TD 기준     |
|                                                                               | Sec. <u>부록 N 12, N 15</u>                       |           |
| Oxidized polyethylene wax (E914)<br>montan (oktakozanovoy) acid esters (E912) | 신선감귤류과일, 망고, 파파야, 아보카도, 파인애플                    | TD 기준     |
| Pullulan (E1204)                                                              | 정제형다이 에트보조제품                                    | TD 기준     |
|                                                                               | 구강청량용조소형캔디                                      | TD 기준     |

부록 7. 산성 및 산성도조절 위생규정

<<가공첨가물, 향신료, 가공 첨가물 안전 규정>>은 기술 규정에 속한다.  
(TR CU 029/2012)

| 첨가물 (Index E)                                                                                                                                     | 식품                                    | 식품의 허용한도          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------|
| Adipic acid (E355), its salts adipates: ammonium (E359)<br>Potassium (E357), sodium (E356) - individually or in combination, in based on the acid | 향이 첨가된 건식형디저트                         | 1 g / kg          |
|                                                                                                                                                   | 디저트용젤리                                | 6 g / kg          |
|                                                                                                                                                   | 가정용음료를 조제하기 위한 분말형혼합물                 | 10 g / kg         |
|                                                                                                                                                   | 제빵제과 식품의 충전제와 마감코팅(finishing coating) | 2 g / kg          |
| Aluminophosphate sour sodium (E541)                                                                                                               | 페스트리(오직유지방이 풍부한 제품 및 비스킷류에 대해서만 적용됨)  | 1 g / kg 알루미늄에 관해 |
|                                                                                                                                                   | See. <u>부록 N 5</u>                    |                   |
| Tartaric acid (E334), its tartrate salt: Potassium (E336), calcium (E354), sodium (E335), sodium-potassium (E337)<br>meta-tartaric acid (E353)    | TD 적용                                 | TD 기준             |
|                                                                                                                                                   | See. <u>부록 N 18</u>                   |                   |
|                                                                                                                                                   | 와 인                                   | 관할기관이 동의 한 조리법    |
|                                                                                                                                                   |                                       |                   |
|                                                                                                                                                   | TD 적용                                 | TD 기준             |
| Potassium hydroxide (E525)                                                                                                                        | TD 적용                                 | TD 기준             |

| 첨가물 (Index E)                                                                                                                                               | 식품                            | 식품의 허용 한도 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------|
| Calcium hydroxide (E526)                                                                                                                                    | TD 적용                         | TD 기준     |
| Magnesium hydroxide (E528)                                                                                                                                  | TD 적용                         | TD 기준     |
| Sodium hydroxide (E524)                                                                                                                                     | TD 적용                         | TD 기준     |
| Gluconic acid (E574) , its salts gluconate:<br>Potassium (E577),<br>calcium (E578),<br>magnesium (E580),<br>sodium (E576) ,<br>glyukonodelta lactone (E575) | TD 적용                         | TD 기준     |
| ferrous gluconate (E579)                                                                                                                                    | See. <u>부록 N 4, N 5, N 12</u> |           |
| Citric acid (E330) , its citrate salt:<br>ammonium (E380),<br>potassium (E332),<br>calcium (E333),<br>sodium (E331)                                         | See. <u>부록 N 17</u>           | TD 기준     |
| ferric ammonium citrate (E381)                                                                                                                              | See. <u>부록 N 3</u>            |           |
| Lactic acid (E270) , its salts lactates:<br>ammonium (E328),<br>potassium (E326),<br>calcium (E327),<br>magnesium (E329),<br>sodium (E325)                  | See. <u>부록 N 4, N 5</u>       |           |
| iron lactate (E585)                                                                                                                                         | See. <u>부록 N 17</u>           |           |
| Calcium oxide (E529)                                                                                                                                        | TD 적용                         | TD 기준     |

| 첨가물 (Index E)                                                                                                                                                             | 식품                               | 식품의 허용한도    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------|
|                                                                                                                                                                           | See. <u>부록 N 5</u>               |             |
| Sulfuric acid (E513) , its sulfate salt:<br>ammonium (E517),<br>potassium (E515),<br>calcium (E516),<br>magnesium (E518),<br>sodium (E514)                                | TD 적용                            | TD 기준       |
| sulfates:<br>aluminum (E520),<br>ammonium aluminum(E523),<br>potassium aluminum (E522),<br>sodium aluminum (E521)-<br>individually or in combination in terms of aluminum | Egg white                        | 30 mg / kg  |
|                                                                                                                                                                           | 설탕코팅한, 설탕에 절인 거나조린과일 및<br>야채류    | 200 mg / kg |
| Hydrochloric acid (E507) , its salts:<br>ammonium chloride (E510),<br>potassium chloride (E508),<br>calcium chloride (E509),<br>magnesium chloride (E511)                 | TD 기준                            | TD 기준       |
|                                                                                                                                                                           | See. <u>부록 N 5</u> , <u>N 12</u> |             |
| Carbon dioxide (carbon dioxide, E290)                                                                                                                                     | TD 기준                            | TD 기준       |

| 첨가물(Index E)                                                                                                                                                                                                                                     | 식품                                                                         | 식품의 허용한도                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| gas, 액상, 고체, its salts:<br>ammonium carbonates (E503),<br>potassium carbonate (E501),<br>calcium carbonate (E170),<br>magnesium carbonate (E504),<br>sodium carbonate (E500)                                                                     | Sec. <u>부록 N 3</u> , <u>N 11</u> , <u>N 12</u> , <u>N 15</u> , <u>N 17</u> |                                         |
| Acetic acid (E260) , its salts are acetates:<br>ammonium (E264),<br>potassium (E261),<br>calcium (E263),<br>sodium (E262)                                                                                                                        | TD 기준                                                                      | TD 기준                                   |
| zinc acetate (E650)                                                                                                                                                                                                                              | See. <u>부록 N 8</u> , <u>N 12</u> , <u>N 15</u>                             |                                         |
| Phosphoric acid (E338) , food phosphates: potassium phosphate (E340),<br>calcium phosphates (E341, E542),<br>magnesium phosphate (E343),<br>sodium phosphate (E339),<br>pyrophosphates (E450),<br>triphosphates (E451),<br>polyphosphates (E452) | See. <u>부록 N 3</u> , <u>N 5</u> , <u>N 12</u> , <u>N 15</u>                |                                         |
| Fumaric acid (E297),<br>sodium fumarate (E365) - individually or in combination, based on the fumaric acid                                                                                                                                       | 와 인<br>제빵제과 식품의 충전제와 마감코팅(finishing coating)<br>사탕과 자류                     | 관할기관이 동의 한 공식<br>2.5 g / kg<br>1 g / kg |

| 첨가물(Index E)                                                                                                                                  | 식품                                   | 식품의 허용한도   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------|
|                                                                                                                                               | 디저트: 젤리, 향이 첨가된 과일, 건식분말, 후식용혼합물     | 4 g / kg   |
|                                                                                                                                               | 용해성분말형태의 과일함유음료                      | 1 g / kg   |
|                                                                                                                                               | 향이 첨가된 차 및 허브차(차잎을 우려낸차)조제를 위한 용해성제품 | 1 g / kg   |
|                                                                                                                                               | 풍선껌                                  | 2 g / kg   |
|                                                                                                                                               | TD 적용                                | TD 기준      |
| Malic acid (E296) , its salts malate:<br>Potassium (E351),<br>calcium (E352),<br>sodium (E350)                                                | See. 부록 N 18                         |            |
|                                                                                                                                               | 디저트                                  | 6 g / kg   |
| Succinic acid (E363) , its salts succinates:<br>potassium<br>, calcium<br>, sodium -<br>alone or in combination, in<br>terms of succinic acid | 가정용비알콜음료를 조제하기 위한 분말형혼합물             | 3 g / kg   |
|                                                                                                                                               | 스프와 주 (농축물)                          | 5 g / kg   |
|                                                                                                                                               | 보드카                                  | 100 mg / L |

부록 8. 보존제사용 위생규정

<<가공첨가물, 향신료, 가공첨가물안전규정>>은 기술규정에 속한다.

(TR CU 029/2012)

| 첨가물(Index E)                                                                                                                                                                             | 식품                                                                   | 식품의 허용한도    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------|
| Benzoic acid (E210), benzoates , salts thereof: sodium benzoate (E211)<br>Potassium benzoate (E212), calcium benzoate (E213) - individually or in combination<br>benzoic acid equivalent | 60% 이 상의 지방함유량을 지닌마가린, 스프레드, 크림 및 식물성기름                              | 500 mg / kg |
|                                                                                                                                                                                          | 60% 미만의 지방함유량을 지닌마가린, 스프레드, 크림 및 식물성기름                               | 1 g / kg    |
|                                                                                                                                                                                          | 올리브와 다른식품                                                            | 500 mg / kg |
|                                                                                                                                                                                          | 조리과정을 거친비트                                                           | 2 g / kg    |
|                                                                                                                                                                                          | (주스제품을 제외한) 토마토                                                      | 1 g / kg    |
|                                                                                                                                                                                          | 저-설탕 및 설탕-반죽-형태의 농도를 지닌잼, 젤리, 마멀레이 드 및 잼류                            | 500 mg / kg |
|                                                                                                                                                                                          | 식물성기름기반의 각종소스, 여 타소스, 마요네즈, 식물성유지기반크림                                | 500 mg / kg |
|                                                                                                                                                                                          | 식물성기름기반의 유화제함유소스, 마요네즈, 드레싱, 여 타요스, 60%미만의 지방함유량을 지닌식물성기름, 크림 및 마요네즈 | 1 g / kg    |
|                                                                                                                                                                                          | 유화형소스                                                                | 1 g / kg    |
|                                                                                                                                                                                          | 액상난식품(프로 틴, 노른자위, 계란전체)                                              | 5 g / kg    |
|                                                                                                                                                                                          | 향미료 첨가된 청량음료                                                         | 150 mg / kg |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                      |             |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                      |             |
|                                                                                                                                                                                          |                                                                      |             |

| 첨가물(Index E) | 식품                                           | 식품의 허용한도     |
|--------------|----------------------------------------------|--------------|
|              | 작은통 (술통) 안에 들어있는 비-알코올성맥주                    | 200 mg / kg  |
|              | 15 vol. %미만의 알코올 함유량을 지닌 알코올성 음료             | 200 mg / kg  |
|              | 젤리, 젤리 형태로 만든 요리                             | 500 mg / kg  |
|              | 액상농축: 차, 과일, 허브티                             | 600 mg / kg  |
|              | 열처리 과정을 거치지 않은 우유기반 디저트                      | 300 mg / L   |
|              | 야채피클과 오일(올리브제외)                              | 2 g / kg     |
|              | 과일, 야채: 설탕입힌 과일                              | 1 g / kg     |
|              | 풍선껌                                          | 1.5 g / kg   |
|              | 보존처리된 생선, 캐비어 포함                             | 2 g / kg     |
|              | 염장생선, 건어물                                    | 200 mg / kg  |
|              | 조리된 감각류와 연체류                                 | 1 g / kg     |
|              | 즉석샐러드                                        | 1.5 g / kg   |
|              | 머스타드                                         | 1 g / kg     |
|              | 향신료와 양념                                      | 1 g / kg     |
|              | 통조림아닌 액상스프                                   | 500 mg / kg  |
|              | 식단관리 및 예방음식(아동용식품제외), 체중감량성분                 | 1.5 g / kg   |
|              | 사탕과 자, 사탕, 초콜렛를                              | 1.5 g / kg   |
|              | 건 과일                                         | 800 mg / kg  |
|              | 베이커리류를 포함한 각종장식물, (열매이 외의 )                  | 1500 mg / kg |
|              | 장식용 코팅제, 달콤한 소스류                             |              |
|              | 소시지표면처리부, 소시지, 치즈 및 껌질부분을 포함한 각종 껌 및 코팅부구성성분 | TD 기준        |

| 첨가물(Index E)                                                                                                           | 식품                                                                       | 식품의 허용한도                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
|                                                                                                                        | 절인고기식품(표면처리)                                                             | TD 기준                               |
|                                                                                                                        | 양념                                                                       | 1.5 g / kg                          |
|                                                                                                                        | 조류에 기반을 둔 어류제품유사물                                                        | 500 mg / kg                         |
|                                                                                                                        | 과일주스내지 주스농축액 및 / 또는 설탕발효제가 (0.5% 넘게) 첨가되어있는 맥주통                          | 200 mg / kg                         |
|                                                                                                                        | 생리활성물질이 보충제, 액상                                                          | 2 g / kg                            |
| Dehydroacetic acid (E265), sodium degidratsetat (E266) - individually or in combination in terms of dehydroacetic acid | 비타민 A 또는 비타민 A 및 D 성분이 함유되어있는 제제물, 분말 및 식이 보충제                           | 1 g / kg (in ready-to-eat products) |
|                                                                                                                        | 소시지표면처리부, 소시지, 치즈 및 껌질부분을 포함한 각종 펄름 및 코팅부구성성분                            | 5 mg / kg (식품내 잔여 물)                |
|                                                                                                                        | 향미청량음료, 와 인청량음료, 차(액상) 및 허브차, 커피, 커피대체물 및 기타 (코코아외의) 각종곡물로 부터 추출된 뜨거운음료수 | 250 mg /<br>L 과정상잔류물은 허용되지 않는다.     |
|                                                                                                                        | 사과 및 배주스, 과 실주, 저알코올성 와 인, 와 인-기반음료수                                     | 250 mg /<br>L 과정상잔류물은 허용되지 않는다.     |
|                                                                                                                        | 감귤류과일, 표면처리                                                              | 70 mg / kg                          |
| Diphenyl (biphenyl) - (E230)                                                                                           | (에너지를 포함한 강정, 스포츠, “전해질” 및 여타 형태의 ) 특수처리공정을 포함, 향이 첨가된 물                 | 100 mg / L                          |
| Formic acid (E236)                                                                                                     | 기반의 청량음료                                                                 |                                     |
|                                                                                                                        | 유화제 함유소스, 식물성 기름기반의 소스, 마요네즈, 여 타소스 및 마요네즈                               | 200 mg / kg                         |

| 첨가물(Index E)                                                                                                            | 식품                                     | 식품의 허용한도                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Natamycin (pimaricin, delvotsid) - (E235)                                                                               | 표면처리: 치즈, 훈제소시지, 훈제제품류                 | 1 mg / L in the bed to a depth of 5mm         |
| Nisin (E234)                                                                                                            | 푸딩내지타피오카 및 유사제품류                       | 3 mg / kg                                     |
|                                                                                                                         | 가공처리과정을 거친숙성치즈                         | 12.5 mg / kg                                  |
|                                                                                                                         | 커티지치즈 및 크림치즈                           | 10 mg / kg                                    |
|                                                                                                                         | 액상살균난식품(프로틴, 노른자위, 계란전체)               | 6.25 mg / L                                   |
| Potassium nitrate (E252), sodium nitrate (E251), - individually or in combination based on NaNO3(residual amount)       | 훈제, 가열 및 소금에 절인상태의 소세지 및 육류제품; 통조림고기   | 250 mg / kg                                   |
|                                                                                                                         | 반-연성, 경성치즈                             | 50 mg / kg                                    |
|                                                                                                                         | 우유기반치즈대체물                              | 50 mg / kg                                    |
|                                                                                                                         | 양념 및 소금에 절인 청어, 소청어                    | 200 mg / kg (NaNO2 와 같은 resultant nitrite 포함) |
| Potassium nitrite (E249), sodium nitrite (E250) - individually or in combination translation on NaNO2 (residual amount) | 말린소시지와 훈제육제품                           | 50 mg / kg                                    |
|                                                                                                                         | 가열소세지, 기타가열육제품                         | 50 mg / kg                                    |
|                                                                                                                         | 통조림고기                                  | 50 mg / kg                                    |
|                                                                                                                         | (조리, 소금간 및 건조처리상태에서) 젤리가 덮여 있는 육제품, 파테 | 1 g / kg                                      |
| p-hydroxybenzoic acid methyl ester (E218), p-hydroxybenzoic acid, methyl ether, sodium salt (E219),                     | 견과류로 덮여 있는 감자 및 곡물기반의 시리얼 (스낵류)        | 300 mg / kg                                   |

| 첨가물(Index E)                                                                                                            | 식품                                         | 식품의 허용한도    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------|
| p-hydroxybenzoic acid ethyl ester(E214),                                                                                | 사탕과 자, 사탕, 초콜렛콜                            | 300 mg / kg |
| p-hydroxybenzoic acid, ethylether, sodium salt (E215) - "Parabens" - alone or in combination, based on the benzoic acid | 절인고기식품(표면처리)                               | TD 기준       |
| Propionic acid (E280) , its salts propionates:                                                                          | 장기간보관할수있도록포장된 상태에서 얇게썰려있는 (밀 및 호밀) 빵       | 3 g / kg    |
| Potassium (E283), calcium (E282), sodium (E281) - individually or in combination based on the propionic acid            | 사전포장된 피타빵, 데코레이 섀케이 크 및 빵·과자류와, 저-열량저-에너지빵 | 2 g / kg    |
|                                                                                                                         | 장기간보관할수있도록포장되어있는 (밀) 빵, 크리스마스 및 부활절용케이크    | 1 g / kg    |
|                                                                                                                         | 치즈와 치즈대체품(표면처리)                            | TD 기준       |
|                                                                                                                         | 건양배추                                       | 800 mg / kg |
| Sulfurous acid (E220 sulfur dioxide) , salts thereof:                                                                   | (검게변하지않도록처리된 상태에서 ) 껍질이 벗겨져있는 감자           | 50 mg / kg  |
| bisulfite (sodium bisulfite) potassium E228, E227 calcium sulfite,                                                      | 으깬상태의 말린냉동감자를 포함한 감자제품류                    | 100 mg / kg |
| sodium hydrosulfite E222, E224 potassiummetabisulphite,                                                                 | (세몰리나형태의 ) 과립형건조감자                         | 400 mg / kg |
| sodium metabisulphite E223,                                                                                             | 건조상태의 흰색뿌리                                 | 400 mg / kg |
| E225 potassium sulfite,                                                                                                 | 냉동상태의 흰색뿌리                                 | 50 mg / kg  |
| E226 calcium sulfite,                                                                                                   |                                            |             |

| 첨가물(Index E)                                                                      | 식품                                                                              | 식품의 허용한도                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| sodium sulfite E221 -<br>alone or in combination, based on the sulfur dioxide (2) | 양파, 샐롯, 마늘, 강판에 갈려있는 (펠프)                                                       | 300 mg / kg                                        |
|                                                                                   | (건조물 함유량 30%수준의 )                                                               | 400 mg / kg                                        |
|                                                                                   | 토마토 반죽 황산화중량물(주스제품 생산을 위한                                                       |                                                    |
|                                                                                   | 말린 토마토                                                                          | 200 mg / kg                                        |
|                                                                                   | 냉동제품을 포함한 버섯제품류                                                                 | 50 mg / kg                                         |
|                                                                                   | 말린 버섯                                                                           | 100 mg / kg                                        |
|                                                                                   | 양념(식초), 소금물 또는 (올리브유이 제외 )                                                      | 100 mg / kg                                        |
|                                                                                   | 오일처리된 야채 및 과일류                                                                  |                                                    |
|                                                                                   | 설탕코팅한 과일, 야채                                                                    | 100 mg / kg                                        |
|                                                                                   | 각종잼, 마멀레이드, 젤리, 저-당 및 무가당상태의 잼<br>및 여 타유사제품류                                    | 50 mg / kg                                         |
|                                                                                   | 황산화베리 및 과일을 이 용하여 만든 잼, 마멀레이드,<br>젤리 및 잼                                        | 100 mg / kg                                        |
|                                                                                   | (과일-기반의 ) 과일충진물                                                                 | 100 mg / kg                                        |
|                                                                                   | 레몬주스를 기반으로 만들어진 진양념류                                                            | 200 mg / kg                                        |
|                                                                                   | 저온살균처리된 상태에서 얇게 썰려있는 레몬                                                         | 250 mg / kg                                        |
|                                                                                   | 저온살균처리후원상태로 (재수화된 ) 건과 류                                                        | 100 mg / kg                                        |
|                                                                                   | 건과일:<br>- 살구, 복숭아, 포도(건포도), 자두, 무화과 나무<br>- 바나나<br>- 사과, 배<br>- 기타, 껍질있는 건과 류포함 | 2 g / kg<br>1 g / kg<br>600 mg / kg<br>500 mg / kg |
|                                                                                   | 산업상의 가공처리 용으로 반쯤 완성된 (펠프)제품<br>- 딸기, 산딸기                                        | 2 g / kg                                           |

| 첨가물(Index E) | 식품                                                                    | 식품의 허용한도                                                           |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
|              | - 체리                                                                  | 3 g / kg                                                           |
|              | - 기타베리 및 과일류                                                          | 1.5 g / kg                                                         |
|              | 백설탕(설탕)을 포함한 설탕 및 여 타제품류                                              | 15 mg / kg                                                         |
|              | 당성분이 높은건조상태의 당밀                                                       | 20 mg / kg                                                         |
|              | 사탕밀 및 당밀류                                                             | 70 mg / kg                                                         |
|              | 기타설탕류                                                                 | 40 mg / kg                                                         |
|              | 당성분이 높은당밀상의 캔디 및 사탕과 자류                                               | 50 mg / kg                                                         |
|              | 건식비스킷                                                                 | 50 mg / kg                                                         |
|              | (어린이 제품용전분이 외의 )전분제품류;                                                | 50 mg / kg                                                         |
|              | 감자 및 곡물기반의 시리얼 (스낵) 제품류                                               | 50 mg / kg                                                         |
|              | 사고 (Sago)통보리                                                          | 30 mg / kg                                                         |
|              | 4%넘는 야채내지곡물구성성분이 함유되어있는<br>육류소시지                                      | 450 mg / kg                                                        |
|              | 소금에 절인건어물                                                             | 200 mg / kg                                                        |
|              | 다음종류의 감각류 및 두족류:<br>- 신선, 냉동감각류 및 두족류<br>- 신선 및 감각류보리새우과, 대롱수염새우과 제품군 | 150 mg / kg in the edible parts<br>300 mg / kg in the edible parts |
|              | - 삶은감각류 및 두족류                                                         | 50 mg / kg in the edible parts                                     |
|              | - 삶은감각류보리새우, 대롱수염새우                                                   | 270 mg / kg in the edible parts                                    |
|              | 최소 2.5% 이 상의 보리차가함유되어있는<br>과일주스기반의 농축물                                | 350 mg / kg                                                        |
|              | 튀레로 만든 과일내지과일주스기반의 여 타농축물                                             | 250 mg / kg                                                        |

| 첨가물(Index E) | 식품                                               | 식품의 허용한도               |
|--------------|--------------------------------------------------|------------------------|
|              | 과일주스맛이 첨가된 청량음료                                  | 20 mg / kg o(농축물의 잔류량) |
|              | 당성분이 높은(235 g / L 이 상)당밀함유상태의 청량음료               | 50 mg / kg             |
|              | 저알콜 및 비알콜성분이 포함된 맥주                              | 20 mg / kg             |
|              | 저장통내에서 2 차발효과정을 거친맥주                             | 50 mg / kg             |
|              | 와 인류                                             | 300 mg / kg            |
|              | 탄산주스가함유되어있는 과일주, 벌꿀주                             | 200 mg / kg            |
|              | 비알콜성과 인                                          | 200 mg / kg            |
|              | 발효과정을 통해생산된 식초                                   | 170 mg / kg            |
|              | 겨자                                               | 250 mg / kg            |
|              | 겨자열매                                             | 100 mg / kg            |
|              | (소비자요구사항충족용) 과일추출물겔화해상팩틴                         | 800 mg / kg            |
|              | 젤라틴                                              | 50 mg / kg             |
|              | 강판에 간서 양고추냉이                                     | 800 mg / kg            |
|              | 말린생강                                             | 150 mg / kg            |
|              | 말린코코넛                                            | 50 mg / kg             |
|              | 향이 첨가된 밀크셰이 크용시럽, 아이 스크림, 팬케이 크용시럽, 팬케이 크, 케이 크림 | 40 mg / kg             |
|              | 육류, 어류, 계살단백질기반의 제품유사물                           | 200 mg / kg            |
|              | 식초에 절인호두류                                        | 50 mg / kg             |
|              | 진공상태에서 포장된 사탕옥수수                                 | 100 mg / kg            |
|              | 통배가들어있는 (증류상태의 ) 알코올성음료                          | 50 mg / kg             |

| 첨가물(Index E)                                                                                                                              | 식품                                                                             | 식품의 허용한도                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| <p>Sorbic acid (E200) , its salts sorbates:<br/>sodium (E201)<br/>Potassium (E202),<br/>alone or in combination, based on sorbic acid</p> | 생식용포도                                                                          | 10 mg / kg                     |
|                                                                                                                                           | 신선한 여 지 (litchi)                                                               | 10 mg / kg in the edible parts |
|                                                                                                                                           | 블루베리(학명이 오직 Vaccinium corybosum 인경우에 만해당됨)                                     | 10 mg / kg                     |
|                                                                                                                                           | 계피(학명이 오직 Cinnamomum ceylanicum 인경우에 만해당됨)                                     | 150 mg / kg                    |
|                                                                                                                                           | 부록 N 4 내용참조                                                                    |                                |
|                                                                                                                                           | 충전물이 들어있는 신선한 치즈; 포장 및 슬라이 스치즈                                                 | 1 g / kg                       |
|                                                                                                                                           | 치즈                                                                             | 2 g / kg                       |
|                                                                                                                                           | 치즈와 치즈대체물(표면처리)                                                                | TD 기준                          |
|                                                                                                                                           | 커티지치즈식품                                                                        | 1 g / kg                       |
|                                                                                                                                           | 올리브와 다른식품                                                                      | 1 g / kg                       |
|                                                                                                                                           | 으깬감자 및 튀김용슬라이 스조각                                                              | 2 g / kg                       |
|                                                                                                                                           | 푸레, 무스, 컴포트, 샐러드, 주스 및 유사제품이<br>외각종소스를 포함, 과일 및 야채류를<br>통해만들어진저온살균처리상태의 통조림제품류 | 1 g / kg                       |
|                                                                                                                                           | 토마토(주스제품제외)                                                                    | 1 g / kg                       |
|                                                                                                                                           | 건과일                                                                            | 1 g / kg                       |
|                                                                                                                                           | 압출성형기술을 이 용하여 생산된 제품                                                           | 2 g / kg                       |
|                                                                                                                                           | 칼로 리저감제품을 포함, 장기간보관할수있도록                                                       | 2 g / kg                       |
|                                                                                                                                           | 포장처리된 빵 및 과 자류                                                                 |                                |
|                                                                                                                                           | 치즈대체용단백질기반의 육류, 어류제품과 감각류 및<br>두족류 유사물                                         | 2 g / kg                       |

| 첨가물(Index E) | 식품                                                                                 | 식품의 허용한도  |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|              | 냉동 및 농축상태의 말린달걀제품                                                                  | 1 g/kg    |
|              | 액상난식품(프로틴, 노른자위, 계란전체)                                                             | 5 g/kg    |
|              | 각종스프레드, 마가린, 식물성기름기반의<br>유화제 함유소스, 드레싱, 여 타소스, 마요네즈,<br>지방함유량 60%이 상의 식물성기름기반크림    | 1 g/L     |
|              | 각종스프레드, 마가린, 식물성기름기반의<br>유화제 함유소스, 마요네즈, 드레싱, 소스, 마요네즈,<br>식물성기름, 지방함유량 60% 미만의 크림 | 2 g/L     |
|              | 연화제 함유소스                                                                           | 1 g/kg    |
|              | 향미료첨가된 청량음료                                                                        | 300 mg/L  |
|              | 향이 첨가된 와 인기반의 음료수                                                                  | 200 mg/L  |
|              | 일반와 인, 과일, 꿀, 사과 주, 와 인, 청량음료                                                      | 300 mg/kg |
|              | 알콜함유량 15%이 하의 알코올성음료                                                               | 200 mg/kg |
|              | 젤리, 젤리형태의 요리                                                                       | 1 g/kg    |
|              | 향이 첨가된 밀크쉐이 크림시럽, 아이 스크림등, 팬케이<br>크림시럽, 케이크                                        | 1 g/kg    |
|              | 라비올리용충전물 (라비올리), 뇨키 (gnocchi)                                                      | 1 g/kg    |
|              | 소시지표면처리부, 소시지, 치즈 및 껌질부분을 포함한<br>각종필름 및 코팅부구성성분                                    | TD 기준     |
|              | 열처리과정을 거치지않은우유기반의 디저트                                                              | 300 mg/L  |
|              | 야채피클과 오일(올리브제외)                                                                    | 2 g/kg    |

| 첨가물(Index E) | 식품                                        | 식품의 허용한도    |
|--------------|-------------------------------------------|-------------|
|              | 설탕코팅과일 및 야채류                              | 1 g / kg    |
|              | 저-설탕 및 설탕-반죽-형태의 농도를 지닌 잼, 젤리,            | 1 g / kg    |
|              | 곡물가루제과 류제품에 대한 과일 및 과일-지방토핑부              | 1 g / kg    |
|              | 풍선껌                                       | 1.5 g / kg  |
|              | 보존처리된 생선, 캐비어포함                           | 2 g / kg    |
|              | 염장생선, 건어물                                 | 200 mg / kg |
|              | 조리된 갑각류와 연체류                              | 2 g / kg    |
|              | 즉석샐러드                                     | 1.5 g / kg  |
|              | 머스타드                                      | 1 g / kg    |
|              | 향신료와 양념                                   | 1 g / kg    |
|              | 식단관리 및 예방음식(아동용식품제외), 체중감량성분              | 1.5 g / kg  |
|              | 액상농축: 차, 과일, 허브티                          | 600 mg / kg |
|              | (조리, 소금간 및 건조처리상태에서 ) 젤리가 덮여 있는<br>육제품,파테 | 1 g / kg    |
|              | 통조림아닌 액상스프                                | 500 mg / kg |
|              | 견과 류로 덮여 있는 감자 및 곡물기반의 시리얼<br>(스낵류)       | 1 g / kg    |
|              | 사탕과 자, 사탕, 초콜렛물                           | 1.5 g / kg  |
| 절인고기식품(표면처리) |                                           | TD 기준       |

| 첨가물(Index E)                                                                                                                                                                              | 식품                                                                                       | 식품의 허용한도                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Sorbic acid , sorbates (E200, E201, E202, E203)<br>in combination with benzoic acid , benzoates (E210, E211, E212, E213) -individually or in combination, based on the corresponding acid | 양념                                                                                       | 1.5 g / kg                               |
|                                                                                                                                                                                           | 해조류기반의 어류제품유사물                                                                           | 1 g / kg                                 |
|                                                                                                                                                                                           | 과일주스 및 / 또는 주스농축액 및 / 또는 설탕발효제가 (0.5% 넘게) 첨가되어있는 맥주통                                     | 200 mg / kg                              |
|                                                                                                                                                                                           | 미처리상태의 신선한 감귤류과일(표면처리)                                                                   | 20 mg / kg                               |
|                                                                                                                                                                                           | 생리활성물질식이 보충제, 액상                                                                         | 2 g / kg                                 |
|                                                                                                                                                                                           | 비타민 A 또는 비타민 A 및 D 성분이 다양한 조합으로 함유되어 있는 건조상태의 식이 보충제                                     | 1 g / kg<br>in the ready-to-eat products |
|                                                                                                                                                                                           | 열-처리과정을 거치지않은우유기반디저트                                                                     | 300 mg / L                               |
|                                                                                                                                                                                           | 스프레드, 마가린, 마요네즈, 식물성기름기반크림, 유화제함유소스, 충전물, 식물성기름기반의 소스, 마요네즈, 60% 이 상의 지방함유량을 지닌식물성기름기반크림 | 1 g / kg,<br>벤조산포함최대 한 500 mg / kg       |
|                                                                                                                                                                                           | 토마토 (주스제품제외)                                                                             | 2 g / kg                                 |
|                                                                                                                                                                                           | 마요네즈, 60% 이 상의 지방함유량을 야채피클과 오일(올리브제외)                                                    | 2 g / kg,                                |
|                                                                                                                                                                                           | 스프레드, 마가린, 마요네즈, 식물성기름기반크림, 유화제함유소스, 충전물, 식물성기름기반의 소스                                    | 1 g / kg,<br>벤조산포함최대 한 500 mg / kg       |
|                                                                                                                                                                                           | 올리브와 다른식품                                                                                | 1 g / kg                                 |
|                                                                                                                                                                                           | 설탕코팅과일 및 야채                                                                              | 1 g / kg,                                |

| 첨가물(Index E)                                                                                                                                                                         | 식품                                                                   | 식품의 허용한도                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Sorbic acid, sorbates (E200, E201, E202, E203) in combination with benzoic acid, benzoates (E210, E211, E212, E213) -individually or in combination, based on the corresponding acid | 저·설탕 및 설탕-반죽-형태의 농도를 지닌 잼, 젤리마멀레이드 및 잼류                              | 1 g / kg<br>500 mg / kg(벤조산포함된 최대허용치) |
|                                                                                                                                                                                      | 풍선껌                                                                  | 1.5 g / kg                            |
|                                                                                                                                                                                      | 보존처리된 생선, 캐비어포함                                                      | 2 g / kg                              |
|                                                                                                                                                                                      | 염장생선, 건어물                                                            | 200 mg / kg                           |
|                                                                                                                                                                                      | 조리된 감각류와 연체류                                                         | 2 g / kg,<br>1 g / kg 이 하(벤조산포함)      |
|                                                                                                                                                                                      | 식물성기름기반의 유화제함유소스, 마요네즈, 드레싱, 소스, 마요네즈, 식물성기름, 60% 이 상의 지방이 함유되어있는 크림 | 1 g / kg,<br>500 mg / kg(벤조산포함최대허용치)  |
|                                                                                                                                                                                      | 식물성기름기반의 유화제함유소스, 마요네즈, 드레싱, 소스, 마요네즈, 식물성기름, 60% 미만의 지방이 함유되어있는 크림  | 2 g / kg,<br>1 g / kg 이 하(벤조산포함)      |
|                                                                                                                                                                                      | 유화제함유소스                                                              | 1 g / kg                              |
|                                                                                                                                                                                      | 액상난식품(프로틴, 노른자위, 계란전체)                                               | 5 g / kg                              |
|                                                                                                                                                                                      | 즉석샐러드                                                                | 1.5 g / kg                            |
|                                                                                                                                                                                      | 머스타드                                                                 | 1 g / kg                              |
|                                                                                                                                                                                      | 향신료와 양념                                                              | 1 g / kg                              |

| 첨가물(Index E) | 식품                                                      | 식품의 허용한도                                              |
|--------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|              | 식품 및 치료예방용다이 어트영양식(아동용식품제외),<br>체중감량성분                  | 1.5 g / kg                                            |
|              | 향미료 첨가된 청량음료                                            | 400 mg / kg,                                          |
|              | 향미료 첨가된 청량음료                                            | 250 mg / kg(소르베이 트포함),<br>150 mg / kg<br>(벤조산포함최대허용치) |
|              | 15 vol.%미만의 알코올성분이 함유되어 있는<br>알코올성음료수                   | 400 mg / kg,<br>각각최대 200 mg / kg 포함                   |
|              | 액상농축: 차, 과일, 허브티                                        | 600 mg / kg                                           |
|              | 통조림아닌 엑상스프                                              | 500 mg / kg                                           |
|              | 사탕과 자, 사탕, 초콜렛콜                                         | 1.5 g / kg                                            |
|              | 절인고기식품(표면처리)                                            | TD 기준                                                 |
|              | 양념                                                      | 1.5 g / kg                                            |
|              | 과일주스 및 / 또는 주스농축액 및 / 또는 설탕발효제가<br>(0.5% 넘게) 첨가되어있는 맥주통 | 400 mg / kg                                           |
|              | 비타민 A 또는 비타민 A 및 D 성분이 함유되어있는<br>제제물, 분말 및 식이 보충제       | 1 g / kg (in ready-to-eat products)                   |
|              | 생리활성물질식이 보충제, 엑상                                        | 2 g / kg                                              |
|              | (조리, 소금간 및 건조처리상태에서 ) 젤리가 덮여 있는<br>육제품, 파테              | 1 g / kg                                              |
|              | Sorbic acid , sorbates (E200, E201, E202, E203)         |                                                       |

| 첨가물(Index E)                                                                                                                                                                                                                                     | 식품                               | 식품의 허용한도                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|
| in combination with the "parabens" (E214, E215, E218, E219) - individually or in combination, in terms of sorbic, benzoic acid, respectively                                                                                                     | 견과 류로 덮여 있는 감자 및 곡물기반의 시리얼 (스낵류) | 1 g / kg,<br>300 mg / kg(벤조산포함최대허용기준) |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | 사탕과 자, 사탕, 초콜렛물                  | 1.5 g / kg,<br>(파라벤포함최대허용기준)          |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | 절인고기식품(표면처리)                     | TD 기준                                 |
| Sorbic acid , sorbates (E200, E201, E202, E203) in combination with benzoic acid , benzoates (E210, E211, E212, 213) , the "parabens" (E214, E215, E218, E219) - individually or in combination, in terms of sorbic , benzoic acid, respectively | 절인고기식품(표면처리)                     | TD 기준                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | 사탕과 자, 사탕, 초콜렛물                  | 1.5 g / kg,<br>파라벤포함최대 300 mg / kg    |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | TD 기준                            | TD 기준                                 |
| Acetic acid<br>(E260) , its salts are acetates:<br>Potassium<br>(E261), calcium<br>(E263), sodium                                                                                                                                                | See. <u>부록 N 7, N 12, N 15</u>   |                                       |
| Ortho-phenylphenol (E231), ortho-phenylphenol sodium salt (E232) - individually or in combination in terms of ortho-phenylphenol                                                                                                                 | 감귤류과일(표면처리)                      | 12 mg / kg                            |

노트: 식품중포타슘과 아질산나트륨최대레벨은시중매장에서 판매되는 제품에서 검출되는 잔류량을 의 미한다. 보존제성분에 질산칼륨아질산염을 동시사용할경우식품중아질산염의 최대레벨이 고아질산염으로 부터형성된 질산칼륨을 포함한 다.

## 부록 9. 제조시 색소사용이 허용되지않는 식품

<<가공첨가물, 향신료, 가공 첨가물 안전 규정>>은기술 규정 에 속한다.

(TR CU 029/2012)

다음과 같은식품의 생산과정에서 색소를 사용하지말것:

1. 미가공식품
2. 우유, 멸균 또는 살균밀크초콜릿착향
3. 착향되지않은유제품, 버터밀크
4. 착향되지않은보존 또는 농축 우유, 크림
5. 신선, 건조, 또는 캔입아채(올리브제외), 과일, 버섯, 생선(튀레와 페이스트포함)
6. 달걀 및 달걀제품 (부활절계란착색의 경우본기술규정부록 11 에수록된 색소로 만접질착색가능)
7. 다른양념을 첨가하지않은원상태의 육류, 가금류, 생선, 갑각류 또는 그일부
8. 밀가루, 곡물, 전분
9. 신선, 건조, 또는 통조림야채, 과일, 버섯, 생선(튀레와 페이스트포함);즙 제품( 주 스트링크 제외), 파스타, 으깬감자
10. 토마토페이스트와 소스, 통조림감자
11. 포도당, 과 략, 락토스
12. 꿀
13. 코코아제품, 초콜릿과 자성분 및 기타제품
14. 파스타
15. 볶은커피, 치커리, 차액기스; 수용성차, 과일차 및 약물,
16. 맥아 및 맥아음료
17. 고추 및 고추혼합물
18. 소금, 소금대체물
19. 생수
20. 와 인, 과일주, 식초
21. 오일과 동물지방, 식물성기름 및 냉동암착식품
22. 숙성 및 미숙성치즈향착
23. 빵
24. 3 세미만의 건강하거나병약한 유아에게공급하기위한 특별식.

부록 10. 식품제조시 특정착색제만 허용하는 식품

<<가공첨가물, 향신료, 가공 첨가물 안전 규정>>은 기술 규정 에 속한다.

(TR CU 029/2012)

| 식품명칭                                                                                                                                                                    | 식품첨가물                                                | 식품의 허용한도                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 맥아빵                                                                                                                                                                     | Sugar color (E150 a, b, c, d)                        | TD 기준                          |
| 맥주, 사이 다                                                                                                                                                                | Sugar color (E150 a, b, c, d)                        | TD 기준                          |
| 지방저감분을 포함한 (크림형) 버터; 버터소스                                                                                                                                               | Carotenes (E160a)                                    | TD 기준                          |
| 특수지방형태의 마가린                                                                                                                                                             | Annatto (E160b, bixin, norbixin)                     | 10 mg / kg                     |
|                                                                                                                                                                         | Carotenes (E160a)                                    | 25 mg / kg                     |
|                                                                                                                                                                         | Curcumin (E100)                                      | 5 mg / kg (전체 Curcumin 에의 해결정) |
| 코코아버터등가물, 코코아버터 첨가물, SOS-형 카카오버터대체물, 비-경도성 (Non-temper) POP-형 코코아버터대체물, 비-라우린산-형 코코아버터대체물, 비-경도성 (Non-temper) 라우린산형<br>야채스프레드, 크림,<br>야채-지방, 정제상태의 혼합물<br>식물성-크림, 지방성초목 | Curcumin (E100)                                      | 10 mg / kg                     |
|                                                                                                                                                                         | Riboflavin (E101 i, ii)                              | 300 mg / kg                    |
|                                                                                                                                                                         | Carminia (E120)                                      | 500 mg / kg                    |
|                                                                                                                                                                         | Sugar color (E150 b, c, d)                           | 500 mg / kg                    |
|                                                                                                                                                                         | Carotenes (E160a, i)                                 | 1000 mg / kg                   |
|                                                                                                                                                                         | Carotenes (E160a, ii)                                | 35 mg / kg                     |
|                                                                                                                                                                         | Carotenes (E160a, iii)                               |                                |
|                                                                                                                                                                         | beta-apo-8'-carotene aldehyde (C30) (E160)           |                                |
|                                                                                                                                                                         | beta-apo-8'-carotene acid (C30), ethyl ester (E160f) |                                |
|                                                                                                                                                                         |                                                      |                                |

| 식품명칭                                                                          | 식품첨가물                                                                                                                                                                                                                    | 식품의 허용한도    |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 향미가공치즈                                                                        | Annatto (E160b, bixin, norbixin)                                                                                                                                                                                         | 100 mg / kg |
|                                                                               | Annatto (E160b, bixin, norbixin)                                                                                                                                                                                         | 15 mg / kg  |
|                                                                               | Annatto (E160b, bixin, norbixin)                                                                                                                                                                                         | 50 mg / kg  |
|                                                                               | Carmina (E120)                                                                                                                                                                                                           | 125 mg / kg |
| 생산된 특정유형의 치즈                                                                  | Anthocyanins (E163)                                                                                                                                                                                                      | TD 기준       |
|                                                                               | Carotenes (E160a)                                                                                                                                                                                                        | TD 기준       |
|                                                                               | Paprika extract, capsanthin, kapsorubin (E160s)                                                                                                                                                                          | TD 기준       |
|                                                                               | Coal plant (E153)                                                                                                                                                                                                        | TD 기준       |
|                                                                               | Chlorophyll (E140) , copper complexes (E141 i, ii)                                                                                                                                                                       | TD 기준       |
|                                                                               | Sugar color (E150 a, b, c, d)                                                                                                                                                                                            | TD 기준       |
| 위즈키, 와 인, 곡주, 럼주, 브랜디<br>관할당국측과 사전합의 된 조제법에 따라 제조된<br>와 인기반의 향미 첨가형음료수 및 와 인류 | Sugar color (E150 a, b, c, d)                                                                                                                                                                                            | TD 기준       |
|                                                                               | Sugar color (E150 a, b, c, d)                                                                                                                                                                                            | TD 기준       |
|                                                                               | Sugar color (E150 a, b, c, d)                                                                                                                                                                                            | TD 기준       |
|                                                                               | Sugar color (E150 a, b, c, d)                                                                                                                                                                                            | TD 기준       |
| 관할당국측과 사전합의 된 조제법에 따라 제조된<br>독한 맛의 소다수 및 와 인                                  | Curcumin (E100), Riboflavin (E101 i, ii), Tartrazine (E102), Ponce 4R (E124), Azorubin (E122), quinoline yellow (E104), Allura Red AC (E129), Carmina (E120), Yellow "sunny sunset "FCF (E110) - alone or in combination | 100 mg / L  |

| 식품명칭                                         | 식품첨가물                                                                          | 식품의 허용한도    |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 올리브이 외의 식초, 소금물 또는 기름에 담겨 있는 야채류             | Anthocyanins (E163)                                                            | TD 기준       |
|                                              | Carotenes (E160a)                                                              | TD 기준       |
|                                              | Beet red (E162)                                                                | TD 기준       |
|                                              | Riboflavin (E101)                                                              | TD 기준       |
|                                              | Sugar color (E150 a, b, c, d)                                                  | TD 기준       |
| 아침용건식시리얼<br>압출가공 및 팽창 및 / 또는<br>향첨가상태의 과일가공품 | Chlorophylls, chlorophyllins (E140) , copper complexes (E141)                  | TD 기준       |
|                                              | Annatto (E160b, bixin, norbixin)                                               | 25 mg / kg  |
|                                              | Carotenes (E160a)                                                              | TD 기준       |
|                                              | Maslosmoly (extracts) paprika (E160s, capsanthin, kapsarubin)                  | TD 기준       |
|                                              | Sugar color (E150s)                                                            | TD 기준       |
| 저칼로 리슬라이 스파일 포함된 잼, 젤리                       | Anthocyanins (E163), carmine (E120), red beet (E162) - alone or in combination | 200 mg / kg |
|                                              | Anthocyanins (E163)                                                            | TD 기준       |
|                                              | Carotenes (E160a)                                                              | TD 기준       |
|                                              | Beet red (E162, betanin)                                                       | TD 기준       |
|                                              | Curcumin (E100)                                                                | TD 기준       |
|                                              | Paprika extract, capsanthin, kapsorubin (E160s)                                | TD 기준       |
|                                              | Sugar color (E150 a, b, c, d)                                                  | TD 기준       |
|                                              | Chlorophylls , chlorophyllins (E140) , copper complexes (E141)                 | TD 기준       |
|                                              |                                                                                |             |
|                                              |                                                                                |             |

| 식품명칭                                             | 식품첨가물                                                                                                                                                                     | 식품의 허용한도    |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 소세지, 가열소시지<br>파이, 삶은고기                           | Yellow "sunset" FCF (E110), quinoline yellow (E104), Green S (E142),<br>Carmina (E120), lycopene (E160d), lutein (E161b),<br>Ponce 4R (E124) -<br>alone or in combination | 100 mg / kg |
|                                                  | Curcumin (E100)                                                                                                                                                           | 20 mg / kg  |
|                                                  | Carmina (E120)                                                                                                                                                            | 100 mg / kg |
|                                                  | Sugar color (E150 a, b, c, d)                                                                                                                                             | TD 기준       |
|                                                  | Carotenes (E160a)                                                                                                                                                         | 20 mg / kg  |
|                                                  | Paprika extract, capsanthin, kapsorubin (E160s)                                                                                                                           | 10 mg / kg  |
|                                                  | Beet red (E162, betanin)                                                                                                                                                  | TD 기준       |
|                                                  | Red rice                                                                                                                                                                  | TD 기준       |
|                                                  | Carmina (E120)                                                                                                                                                            | 200 mg / kg |
|                                                  | Ponce 4R (E124)                                                                                                                                                           | 250 mg kg   |
| 후추가포함되어있는 건식<br>소시지 및 훈제되지고기("초리조"형<br>"살치춘")    | Red rice                                                                                                                                                                  | TD 기준       |
|                                                  | Allura Red AC (E129)                                                                                                                                                      | 25 mg / kg  |
|                                                  | Carmina (E120)                                                                                                                                                            | 100 mg / kg |
|                                                  | Sugar color (E150 a, b, c, d)                                                                                                                                             | TD 기준       |
|                                                  | Curcumin (E100)                                                                                                                                                           | TD 기준       |
| 건조감자, 플레이크, 그레놀<br>가공 및 보존처리상태의 녹색원두콩 및<br>삶아으깬콩 | Brilliant blue FCF (E133)                                                                                                                                                 | 20 mg / kg  |
|                                                  | Green S (E142)                                                                                                                                                            | 10 mg / kg  |
|                                                  | Tartrazine (E102)                                                                                                                                                         | 100 mg / kg |

노트: Carotenoids는 일반적으로 norbixin or bixin 에 기초를 두고있다.

부록 11. 착색제사용위생 위생규정

<<가공첨가물, 향신료, 가공 첨가물 안전 규정>>은기술 규정 에 속한다.

(TR CU 029/2012)

| 첨가물(Index E)                                                                                                  | 식품                                                                  | 식품의 허용한도    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------|
| Azorubin (E122, Karnuazin),<br>Allura Red AC (E129),<br>beta-apo-8'-carotene aldehyde (C30) (E160)            | 향미청량음료, 주스                                                          | 100 mg / kg |
| beta-apo-8'-carotene acid (C30) ethyl ester (E160f)<br>Yellow "sunset" FCF (E110),<br>quinoline yellow (E104) | 알코올성음료수, 향이 첨가된 와 인 및 그에기반을<br>든음료수, 과일주 (순하면서 도탄산성분이 함유된 )<br>사과 주 | 200 mg / kg |
| Green S (E142)                                                                                                | 알코올성분이 함유된 과일 및 야채류                                                 | 200 mg / kg |
| Green robust FCF (143)                                                                                        | (채색처리된 ) 통조림상태의 과일                                                  | 200 mg / kg |
| Indigo carmine (E132)                                                                                         | 사탕과 자류                                                              | 300 mg / kg |
| <b>Carmin (E120, Cochineal)</b>                                                                               | 풍선껌                                                                 | 300 mg / kg |
| <b>Brown HT (E155)</b>                                                                                        | 장식용코팅막                                                              | 500 mg / kg |
| <b>Curcumin (E100),<br/>lycopene (E160d)</b>                                                                  | 버터빵과 페이스트리                                                          | 200 mg / kg |
| Lutein (E161b),<br>Ponce 4R (E124)                                                                            | 우유기반의 아이 스크림, 아이 스캔디                                                | 150 mg / kg |

| 첨가물(Index E)                                                                                              | 식품                                                                                     | 식품의 허용한도    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Brilliant blue FCF (E133),<br>Tartrazine (E102)<br>Brilliant Black PN (E151) -<br>alone or in combination | 향이 첨가된 우유함유디저트                                                                         | 150 mg / kg |
|                                                                                                           | 향미치즈                                                                                   | 100 mg / kg |
|                                                                                                           | 소스, 식물성기름기반의 소스, 마요네즈, 소스,<br>마요네즈, 식물성유지기반크림, (건조 및<br>반죽상태의 ) 양념, 피클 (작은피클형태의 야채류) 등 | 500 mg / kg |
|                                                                                                           | 머스타드                                                                                   | 300 mg / kg |
|                                                                                                           | 파스타-어류 및 조개류                                                                           | 100 mg / kg |
|                                                                                                           | 끓인상태로 반쯤완성된 -감각류                                                                       | 250 mg / kg |
|                                                                                                           | 연어필렛                                                                                   | 500 mg / kg |
|                                                                                                           | 잘게다진물고기연육                                                                              | 500 mg / kg |
|                                                                                                           | 어란                                                                                     | 300 mg / kg |
|                                                                                                           | 훈연어                                                                                    | 100 mg / kg |
|                                                                                                           | 양념, 감자, 곡물내지녹말기반의 마른안주(스낵류):<br>- 압출성형내지팽창방식으로 조제된 양념맛이 강한<br>스낵류                      | 200 mg / kg |
|                                                                                                           | - 건과 류를 포함한 기타짭쪼름한 맛의 스낵식품                                                             | 100 mg / kg |
|                                                                                                           | 식용코팅처리상태의 치즈 및 소세지                                                                     | TD 기준       |
|                                                                                                           | 체중감량을 위한 전신인 용식품혼합물                                                                    | 50 mg / kg  |
|                                                                                                           | 생리활성물질식이 보충제:                                                                          |             |
|                                                                                                           | - 고체                                                                                   | 300 mg / kg |
|                                                                                                           | - 액상                                                                                   | 100 mg / kg |
|                                                                                                           | 스프                                                                                     | 50 mg / kg  |
|                                                                                                           | 식물단백질기반의 육류 및 어류유사물                                                                    | 100 mg / kg |

| 첨가물(Index E)                              | 식품                                                                                                                                                   | 식품의 허용한도                   |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Annatto extracts (E160b, bixin, norbixin) | 마가린, 스프레드, 정제상태의 혼합물,<br>특수목적용지방, 유지방대체물, 코코아버터등가물,<br>코코아버터첨가물, SOS-형카카오버터대체물, 비-<br>경도성 POP-형코코아버터대체물<br>라우린산-형탈수지방에대한 비-경도성, 비-라우린산-<br>형코코아버터대체물 | 10 mg / kg                 |
|                                           | 아이 스크립, 아이 스캔디, 아이 스캔디                                                                                                                               | 20 mg / kg                 |
|                                           | 장식품 및 껍테기                                                                                                                                            | 20 mg / kg                 |
|                                           | 버터빵과 페이스트리                                                                                                                                           | 10 mg / kg                 |
|                                           | 15 vol.% 미만의 알코올성분이 함유되어있는 리큐어<br>및 강화음료                                                                                                             | 10 mg / kg                 |
|                                           | 치즈                                                                                                                                                   | 15 mg / kg                 |
|                                           | 우유기반의 아이 스크립이 포함된 디저트                                                                                                                                | 10 mg / kg                 |
|                                           | 치즈용코팅(식용가능)                                                                                                                                          | 20 mg / kg                 |
|                                           | 혼제청어                                                                                                                                                 | 10 mg / kg                 |
|                                           | 양념, 감자, 곡물내지녹말기반의 마른안주(스낵류):<br>- 암출성형내지팽창방식으로 조제된 양념맛이 강한<br>스낵류<br>- 견과 류를 포함한 기타잡조류한 맛의 스낵식품                                                      | 200 mg / kg<br>100 mg / kg |
|                                           | 암출가공 및 팽창방식으로 조제된 아침용건식시리얼<br>및 / 또는 향첨가상태의 과일류                                                                                                      | 25 mg / kg                 |
|                                           | 풍선껌                                                                                                                                                  | 300 mg / kg                |

| 첨가물(Index E)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 식품                                     | 식품의 허용한도   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------|
| Anthocyanins (E163)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | TD 기준                                  | TD 기준      |
| Titanium dioxide (E171),<br>calcium carbonate (E170),<br>carotene (E160a),<br>red beet (E162, betanin),<br>paprika extract, capsanthin, kopsorubin (E160s),<br>oxides (hydroxides) iron (E172),<br>Riboflavin (E101),<br>Sugar color (E150, E150v, E150s, E150d),<br>Tannins food (E181),<br>Coal plant (E153),<br>chlorophyll , chlorophyllins (E140),<br>chlorophyll , chlorophyllins copper complexes (E141) | See. 부록 N 3, N 7                       |            |
| Canthaxanthin (E161e)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 소세지 "Strasbourg"                       | 15 mg / kg |
| Red rice                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 육제품                                    | TD 기준      |
| Silver (E174),<br>Gold (E175)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 사탕과 자류,<br>초콜릿(표면장식용생과<br>자구성세트 케이 트등) | TD 기준      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 리큐어보드카                                 | TD 기준      |

노트: - 소프트드링크와 주스트링크, 과자와 빵류, 아이스크림과 과일아이스에 사용되는 (E122), Yellow "sunset" FCF (E110), Brown HT (E155), Ponce 4R (E124)는 50 mg / kg 을 초과 할수 없다. 이틀색소는 부록 9 에 수록된 제품을 제외한 모든식품생산에 사용될 수 있지만, 색소의 함량은 규제된다.

부록 12. 매개체사용 위생규정

<<가공첨가물, 향신료, 가공첨가물안전규정>>은기술규정에속한다.

(TR CU 029/2012)

| 첨가물(Index E)                                                                                                 | 식품                                                           | 식품의 허용한도               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------|
| Agar (E406)                                                                                                  | TD 적용                                                        | TD 기준                  |
|                                                                                                              |                                                              | See. 부록 N 15           |
| Alginate acid (E400), its salts, alginates: ammonium (E403), potassium (E402), calcium (E404), sodium (E401) | TD 적용                                                        | TD 기준                  |
|                                                                                                              |                                                              | See. 부록 N 15           |
| Aluminum silicate (E559, kaolin)                                                                             | Dyes                                                         | 5 g / 100 g            |
| Potassium aluminum silicate (E555)                                                                           | Dyes Titanium dioxide (E170), iron oxides, hydroxides (E171) | 착색제비교해서 90% 이 상        |
| Calcium acetate (E263)                                                                                       | TD 기준                                                        | TD 기준                  |
| Benzyl alcohol (E1519) - 증식섭취식품, 제조사의 지시사항을 준수하여 만든원식품에 한 함                                                  | 양념:                                                          | See. 부록 N 7, N 8, N 15 |
|                                                                                                              | - 와 인맛이 가미된 리큐어, 향이 첨가된 음료 및 와                               | TD 기준                  |
|                                                                                                              | 인기반의 각테일용                                                    | 100 mg / L             |
|                                                                                                              | - 초콜릿 및 베이커리제품을 포함한 제과류제품용                                   | 250 mg / kg            |

| 첨가물(Index E)                         | 식품                                                             | 식품의 허용한도         |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------|
| Bentonite (E558)                     | Dyes                                                           | 5 g / 100 g      |
|                                      | See. <u>부록 N 3</u>                                             |                  |
| Beeswax (E901)                       | Dyes                                                           | TD 기준            |
|                                      | See. <u>부록 N 6</u>                                             |                  |
| Glycerol (E422)                      | TD 기준                                                          | TD 기준            |
|                                      | See. <u>부록 N 5</u>                                             |                  |
| Glycine (E640) , its sodium salt     | TD 기준                                                          | TD 기준            |
|                                      | See. <u>부록 N 16</u>                                            |                  |
| Potassium gluconate (E577)           | TD 기준                                                          | TD 기준            |
|                                      | See. <u>부록 N 4, N 7</u>                                        |                  |
| Guar gum (E412)                      | TD 기준                                                          | TD 기준            |
|                                      | See. <u>부록 N 15</u>                                            |                  |
| Gum arabic (E414, acacia gum)        | TD 기준                                                          | TD 기준            |
|                                      | See. <u>부록 N 15</u>                                            |                  |
| Diacetin (E1517, glitserildiatsetat) | See. Triacetin (E1518)                                         |                  |
| Amorphous silicon dioxide (E551)     | Emulsifiers, colourants                                        | 5 g / 100 g      |
|                                      | Dyes Titanium dioxide (E171) , iron oxides , hydroxides (E172) | 착색제비 교해서 90% 이 상 |
|                                      | See. <u>부록 N 3</u>                                             |                  |
| Fatty acids (E570)                   | Coating agents for fruit                                       | TD 기준            |
|                                      | See. <u>부록 N 15</u>                                            |                  |
| Isomalt, isomalt (E953)              | TD 기준                                                          | TD 기준            |

| 첨가물(Index E)                                                                                                                          | 식품                                        | 식품의 허용한도                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------|
| xylitol (E967),<br>lactitol (E966),<br>maltitol , maltitol syrup (E965),<br>mannitol (E421),<br>sorbitol (E420),<br>erythritol (E968) |                                           | See. <u>부록 N 13, N 15</u> |
| Potassium, sodium , calcium salts<br>fatty acids (E470)                                                                               | Coating agents for fruit                  | TD 기준                     |
| Locust bean gum (E410)                                                                                                                | See. <u>부록 N 3, N 15</u>                  | TD 기준                     |
| Potassium carbonate (E501), calcium<br>carbonate<br>(E170), magnesium carbonate (E504)                                                | See. <u>부록 N 15</u>                       | TD 기준                     |
| Carrageenan (E407, E407a)                                                                                                             | See. <u>부록 N 3, N 7, N 11, N 15, N 17</u> | TD 기준                     |
| Castor oil (E1503)                                                                                                                    | See. <u>부록 N 15</u>                       | TD 기준                     |
| Konjac, Konzhakovaya flour (E425),<br>konzhakovaya gum (E425i)<br>konzhakovy glucomannan (E425ii)                                     | See. <u>부록 3 N, 6 N</u>                   | TD 기준                     |
| Modified starches:                                                                                                                    | See. <u>부록 N 15</u>                       | TD 기준                     |

| 첨가물(Index E)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 식품                                                      | 식품의 허용한도            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------|
| acetylated starch (E1420),<br>acetylated dikrahmaladipat(E1422),<br>acetylated dikrahmalfosfat (E1414),<br>acetylated oxidized starch (E1451),<br>dikrahmalfosfat (E1412),<br>monokrahmalfosfat (E1410),<br>oxidized starch(E1404),<br>hydroxypropyl dikrahmalfosfat (E1442),<br>hydroxypropyl starch ( E1440)<br>phosphated dikrahmalfosfat (E1413),<br>ether , sodium starch octenyl succinic |                                                         | Sec. <u>부록 N 15</u> |
| Xanthan gum (E415)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | TD 기준                                                   | TD 기준               |
| Lecithin (E322)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Coating agents for fruit, fat-soluble antioxidants Dyes | TD 기준               |
| Magnesium salts of fatty acids (E470)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Dyes , oil-soluble antioxidants                         | TD 기준               |
| Mono- , diglycerides of fatty acids (E471)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Coating agents for fruit , fat-soluble dyes             | TD 기준               |
| Pectin (E440)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Antioxidants                                            | TD 기준               |
| Polydextrose (E1200)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                         | TD 기준               |

| 첨가물(Index E)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 식품                                                                       | 식품의 허용한도                 |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------|
| Polyvinylpyrrolidone (E1201)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Sweeteners                                                               |                          | TD 기준            |
| Polyvinylpyrrolidone (E1202)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                          | See. <u>부록 N 15</u>      |                  |
| Polydimethylsiloxane (E900)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Coating agents for fruit                                                 |                          | TD 기준            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                          | See. <u>부록 N 3, N 15</u> |                  |
| Polyoxyethylene (polyoxyethylene sorbitan esters of fatty acids, Tweens):<br>polyoxyethylene (20)<br>monolaurate (E432, Tween 20),<br>polyoxyethylene (20)<br>monoleate (E433, Tween 80),<br>polyoxyethylene (20) monopalmitate (E434, Tween 40),<br>polyoxyethylene (20)<br>monostearate (E435, Tween 60),<br>polyoxyethylene (20) sorbitan<br>tristearate (E436, Tween 65) | Dyes , oil-soluble antioxidants<br>coating agents for fruit<br>Defoamers |                          | TD 기준            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                          | See. <u>부록 N 15</u>      |                  |
| Polyethylene glycol (E1521)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Tabletop sweeteners                                                      |                          | 10 g / kg        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                          | See. <u>부록 N 6, N 15</u> |                  |
| Propylene glycol (E1520, propane-1, 2-diol)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Antioxidants<br>Dyes<br>Emulsifiers<br>Enzyme preparations               |                          | 1 g / kg in food |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                          | See. Triacetin (E1518)   |                  |

| 첨가물(Index E)                                                                                                                                                                                              | 식품                                                              | 식품의 허용한도 |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------|-----------------|
| Propylene glycol (E405)                                                                                                                                                                                   | TD 기준                                                           |          | TD 기준           |
|                                                                                                                                                                                                           | See. <u>부록 N 15</u>                                             |          |                 |
| Calcium silicate (E552)                                                                                                                                                                                   | Emulsifiers, colourants                                         |          | 5 g / 100 g     |
|                                                                                                                                                                                                           | Dyes Titanium dioxide (E171), , iron oxides , hydroxides (E172) |          | 착색제비교해서 90% 이 상 |
|                                                                                                                                                                                                           | See. <u>부록 N 3</u>                                              |          |                 |
| Sorbitan esters of sorbitol , fatty acids (E491-E495, SPAN)                                                                                                                                               | Colorants                                                       |          | TD 기준           |
|                                                                                                                                                                                                           | Defoamers                                                       |          |                 |
|                                                                                                                                                                                                           | coating agents for fruit                                        |          |                 |
| corbitan monostearate (E491, SPAN 60)<br>sorbitan tristearate (E492, SPAN 65),<br>sorbitan monolaurate (E493, SPAN 20),<br>sorbitan monooleate (E494, SPAN 80),<br>sorbitan monopalmitate (E495, SPAN 40) | See. <u>부록 N 15</u>                                             |          |                 |
|                                                                                                                                                                                                           | TD 적용                                                           |          | TD 기준           |
|                                                                                                                                                                                                           | See. <u>부록 N 5, N 7</u>                                         |          |                 |
| Ammonium sulphate (E517)<br>potassium sulfate (E515),<br>calcium sulphates (E516),<br>sodium sulfate (E514)                                                                                               |                                                                 |          |                 |
|                                                                                                                                                                                                           | Dyes                                                            |          | 5 g / 100 g     |
| Talc (E553iii)                                                                                                                                                                                            |                                                                 |          |                 |
|                                                                                                                                                                                                           | See. <u>부록 N 3</u>                                              |          |                 |
|                                                                                                                                                                                                           | TD 적용                                                           |          | TD 기준           |
| Tragacanth (E413)                                                                                                                                                                                         | See. <u>부록 N 15</u>                                             |          |                 |
|                                                                                                                                                                                                           | Flavors:                                                        |          | TD 기준           |

| 첨가물(Index E)                                                                                                                                                                                                                                           | 식품                                                                      | 식품의 허용한도           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Diacetin (E1517, gliserildiatsetat) Triethyl citrate (E1505)<br>Propylene glycol (E1520 propane-1, 2-diol)<br>- individually or in combination in food (from all sources) as ready-to-use , restored in accordance with the manufacturer's instruction | - Food - except for the cream liqueur beverage (E1520 propylene glycol) | 3 g / kg to 1 g /L |
|                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                         |                    |
| Triethyl citrate (E1505)                                                                                                                                                                                                                               | See. Triacetin (E1518)                                                  |                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                        | See. <u>부록 N 15</u>                                                     |                    |
| Ammonium salts of phosphatidic acid (E442, ammonium phosphatides)                                                                                                                                                                                      | Antioxidants                                                            | TD 기준              |
|                                                                                                                                                                                                                                                        | See. <u>부록 N 15</u>                                                     |                    |
| Calcium phosphates (E341)                                                                                                                                                                                                                              | TD 적용                                                                   | TD 기준              |
|                                                                                                                                                                                                                                                        | See. <u>부록 N 3, N 5, N 7, N 15</u>                                      |                    |
| Potassium chloride (E508), calcium chloride (E509), magnesium chloride (E511)                                                                                                                                                                          | TD 적용                                                                   | TD 기준              |
|                                                                                                                                                                                                                                                        | See. <u>부록 N 7</u>                                                      |                    |
| Cellulose (E460)                                                                                                                                                                                                                                       | TD 적용                                                                   | TD 기준              |

| 첨가물(Index E)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 식품                              | 식품의 허용한도                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| microcrystalline cellulose (E460i), cellulose powder (E460ii) modified cellulose: hydroxypropyl methylcellulose (E464), hydroxypropyl cellulose (E463), carboxymethyl cellulose, sodium carboxymethyl cellulose, cellulose gum (E466), carboxymethyl cellulosefermented, fermented cellulose gum (E469), methyl cellulose (E461 ), methylethyl (E465), ethyl cellulose(E462) |                                 | See. <u>부록 N 15</u>              |
| krosskaramelloza (carboxymethyl cellulose sodium salt krossvyazannaya), E468                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Sweeteners                      | TD 기준                            |
| beta-cyclodextrin (E459)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | TD 적용                           | 1 g / kg                         |
| Potassium citrate (E332), sodium citrate (E331)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | TD 적용                           | See. <u>부록 N 15</u>              |
| Diacetyl tartaric esters of glycerol , fatty acids (E472e) , acetic esters of glycerine , fatty acids (E472a), fatty acid esters of polyglycerol (E475), fatty acid esters , sucrose (E473), citric acid esters of mono- , diglycerides of fatty acids (E472s)                                                                                                               | Dyes , oil-soluble antioxidants | See. <u>부록 N 4, N 7</u><br>TD 기준 |

부록 13. 감미료 위생규정

<<가공첨가물, 향신료, 가공첨가물안전규정>>은기술규정에속한다.

(TR CU 029/2012)

| 첨가물(Index E)     | 식품                                                                               | 식품의 허용한도    |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Aspartame (E951) | 청량음료, 주스와 함께향이 첨가된 물기반의 음료; 과일즙, 주스음료; 설탕이 첨가되어있지않거나 또는 칼로 리를 줄인우유제품 및 우유기반의 음료수 | 600 mg / kg |
|                  | 설탕이 첨가되어있지않거나 또는 칼로 리를 줄인지방기반의 달걀, 유제품, 야채, 과일, 시리얼 및 향이 첨가된 디저트                 | 1 g / kg    |
|                  | "스넥류": 견과 류와 녹말이 주원료로 사용되는 동시에, 향이 첨가된 상태에서서 바로 먹을 수있도록포장된 양념맛이 강한 건조식품          | 500 mg / kg |
|                  | 무설탕제과 류                                                                          | 1 g / kg    |
|                  | 무설탕 혹은 저설탕페이스트리:<br>녹말이 원료임                                                      | 2 g / kg    |
|                  | 코코아가원료, 건과일                                                                      | 2 g / kg    |
|                  | 스프레드마가린                                                                          | 1 g / kg    |
|                  | 무설탕추잉껌                                                                           | 5.5 g / kg  |
|                  | 설탕이 첨가되어있지않거나 또는 칼로 리를 줄인과일빙과, (버터 및 우유성분을 제외한) 아이 스크림                           | 800 mg / kg |
|                  | 설탕이 첨가되어있지않거나 또는 칼로 리를 줄인저온살균 및 보존처리상태의 과일                                       | 1 g / kg    |
|                  |                                                                                  |             |

| 첨가물(Index E) | 식품                                                       | 식품의 허용한도    |
|--------------|----------------------------------------------------------|-------------|
|              | 칼로 리를 줄인마멀레이 드, 젤리, 보존제 및 잼류                             | 1 g / kg    |
|              | 칼로 리를 줄인야채 및 과일가공처리제품류                                   | 1 g / kg    |
|              | 새콤달콤한 맛의 보존처리제가가미된 과일 및 야채                               | 300 mg / kg |
|              | 소스, 식물성기름기반의 소스, 마요네즈, 소스, 마요네즈,<br>식물성유지기반크림, 고추냉이 머스타드 | 350 mg / kg |
|              | 갑각류, 연체동물, 생선저장보존식품                                      | 300 mg / kg |
|              | 식단조절용제과 와 페이스트리                                          | 1.7 g / kg  |
|              | 섬유질 15%~20% 함유무설탕아침용시리얼바                                 | 1 g / kg    |
|              | 저칼로 리스프                                                  | 110 mg / L  |
|              | 사과 배즙                                                    | 600 mg / L  |
|              | 알콜함유 15% 이 하알콜음료                                         | 600 mg / L  |
|              | 알코올성음료, 와 인, 사과 주 또는 맥주 및 청량음료혼합물이<br>함유된 음료수            | 600 mg / L  |
|              | 알콜함유 1, 2% 미만인 무알콜맥주, 다른종류의 특별맥주                         | 600 mg / L  |
|              | 구강청량용초소형캔디                                               | 6 g / kg    |
|              | 저칼로 리맥주                                                  | 25 mg / L   |
|              | 체중감량포함한 식단조절식품                                           | 800 mg / kg |
|              | 생리활성물질식이 보충제:                                            |             |
|              | - 액상                                                     | 600 mg / kg |
|              | - 고체                                                     | 2 g / kg    |
|              | - 시럽, 씹을 수있는 정제형비타민과 미네랄                                 | 5.5 g / kg  |

| 첨가물(Index E)                                                                                      | 식품                                                                                      | 식품의 허용한도       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Aspartame-acesulfame salt (E962) -<br>acesulfame potassium 로 계산할때는 이<br>AC, Aspartame 으로 계산할때는 AU | 청량음료, 주스와 함께 향이 첨가된 물기반의 음료; 과일즙,<br>주스음료; 설탕이 첨가되어있지않거나 또는 칼로 리를<br>줄인우유제품 및 우유기반의 음료수 | AC 350 mg / L  |
|                                                                                                   | 설탕이 첨가되어있지않거나 또는 칼로 리를 줄인 - 지방기반의<br>달걀, 유제품, 야채, 과일, 시리얼 및 향이 첨가된 디저트                  | AC 350 mg / kg |
|                                                                                                   | "스넥류": 견과 류와 녹말이 주원료로 사용되는 동시에, 향이<br>첨가된 상태에서서 바로 먹을 수있도록포장된 양념맛이 강한                   | AC 500 mg / kg |
|                                                                                                   | 무설탕제과 류                                                                                 | AC 500 mg / kg |
|                                                                                                   | 무설탕 혹은 저설탕페이스트리:                                                                        |                |
|                                                                                                   | - 녹말이 원료임                                                                               | AC 1 g / kg    |
|                                                                                                   | - 코코아가원료, 건과일                                                                           | AC 500 mg / kg |
|                                                                                                   | 스프레드마가린                                                                                 | 1 g AC / kg    |
|                                                                                                   | 무설탕츄잉껌                                                                                  | AC 2 g / kg    |
|                                                                                                   | 아이 스크림(버터, 유유제외), 설탕무첨가칼로 리를<br>줄인과일아이 스제품                                              | 800 mg AC / kg |
|                                                                                                   | 저칼로 리, 무설탕, 살균된 저장식품                                                                    | AC 350 mg / kg |
|                                                                                                   | 잼, 저장식품, 저칼로 리 젤리마말레이 드                                                                 | 1 g AC / kg    |
|                                                                                                   | 저칼로 리야채, 과일가공식품                                                                         | AC 350 mg / kg |
|                                                                                                   | 시고단야채과일저장식품                                                                             | AC 200 mg / kg |
|                                                                                                   | 소스, 식물성기름기반소스, 마요네즈, 소스,<br>식물성기름기반소스, 고추냉이 머스타드                                        | 350 mg AC / kg |

| 첨가물(Index E)                | 식품                                                                               | 식품의 허용한도                                        |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
|                             | 감각류, 연체동물, 생선저장보존식품                                                              | AC 200 mg / kg                                  |
|                             | 무설탕, 저칼로 리식이 섬유 20%, 혹은 15%                                                      | 1 g AS / kg                                     |
|                             | 건조아침식사용시리얼                                                                       |                                                 |
|                             | 저칼로 리스프                                                                          | 110 mg AC / l                                   |
|                             | 알콜함유 15% 이 하알콜음료                                                                 | AC 350 mg / L                                   |
|                             | 사과 배즙                                                                            | AC 350 mg / L                                   |
|                             | 사과 배즙, 맥주, 청량음료와 믹스한 음료, 와 인, 리큐어                                                | AC 350 mg / L                                   |
|                             | 알콜함유 1, 2% 미만인 무알콜맥주                                                             | AC 350 mg / L                                   |
|                             | 다른종류의 특수맥주                                                                       |                                                 |
|                             | 저칼로 리맥주                                                                          | 25 mg AC / l                                    |
|                             | 구강청량용초소형캔디                                                                       | 2.5 g of AC / kg                                |
|                             | 식단조절용제과 와 페이스트리                                                                  | AC 1 g / kg                                     |
|                             | 체중감량포함한 식단조절식품                                                                   | AC 450 mg / kg                                  |
|                             | 생리활성물질이 보충제:<br>- 액상<br>- 고체<br>- 시럽, 씹을 수있는 정제형비타민과 미네랄                         | AC 350 mg / kg<br>AC 500 mg / kg<br>AC 2 g / kg |
|                             | 청량음료, 주스와 함께향이 첨가된 물기반의 음료; 과일즙, 주스음료; 설탕이 첨가되어있지않거나 또는 칼로 리를 줄인우유제품 및 우유기반의 음료수 | 350 mg / kg                                     |
| Acesulfame potassium (E950) |                                                                                  |                                                 |

| 첨가물(Index E) | 식품                                                                        | 식품의 허용한도                |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|              | 설탕이 첨가되어있지않거나 또는 칼로 리를 줄인 - 지방기반의 달걀, 유제품, 야채, 과일, 시리얼 및 향이 첨가된 디저트       | 350 mg / kg             |
|              | "스넥류": 견과 류와 녹말이 주원료로 사용되는 동시에, 향이 첨가된 상태에서 바로 먹을 수있도록포장된 양념맛이 강한 무설탕제과 류 | 350 mg / kg             |
|              | 무설탕제과 류                                                                   | 500 mg / kg             |
|              | 무설탕 혹은 저설탕페스트리:<br>- 녹말이 원료임<br>- 코코아가원료, 건과일                             | 1 g / kg<br>500 mg / kg |
|              | 스프레드마가린                                                                   | 1 g / kg                |
|              | 무설탕츄잉껌                                                                    | 2 g / kg                |
|              | 아이 스크림(우유, 버터제외), 무설탕저칼로 리과일아이스                                           | 800 mg / kg             |
|              | 무설탕, 저칼로 리, 살균된 저장과일,                                                     | 350 mg / kg             |
|              | 잼, 저장식품, 젤리, 저칼로 리마멀레이 드                                                  | 1 g / kg                |
|              | 저칼로 리의 야채 및 과일가공식품                                                        | 350 mg / kg             |
|              | 시고단맛의 과일야채저장식품                                                            | 200 mg / kg             |
|              | 갑각류, 연체동물, 생선저장보존식품                                                       | 200 mg / kg             |
|              | 식단조절용제과 와 페이스트리                                                           | 1 g / kg                |
|              | 섬유질 15%~20% 함유무설탕아침용시리얼바                                                  | 1.2 g / kg              |
|              | 저칼로 리스프                                                                   | 110 mg / L              |
|              | 사과 배즙                                                                     | 350 mg / L              |
|              |                                                                           |                         |
|              |                                                                           |                         |
|              |                                                                           |                         |
|              |                                                                           |                         |
|              |                                                                           |                         |
|              |                                                                           |                         |

| 첨가물(Index E)                                                                                                                                    | 식품                                                                                    | 식품의 허용한도                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Polyhydric alcohols, polyols:<br>maltitol, maltitol syrup (E965),<br>isomalt (E953),<br>mannitol (E421),<br>sorbitol (E420),<br>xylitol (E967), | 알콜함유 15% 이 하알콜음료                                                                      | 350 mg / kg                            |
|                                                                                                                                                 | 청량음료믹스처함유한 음료, 맥주 혹은 사이 다, 와 인, 리큐어                                                   | 350 mg / kg                            |
|                                                                                                                                                 | 알콜함유 1, 2% 미만인 무알콜맥주다른특수맥주종류                                                          | 350 mg / L                             |
|                                                                                                                                                 | 구강청량용초소형캔디                                                                            | 2.5 g / kg                             |
|                                                                                                                                                 | 설탕이 추가로 들어가지않은아이 스크림용와 풀, 콘                                                           | 2 g / kg                               |
|                                                                                                                                                 | 저칼로 리, 정제형태의 사탕                                                                       | 500 mg / kg                            |
|                                                                                                                                                 | 저칼로 리맥주                                                                               | 25 mg / L                              |
|                                                                                                                                                 | 소스, 야채오일기반소스, 마요네즈, 소스, 마요네즈,<br>야채오일크림, 고추냉이 머스타드                                    | 350 mg / kg                            |
|                                                                                                                                                 | 체중감량포함한 식단조절식품                                                                        | 450 mg / kg                            |
|                                                                                                                                                 | 생리활성물질식이 보충제:<br>- 액상<br>- 고체<br>- 시럽, 씹을 수있는 정제형비타민과 미네랄                             | 350 mg / kg<br>500 mg / kg<br>2 g / kg |
|                                                                                                                                                 | 청량음료, 주스와 함께향이 첨가된 물기반의 음료; 과일즙,<br>주스음료; 설탕이 첨가되어있지않거나 또는 칼로리를<br>줄인우유제품 및 우유기반의 음료수 | TD 기준                                  |
|                                                                                                                                                 | 곡물기반아침식사용시리얼: 저칼로 리, 추가설탕없음                                                           | TD 기준                                  |

| 첨가물(Index E)                          | 식품                                              | 식품의 허용한도    |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------|
| lactitol (E966),<br>erythritol (E968) | 아이 스크림(버터, 우유제외), 저칼로 리, 추가설탕넣지않음               | TD 기준       |
|                                       | 잼, 마멀레이 드, 젤리식품, 슈거광택과일,                        | TD 기준       |
|                                       | 과일식품(과일주스제조용제외), 저칼로 리, 추가설탕넣지않음                |             |
|                                       | 제과 류: 카라멜포함사탕, 코코아식품, 설탕추가로 넣지않음                | TD 기준       |
|                                       | 전분, 건과일기반제과 류, 저칼로 리, 설탕추가로 넣지않음                | TD 기준       |
|                                       | 버터빵, 페스트리, 저칼로 리설탕추가로 넣지않음                      | TD 기준       |
|                                       | 풍선껌                                             | TD 기준       |
|                                       | 소스, 야채오일기반소스, 마요네즈, 소스, 마요네즈,                   | TD 기준       |
|                                       | 야채오일크림, 고추냉이 머스타드                               |             |
|                                       | 유제품, biologically active additives to food firm | TD 기준       |
| Neohesperidin dihydrochalcone (E959)  | 청량음료, 주스와 함께향이 첨가된 물기반의 음료; 과일즙,                | 30 mg / kg  |
|                                       | 주스음료; 설탕이 첨가되어있지않거나 또는 칼로 리를                    |             |
|                                       | 줄인우유제품 및 우유기반의 음료수                              |             |
|                                       | 설탕이 첨가되어있지않거나 또는 칼로 리를 줄인 - 지방기반의               | 50 mg / kg  |
|                                       | 달걀, 유제품, 야채, 과일, 시리얼 및 향이 첨가된 디저트               |             |
|                                       | "스넥류": 견과 류와 녹말이 주원료로 사용되는 동시에,                 | 50 mg / kg  |
|                                       | 향이 첨가된 상태에서서 바로 먹을 수있도록포장된 양념맛이                 |             |
|                                       | 강한 건조                                           |             |
|                                       | 무설탕제과 류                                         | 100 mg / kg |
|                                       | 무설탕 혹은 저설탕페이스트리:                                |             |
|                                       | - 녹말이 원료임                                       | 150 mg / kg |
|                                       | - 코코아가원료, 건과일                                   | 100 mg / kg |

| 첨가물(Index E) | 식품                                  | 식품의 허용한도    |
|--------------|-------------------------------------|-------------|
|              | 스프레드마가린                             | 50 mg / kg  |
|              | 무설탕쥬잉껌                              | 400 mg / kg |
|              | 구강청량용초소형캔디                          | 400 mg / kg |
|              | 아이 스크립(버터, 우유제외), 저칼로 리, 추가설탕넣지않음   | 50 mg / kg  |
|              | 무설탕, 저칼로 리, 살균된 저장과일,               | 50 mg / kg  |
|              | 잼, 저장식품, 젤리, 저칼로 리마멀레이 드            | 50 mg / kg  |
|              | 저칼로 리의 야채 및 과일가공식품                  | 50 mg / kg  |
|              | 시고단맛의 과일야채저장식품                      | 100 mg / kg |
|              | 감각류, 연체동물, 생선저장보존식품                 | 30 mg / kg  |
|              | 식단조절용제과 와 페이스트리                     | 150 mg / kg |
|              | 섬유질 15%~20% 함유무설탕아침용시리얼바            | 50 mg / kg  |
|              | 저칼로 리스프                             | 50 mg / kg  |
|              | 사과 배즙                               | 20 mg / L   |
|              | 알콜함유 15% 이 하알콜음료                    | 30 mg / kg  |
|              | 청량음료믹스처함유한 음료, 맥주 혹은 사이 다, 와 인, 리큐어 | 30 mg / kg  |
|              | 알콜함유 1, 2% 미만인 무알콜맥주다른특수맥주종류        | 10 mg / L   |
|              | 설탕이 추가로 들어가지않은아이 스크림용와 풀, 콘         | 50 mg / kg  |

| 첨가물(Index E)   | 식품                                                                                                                    | 식품의 허용한도                                               |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Neotame (E961) | 저칼로 리맥주                                                                                                               | 10 mg / kg                                             |
|                | 소스, 야채오일기반소스, 마요네즈, 소스, 마요네즈, 야채오일크림, 고추냉이 머스타드                                                                       | 50 mg / kg                                             |
|                | 체중감량포함한 식단조절식품                                                                                                        | 100 mg / kg                                            |
|                | 생리활성물질이 보충제:<br>- 액상<br>- 고체<br>- 시럽, 씹을 수 있는 정제형비타민과 미네랄.<br>물기반향미첨가된, 과일주스, 우유, 유제품기반청량음료, 설탕추가첨가없음, 저칼로 리          | 50 mg / kg<br>100 mg / kg<br>400 mg / kg<br>20 mg / kg |
|                | 설탕이 첨가되어있지않거나 또는 칼로 리를 줄인 - 지방기반의 달걀, 유제품, 야채, 과일, 시리얼 및 향이 첨가된 "스낵류": 견과 류와 녹말이 주원료로 사용되는 동시에, 향이 첨가됨, 건조설탕무첨가인스턴트식품 | 32 mg / kg                                             |
|                | 칼로 리줄인캡슐형태의 사탕                                                                                                        | 18 mg / kg                                             |
|                | 무설탕제과 류                                                                                                               | 15 mg / kg                                             |
|                | 무설탕 혹은 저설탕페이스트리:                                                                                                      | 32 mg / kg                                             |
|                | 녹말이 주원료                                                                                                               |                                                        |
|                | 코코아가원료인, 건과일                                                                                                          | 65 mg / kg                                             |
|                | 스프레드마가린                                                                                                               | 65 mg / kg                                             |
|                | 무설탕츄잉껌                                                                                                                | 32 mg / kg                                             |
|                |                                                                                                                       | 250 mg / kg                                            |
|                | 아이 스크립(버터, 우유제외), 저칼로 리, 추가설탕넣지않음                                                                                     | 26 mg / kg                                             |
|                | 설탕이 추가로 들어가지않은아이 스크림용와 풀, 콘                                                                                           | 60 mg / kg                                             |

| 첨가물(Index E) | 식품                                                  | 식품의 허용한도    |
|--------------|-----------------------------------------------------|-------------|
|              | 저칼로리, 설탕을 추가로 넣지않은살균된 저장과일                          | 32 mg / kg  |
|              | 잼, 저장식품, 젤리, 저칼로리마멀레이드                              | 32 mg / kg  |
|              | 저칼로리의 야채 및 과일가공식품                                   | 32 mg / kg  |
|              | 시고단맛의 과일야채저장식품                                      | 10 mg / kg  |
|              | 소스, 야채오일기반소스, 마요네즈, 소스, 마요네즈,<br>야채오일크림, 고추냉이 머스타드  | 12 mg / kg  |
|              | 갑각류, 연체동물, 생선저장보존식품                                 | 10 mg / kg  |
|              | 섬유질비중 15~20%인저칼로리무설탕아침식사용시리얼                        | 32 mg / kg  |
|              | 저칼로리스프                                              | 5 mg / L    |
|              | 알콜함유 15% 이하알콜음료                                     | 20 mg / L   |
|              | 사과 배즙                                               | 20 mg / L   |
|              | 사과 배즙, 맥주, 청량음료와 믹스한 음료, 와인, 리큐어                    | 20 mg / L   |
|              | 알콜함유 1, 2% 미만인 무알콜맥주다른특수맥주종류                        | 20 mg / L   |
|              | 저칼로리맥주                                              | 1 mg / L    |
|              | “Soft” (상쾌한 호흡) 추가설탕없음, mikrokonfety (정제형,<br>약용사탕) | 200 mg / kg |
|              | 설탕으로 감싼강한 맛캔디(경구)                                   | 65 mg / kg  |
|              | 식단조절용제과와 페이스트리                                      | 55 mg / kg  |
|              | 저칼로리식단조절식품                                          | 26 mg / kg  |
|              | 체중감량포함한 식단조절식품                                      | 32 mg / kg  |

| 첨가물(Index E)                                                                                        | 식품                                                                                         | 식품의 허용한도        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Saccharin, its sodium, potassium, calcium salts (E954) - alone or in combination based on saccharin | 생리활성물질식이 보충제:                                                                              |                 |
|                                                                                                     | 액상                                                                                         | 20 mg / kg      |
|                                                                                                     | 고체                                                                                         | 60 mg / kg      |
|                                                                                                     | 시럽, 씹을 수 있는 정제, 형비타민과 미네랄                                                                  | 185 mg / kg     |
|                                                                                                     | Tabletop sweeteners                                                                        | according to TI |
|                                                                                                     | 청량음료, 주스와 함께 향이 첨가된 물기반의 음료; 과일즙, 주스 음료; 설탕이 첨가되어있지않거나 또는 칼로 리를 줄인 우유제품 및 우유기반의 음료수        | 80 mg / kg      |
|                                                                                                     | 설탕이 첨가되어있지않거나 또는 칼로 리를 줄인 - 지방기반의 달걀, 유제품, 야채, 과일, 시리얼 및 향이 첨가된 녹말이 주원료, 향미, 매운맛, 건조인스턴트스낵 | 100 mg / kg     |
|                                                                                                     | 무설탕제과류                                                                                     | 100 mg / kg     |
|                                                                                                     | 무설탕 혹은 저설탕페이스트리:                                                                           | 500 mg / kg     |
|                                                                                                     | - 녹말이 원료임                                                                                  |                 |
|                                                                                                     | - 코코아가원료, 건과일                                                                              | 300 mg / kg     |
|                                                                                                     | 스프레드마가린                                                                                    | 500 mg / kg     |
|                                                                                                     | 무설탕추잉껌                                                                                     | 200 mg / kg     |
|                                                                                                     | 저칼로 리아이 스크림(버터, 우유제외)                                                                      | 1.2 g / kg      |
|                                                                                                     | 무설탕, 저칼로 리, 살균된 저장과일                                                                       | 100 mg / kg     |
|                                                                                                     | 잼, 저장식품, 젤리, 저칼로 리마멀레이 드                                                                   | 200 mg / kg     |

| 첨가물(Index E) | 식품                                              | 식품의 허용한도    |
|--------------|-------------------------------------------------|-------------|
|              | 저칼로리의 야채 및 과일가공식품                               | 200 mg / kg |
|              | 시고단맛의 과일야채저장식품                                  | 160 mg / kg |
|              | 감각류, 연체동물, 생선저장보존식품                             | 160 mg / kg |
|              | 체중조절용제과 와 페이스트리                                 | 170 mg / kg |
|              | 섬유질 15%~20% 함유무설탕아침식사대용시리얼바                     | 100 mg / kg |
|              | 저칼로 리스프                                         | 110 mg / kg |
|              | 사과즙, 배즙                                         | 80 mg / L   |
|              | 알콜 15% 이 하알콜음료                                  | 80 mg / kg  |
|              | 청량음료믹스쳐함유한 음료, 맥주 혹은 사이 다, 와 인, 리큐어             | 80 mg / kg  |
|              | 알콜 1, 2% 미만인 무알콜맥주다른특수맥주                        | 80 mg / L   |
|              | “Soft” (상쾌한 호흡) 추가설탕없음, mikrokofety (정제형, 약용사탕) | 3 g / kg    |
|              | 설탕이 추가로 들어가지않은아이 스크림용와 풀, 콘                     | 800 mg / kg |
|              | 머스타드                                            | 320 mg / kg |
|              | 소스, 야채오일기반소스, 마요네즈, 소스, 마요네즈, 야채오일크림            | 160 mg / kg |
|              | 고추냉이 머스타드                                       | 320 mg / kg |
|              | 체중감량포함한 식단조절식품                                  | 240 mg / kg |
|              | 생리활성물질식이 보충제:                                   |             |
|              | - 액상                                            | 80 mg / kg  |

| 첨가물(Index E)                                                                                                                       | 식품                                                                                                                                                    | 식품의 허용한도    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Steviol glycosides (E960), stevia, leaf powder, syrup, , of these, stevia extracts<br><br>Sucralose (E955, trihlorgalaktosaharoza) | - 고체                                                                                                                                                  | 500 mg / kg |
|                                                                                                                                    | - 시럽, 씹을 수 있는 정제형비타민과 미네랄                                                                                                                             | 1.2 g / kg  |
|                                                                                                                                    | 청량음료, 주스와 함께향이 첨가된 물기반의 음료; 과일즙, 주스음료; 설탕이 첨가되어있지않거나 또는 칼로 리를 줄인우유제품 및 우유기반의 음료수;알콜음료, 제빵류, 유제품, 아이 스크림, 사탕, 베리, 소스, 야채오일기반소스, 마요네즈, 소스, 마요네즈, 야채오일크림 | TD 기준       |
|                                                                                                                                    | 청량음료, 주스와 함께향이 첨가된 물기반의 음료; 과일즙, 주스음료; 설탕이 첨가되어있지않거나 또는 칼로 리를 줄인우유제품 및 우유기반의 음료수                                                                      | 300 mg / kg |
|                                                                                                                                    | 설탕이 첨가되어있지않거나 또는 칼로 리를 줄인 - 지방기반의 달걀, 유제품, 야채, 과일, 시리얼 및 향이 첨가된 디저트                                                                                   | 400 mg / kg |
|                                                                                                                                    | 견과 류들어감, 향미, 매운맛, 건조인스턴트스낵                                                                                                                            | 200 mg / kg |
|                                                                                                                                    | 저칼로 리의 정제형제과                                                                                                                                          | 200 mg / kg |
|                                                                                                                                    | 무설탕제과 류                                                                                                                                               | 1 g / kg    |
|                                                                                                                                    | 무설탕 혹은 저설탕페이스트리:<br>녹말이 주원료                                                                                                                           | 1 g / kg    |
|                                                                                                                                    | 코코아가원료, 건과일                                                                                                                                           | 800 mg / kg |
|                                                                                                                                    | 스프레드마가린                                                                                                                                               | 400 mg / kg |
|                                                                                                                                    | 무설탕췌염                                                                                                                                                 | 3 g / kg    |
|                                                                                                                                    | 아이 스크림(버터, 우유제외), 저칼로 리, 추가설탕넣지않음                                                                                                                     | 320 mg / kg |

| 첨가물(Index E) | 식품                                      | 식품의 허용한도    |
|--------------|-----------------------------------------|-------------|
|              | 설탕추가로 들어가지않은아이 스크림용와 풀, 콘               | 800 mg / kg |
|              | 무설탕, 저칼로 리, 살균된 저장과일,                   | 400 mg / kg |
|              | 잼, 저장식품, 젤리, 저칼로 리마멀레이 드                | 400 mg / kg |
|              | 저칼로 리의 야채 및 과일가공식품                      | 400 mg / kg |
|              | 시고단맛의 과일야채저장식품                          | 180 mg / kg |
|              | 소스, 야채오일기반소스, 마요네즈, 소스, 마요네즈,<br>야채오일크림 | 450 mg / kg |
|              | 고추냉이 머스타드                               | 320 mg / kg |
|              | 머스타드                                    | 140 mg / kg |
|              | 갑각류, 연체동물, 생선저장보존식품                     | 120 mg / kg |
|              | 섬유질 15%~20% 함유무설탕아침용시리얼바                | 400 mg / kg |
|              | 저칼로 리스프                                 | 45 mg / L   |
|              | 알콜함유 15% 이 하알콜음료                        | 250 mg / L  |
|              | 사과 배즙                                   | 50 mg / L   |
|              | 사과 배즙, 맥주, 청량음료와 믹스한 음료, 와 인, 리큐어       | 250 mg / L  |
|              | 알콜함유 1, 2% 미만인 무알콜맥주                    | 250 mg / L  |
|              | 다른특수맥주종류                                | 10 mg / L   |
|              | 저칼로리 맥주                                 |             |

| 첨가물(Index E)                                                                                                    | 식품                                                                               | 식품의 허용한도                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Thaumatin (E957)                                                                                                | 구강청량용 초소형 캔디                                                                     | 2.4 g / kg                               |
|                                                                                                                 | 식단조절용제과 와 페이스트리                                                                  | 700 mg / kg                              |
|                                                                                                                 | 체중감량포함한 식단조절식품                                                                   | 320 mg / kg                              |
|                                                                                                                 | 영양식품                                                                             | 400 mg / kg                              |
|                                                                                                                 | 생리활성물질식이 보충제:<br>- 액상<br>- 고체<br>- 시럽, 씹을 수 있는 정제형비타민과 미네랄                       | 240 mg / kg<br>800 mg / kg<br>2.4 g / kg |
|                                                                                                                 | 무설탕제과류                                                                           | 50 mg / kg                               |
|                                                                                                                 | 코코아기반제과류, 건과일, 저칼로리, 설탕추가로 넣지 않음                                                 | 50 mg / kg                               |
|                                                                                                                 | 무설탕츄잉껌                                                                           | 50 mg / kg                               |
|                                                                                                                 | 아이 스크림(우유, 크림 제외), 과일 아이스, 저칼로리, 설탕추가로 넣지 않음                                     | 50 mg / kg                               |
|                                                                                                                 | 생리활성물질식이 보충제: 시럽, 씹을 수 있는 정제형비타민과 미네랄                                            | 400 mg / kg                              |
| Cyclamic acid, its salts, sodium, calcium cyclamates (E952) - individually or in combination, based on the acid | 청량음료, 주스와 함께향이 첨가된 물기반의 음료; 과일즙, 주스음료; 설탕이 첨가되어있지않거나 또는 칼로리를 줄인 우유제품 및 우유기반의 음료수 | 250 mg / kg                              |
|                                                                                                                 | 설탕이 첨가되어있지않거나 또는 칼로리를 줄인 - 지방기반의 달걀, 유제품, 야채, 과일, 시리얼 및 향이 첨가된 스프레드마가린           | 250 mg / kg                              |
|                                                                                                                 |                                                                                  | 500 mg / kg                              |

| 첨가물(Index E) | 식품                                 | 식품의 허용한도    |
|--------------|------------------------------------|-------------|
|              | 무설탕, 저칼로리, 살균된 저장과일,               | 1 g / kg    |
|              | 잼, 저장식품, 저칼로리의 마멀레이드               | 1 g / kg    |
|              | 저칼로리의 야채 및 과일가공식품                  | 250 mg / kg |
|              | 식단조절용제과와 페이스트리                     | 1.6 g / kg  |
|              | 청량음료믹스처 함유한 음료, 맥주 혹은 사이드, 와인, 리큐어 | 250 mg / kg |
|              | 체중감량용유제품                           | 400 mg / kg |
|              | 생리활성물질식이보충제:                       |             |
|              | - 액상                               | 400 mg / kg |
|              | - 고체                               | 500 mg / kg |
|              | - 시럽, 씹을 수 있는 정제형비타민과 미네랄          | 1.25 g / kg |

Note: - 생산중소금의 aspartame-acesulfame (E962)최대레벨은 aspartame (AU) 또는 acesulfame potassium (AC)함량에의해정해진다. 식품제조과정에서 aspartame-acesulfame salt (E962)가단독으로 사용되거나 aspartame (E951) 및 / 또는 acesulfame potassium (E950)와 함께사용될 경우, 개별감미료(E950 및 / 또는 E951)의 최대레벨은정해진기준을 초과할수없다.

부록 14. 압축가스, 포장가스위생기준

<<가공첨가물, 향신료, 가공첨가물안전규정>>은기술규정에속한다.

(TR CU 029/2012)

| 첨가물(Index E)                                                                                                                             | 식품                          | 식품의 허용한도 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------|
| Nitrogen (E941),<br>Argon (E938)<br>Hydrogen (E949)<br>Helium (E939)<br>, nitrous oxide (E 942)<br>Oxygen (E948)<br>Carbon dioxide(E290) | TD 적용                       | TD 기준    |
| Bhutan (E943a)<br>Isobutane (E943b)<br>Propane (E944)                                                                                    | 스프레이<br>형수분기본인유화액식물성기름(산업용) | TD 기준    |

부록 15. 안정제, 유화안정제, 충전제, 교화제사용 위생규정

<<가공첨가물, 향신료, 가공첨가물안전규정>>은기술규정에속한다.

(TR CU 029/2012)

| 첨가물 (Index E)                                                                                                                                          | 식품           | 식품의 허용 한도              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------|
| Agar (E406)                                                                                                                                            | TD 적용        | TD 기준                  |
|                                                                                                                                                        | See. 부록 N 12 |                        |
| Acacia gum                                                                                                                                             | cm. acacia   |                        |
| Arabinogalactan (E409)                                                                                                                                 | TD 적용        | TD 기준                  |
|                                                                                                                                                        | TD 적용        | TD 기준                  |
| Alginate acid (E400) , its salts:<br><br>Ammonium alginate (E403),<br>potassium alginate (E402),<br>calcium alginate (E404),<br>sodium alginate (E401) |              | See. 부록 N 12           |
|                                                                                                                                                        | TD 적용        | TD 기준                  |
| Calcium acetate (E263)                                                                                                                                 |              | See. 부록 N 7, N 8, N 12 |
|                                                                                                                                                        | TD 적용        | TD 기준                  |
| Gellan gum (E418)                                                                                                                                      | TD 적용        | TD 기준                  |
| Hemicellulose soybean (E426)                                                                                                                           | 우유합유음료       | 5 g / L                |
|                                                                                                                                                        | 생리활성물질식이 보충제 | 1.5 g / L (kg)         |

| 첨가물(Index E)                                                                                                                 | 식품                                              | 식품의 허용한도                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------|
|                                                                                                                              | 식물성기름기반의 소스, 마요네즈, 소스, 마요네즈, 유화제성분포함, 식물성유지기반크림 | 30 g / L                            |
|                                                                                                                              | 포장된 제과 류                                        | 10 g / kg                           |
|                                                                                                                              | 포장된 인스턴트누들                                      | 10 g / kg                           |
|                                                                                                                              | 포장식품                                            | 10 g / kg                           |
|                                                                                                                              | 건조냉동형태의 기술적가공인스턴트식품                             | 10 g / kg                           |
|                                                                                                                              | 난제품, (분말, 농축, 냉동)                               | 10 g / kg                           |
|                                                                                                                              | 젤리형제과류, 미니사이 즈를 제외한 젤리                          | 10 g / kg                           |
| Guar gum (E412)                                                                                                              | TD 적용                                           | TD 기준                               |
|                                                                                                                              | Sec. <u>부록 N 12</u>                             |                                     |
| Gum arabic (E414)                                                                                                            | TD 적용                                           | TD 기준                               |
| Diocetyl sodium (E480)                                                                                                       | 음료혼합분말, 디저트, fumaric acid 함유                    | 10 mg / kg of the finished beverage |
|                                                                                                                              |                                                 | 15 mg / kg of the finished dessert  |
| Fatty acids (E570)                                                                                                           | TD 적용                                           | TD 기준                               |
|                                                                                                                              | Sec. <u>부록 N 12</u>                             |                                     |
| Fatty acids (myristic, oleic, palmitic, stearic, , mixtures thereof), ammonium, potassium, calcium, magnesium, sodium (E470) | Sec. <u>부록 3 N, 12 N</u>                        |                                     |
| Isomalt, isomalt (E953)                                                                                                      | TD 적용                                           | TD 기준                               |

| 첨가물(Index E)                                                                                                              | 식품                                                                                                                                                   | 식품의 허용한도        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| xylitol (E967), lactitol (E966), maltitol, maltitol syrup (E965)<br>mannitol (E421), sorbitol (E420)<br>erythritol (E968) | 알코올음료이 외식품                                                                                                                                           | According to TI |
|                                                                                                                           | 냉동생선, 갑각류, 연체동물, 두족류                                                                                                                                 | According to TI |
|                                                                                                                           | 리큐어                                                                                                                                                  | According to TI |
|                                                                                                                           | See. 부록 N 12, N 13                                                                                                                                   |                 |
|                                                                                                                           | TD 적용                                                                                                                                                | TD 기준           |
| Locust bean gum (E410)                                                                                                    | See. 부록 N 12                                                                                                                                         |                 |
|                                                                                                                           | 아이 스크림, 아이 스캔디, 아이 스캔디, 생전채 요리용미생물이 함유되어있는 무향미식품을 제외한 발효유제품, 아이 스크림을 포함한 우유기반의 디저트 및 유사충진제품류, 디저트 및 비엔나풍제과 용코팅 및 광택제, 크림치즈, 소스 및 샐러드드레싱, 스프와 죽 (농축물) | 2.5 g / kg      |
| Karaya gum (E416)                                                                                                         | 가열처리된 육제품                                                                                                                                            | 1.5 g / kg      |
|                                                                                                                           | 아침용 건식시리얼 및 감자류                                                                                                                                      | 5 g / kg        |
|                                                                                                                           | 건과 류용코팅제                                                                                                                                             | 10 g / kg       |
|                                                                                                                           | 빵 및 제빵류제품에대한 충진, 광택 및 마감제                                                                                                                            | 5 g / kg        |
|                                                                                                                           | 디저트                                                                                                                                                  | 6 g / kg        |

| 첨가물(Index E)                                                                                                                | 식품                                           | 식품의 허용한도                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|
|                                                                                                                             | 식물성기름기반의 소스, 마요네즈, 소스, 마요네즈, 유화성분포합식물성유지기반크림 | 10 g / kg                                    |
|                                                                                                                             | Egg Liqueur                                  | 10 g / kg                                    |
|                                                                                                                             | 풍선껌                                          | 5 g / kg                                     |
|                                                                                                                             | 생리활성물질식이 보충제                                 | TD 기준                                        |
|                                                                                                                             | 양념                                           | 50 g / kg                                    |
|                                                                                                                             | TD 적용                                        | TD 기준                                        |
| Potassium carbonate (E501)                                                                                                  | See. 부록 N 7, N 12                            |                                              |
| Carrageenan , its ammonium, potassium , sodium salts including furcelleran (E407), carrageenan from seaweed EUCHEMA (E407a) | TD 적용                                        | TD 기준                                        |
|                                                                                                                             | See. 부록 N 12                                 |                                              |
| Kvilyai extract (E999)                                                                                                      | 청량음료<br>양념, 사이 다                             | 200 mg / L<br>based on the anhydrous extract |
| Konjac, Konzhakovaya flour (E425)<br><br>konzhakovaya gum (E425i),<br>konzhakovy glucomannan (E425ii)                       | TD 적용                                        | 10 g / kg                                    |
|                                                                                                                             | See. 부록 N 12                                 |                                              |
|                                                                                                                             | TD 적용                                        | TD 기준                                        |

| 첨가물(Index E)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 식품                  | 식품의 허용 한도 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------|
| Dextrin, starch, heat treated, white , yellow (E1400),<br>Acetylated distarch adipate (E1422),<br>dikrahmalfosfat acetylated (E1414),<br>Hydroxypropyl distarch phosphate (E1442),<br>dikrahmalfosfat (E1412),<br>dikrahmalfosfat phosphated (E1413),<br>acetylated starch (E1420),<br>starch acetylated oxidized (E1451),<br>starch, acid-treated (E1401),<br>starch, processed enzymes (E1405),<br>starch, alkali-treated (in 1402),<br>oxidized starch (1404),<br>hydroxypropyl starch (E1440),<br>bleached starch (1403),<br>Starch , of sodium octenyl acid ester (E1450),<br>monokrahmalfosfat (E1410) | See. <u>부록 N 12</u> |           |
| , aluminum starch octenyl succinic acid ester salt (E1452)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 비타민 캡슐              | 35 g / kg |
| Xanthan gum (E415)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | TD 적용               | TD 기준     |
| Lecithin (E322)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | See. <u>부록 N 12</u> |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | TD 적용               | TD 기준     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | See. <u>부록 N 12</u> |           |

| 첨가물(Index E)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 식품                                | 식품의 허용한도  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------|
| Mono-, diglycerides of fatty acids (E471)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | TD 적용                             | TD 기준     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Sec. <u>부록 N 12</u>               |           |
| Soap root (Acanthophyllum sp.) Extract (decoction)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 제과 류                              | TD 기준     |
| Pectin (E440)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | TD 적용                             | TD 기준     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Sec. <u>부록 N 12</u>               |           |
| Polyvinylpyrrolidone (E1201), polyvinylpyrrolidone (E1202)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Sec. <u>부록 N 12</u>               |           |
| Polydextrose (E1200)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | TD 적용                             | TD 기준     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Sec. <u>부록 N 12</u>               |           |
| Polydimethylsiloxane (E900)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Sec. <u>부록 3 N, 12 N</u>          |           |
| Polyoxyethylene (esters)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 우유와 크림 대체재                        | 5 g / kg  |
| polyoxyethylene sorbitan fatty acid esters, Tween)<br>polyoxyethylene (20)<br>sorbitan monolaurate (E432, Tween 20)<br>polyoxyethylene (20)<br>sorbitan monooleate (E433, Tween 80)<br>polyoxyethylene (20)<br>monopalmitate (E434, Tween 40)<br>polyoxyethylene (20)<br>monostearate (E435, Tween 60)<br>polyoxyethylene (20) sorbitan<br>tristearate (E436, Tween 65) - | 베이 커리식품지방유제                       | 10 g / kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 아이 스크림(밀크버터아이 스크림제외),<br>과일아이 스크림 | 1 g / kg  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 디저트                               | 3 g / kg  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 버터빵과 페이스트리                        | 3 g / kg  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 사탕과 자류                            | 1 g / kg  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 풍선껌                               | 5 g / kg  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                   |           |

| 첨가물(Index E)                                                                                             | 식품                                             | 식품의 허용한도   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------|
| individually or in combination                                                                           | 식물성기름기반의 소스, 마요네즈, 소스, 마요네즈, 유화성분포함, 식물성유지기반크림 | 5 g / kg   |
|                                                                                                          | 스프와 죽                                          | 1 g / kg   |
|                                                                                                          | 체중감량포함한 식단조절식품                                 | 1 g / kg   |
|                                                                                                          | 생리활성물질이 보충제                                    | TD 기준      |
|                                                                                                          | 유지기반향신료 및 액상기반혼연제이 외의 다른양념류                    | 10 g / kg  |
|                                                                                                          | 유지기반양념기반의 액상혼연제 및 방향제가 함유되어있는 식품               | 1 g / kg   |
|                                                                                                          | 베이커리류가포함된 장식품, (과일이 외의 )                       | 3 g / kg   |
|                                                                                                          | 장식용코팅제, 달콤한 맛의 소스                              |            |
|                                                                                                          | 와인                                             | TD 기준      |
|                                                                                                          | 청량음료, 특별청량음료포함                                 | 1 g / kg   |
| Polyoxyethylene (8) stearate (E430), polyoxyethylene (40) stearate (E431)<br>Polyethylene glycol (E1521) | 풍선껌                                            | 20 g / kg  |
|                                                                                                          | 정제형다이아트보조제 품                                   | 10 g / kg  |
|                                                                                                          | Sec. 부록 N 6, N 12                              |            |
|                                                                                                          | 지방유제식품                                         | 3 g / kg   |
| Propylene glycol (E405)                                                                                  | 아이스크림(밀크버터아이스크림제외), 과일아이스크림                    | 3 g / kg   |
|                                                                                                          | 과일과 야채식품, 주스포함                                 | 5 g / kg   |
|                                                                                                          | 사탕과 자류                                         | 1.5 g / kg |
|                                                                                                          | 풍선껌                                            | 5 g / kg   |

| 첨가물(Index E)                                                                                    | 식품                                             | 식품의 허용한도                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------|
|                                                                                                 | 버터빵과 페이스트리                                     | 2 g / kg                 |
|                                                                                                 | 시리얼(스택)과 감자스낵                                  | 3 g / kg                 |
|                                                                                                 | 향미청량음료                                         | 300 mg / L               |
|                                                                                                 | 맥주, 사이 다                                       | 100 mg / L               |
|                                                                                                 | 리큐어유화액                                         | 10 g / kg                |
|                                                                                                 | 식물성기름기반의 소스, 마요네즈, 소스, 마요네즈, 유화성분포함, 식물성유지기반크림 | 8 g / kg                 |
|                                                                                                 | 디저트, 곡물가루제과 류, 번빵베이 커리용으로 덮여 있는 충전, 광택 및 장식물   | 5 g / kg                 |
|                                                                                                 | 체중감량포함한 식단조질식품                                 | 1.2 g / kg               |
|                                                                                                 | 생리활성물질식이 보충제                                   | 1 g / kg                 |
|                                                                                                 | See. 보록 N 12                                   |                          |
| Saharoglitseryd (E474)<br>sucrose esters of fatty acids (E473) - individually or in combination | 살균된 크림                                         | 5 g / kg                 |
|                                                                                                 | 우유로 만든 음료                                      | 5 g / L                  |
|                                                                                                 | 크리머(커피크림)                                      | 5 g / kg                 |
|                                                                                                 | 가열처리된 육제품                                      | 5 g / kg in terms of fat |
|                                                                                                 | 제과 류의 지방유제                                     | 10 g / kg                |
|                                                                                                 | 아이 스크림(밀크버터아이 스크림제외), 과일아이 스크림                 | 5 g / kg                 |
|                                                                                                 | 신선과일, 표면처리                                     | TD 기준                    |
|                                                                                                 | 사탕과 자류                                         | 5 g / kg                 |
|                                                                                                 | 디저트                                            | 5 g / kg                 |
|                                                                                                 |                                                |                          |

| 첨가물(Index E)                            | 식품                                                                             | 식품의 허용한도    |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|                                         | 음료수용미백제                                                                        | 20 g / kg   |
|                                         | 버터빵과 페이스트리                                                                     | 10 g / kg   |
|                                         | 풍선껌                                                                            | 10 g / kg   |
|                                         | 코코넛, 아몬드, 아니스틀어간청량음료                                                           | 5 g / kg    |
|                                         | 와인 및 맥주에 외이 알코올성음료                                                             | 5 g / kg    |
|                                         | 뜨거운음료용분말가루                                                                     | 10 g / kg   |
|                                         | 식물성기름기반의 소스, 마요네즈, 소스,<br>마요네즈, 유화성분포함식물성유지기반크림                                | 10 g / kg   |
|                                         | 스프와 죽                                                                          | 2 g / kg    |
|                                         | 엑상캔커피                                                                          | 1 g / L     |
|                                         | 생리활성물질이 보충제                                                                    | TD 기준       |
| Atsetatizobutirat sucrose (E444, Sahib) | 체중감량포함한 식단조절식품                                                                 | 5 g / kg    |
|                                         | Sec. 부류 N 5, N 12                                                              |             |
|                                         | 향미청량음료                                                                         | 300 mg / L  |
|                                         | 과일 혹은 야채주스                                                                     | 300 mg / L  |
|                                         | 15 vol.%미만의 알코올성분이 함유되어 있는<br>알코올성음료                                           | 300 mg / L  |
|                                         | 제과 류                                                                           | TD 기준       |
|                                         | 우유와 크림대체제                                                                      | 5 g / kg    |
|                                         | 지방성분함유유화액                                                                      | 10 g / kg   |
|                                         | 아이 스크림(밀크버터아이 스크림제외),<br>과일아이 스크림 (E492 only)                                  | 500 mg / kg |
|                                         | 과일아이 스크림 (E492 only)                                                           |             |
| Licorice root (Glycyrrhiza sp.) Extract |                                                                                |             |
|                                         | Sorbitan esters of fatty acids, sorbitol, Span:                                |             |
|                                         | sorbitan monostearate (E491, SPAN 60)                                          |             |
|                                         | sorbitan tristearate (E492, SPAN 65), sorbitan<br>monolaurate (E493, SPAN 20), |             |
|                                         |                                                                                |             |

| 첨가물(Index E)                                                                                                     | 식품                                | 식품의 허용한도    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------|
| sorbitan monooleate (E494, SPAN 80)<br>sorbitan monopalmitate (E495, SPAN 40), individually or<br>in combination | 버터빵과 페이스트리                        | 10 g / kg   |
|                                                                                                                  | 사탕과 자류                            | 5 g / kg    |
|                                                                                                                  | 코코아기반사탕, 초콜렛 (only E492)          | 10 g / kg   |
|                                                                                                                  | 풍선껌                               | 5 g / kg    |
|                                                                                                                  | 마멀레이 드 젤리(E493 only)              | 25 mg / kg  |
|                                                                                                                  | 디저트                               | 5 g / kg    |
|                                                                                                                  | 와 인(E491 only)                    | 5 g / kg    |
|                                                                                                                  | 차액상농축물, 파일허버티                     | 500 mg / kg |
|                                                                                                                  | 음료에 쓰는 분말크림                       | 5 g / kg    |
|                                                                                                                  | 야채오일기반소스, 마요네즈, 마요네즈소스,<br>야채오일크림 | 5 g / kg    |
|                                                                                                                  | 번 및 제과 식품용코팅, 광택코팅, 충전제,          | 5 g / kg    |
|                                                                                                                  | 제빵용이스트                            | TD 기준       |
|                                                                                                                  | 체중감량포함한 식단조질식품                    | 5 g / kg    |
|                                                                                                                  | 생리활성물질식이 보충제                      | TD 기준       |
| Steariltartrat (E483), steariltisitat (E484) - alone or in<br>combination                                        | Sec. <u>부록 N 5</u> , <u>N 12</u>  |             |
|                                                                                                                  | 버터빵과 페이스트리                        | 4 g / kg    |
|                                                                                                                  | 디저트                               | 5 g / kg    |
|                                                                                                                  | Sec. <u>부록 N 5</u>                |             |
| Stearoyl-2-lactylate, sodium (E481)<br>Stearoyl-2-lactylate, calcium (E482)                                      | 지방유제                              | 10 g / kg   |
|                                                                                                                  | 제빵(특별등급)                          | 3 g / kg    |

| 첨가물(Index E)                                                                                      | 식품                   | 식품의 허용한도 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------|
| individually or in combination                                                                    | 제빵류                  | 5 g / kg |
|                                                                                                   | 풍선껌                  | 2 g / kg |
|                                                                                                   | 쌀국수                  | 4 g / kg |
|                                                                                                   | 사탕과 자류               | 5 g / kg |
|                                                                                                   | 디저트                  | 5 g / kg |
|                                                                                                   | 곡물, 감자기반시리얼(스낵)      | 5 g / kg |
|                                                                                                   | 다진고기통조림              | 4 g / kg |
|                                                                                                   | 뜨거운음료용파우더            | 2 g / kg |
|                                                                                                   | 도수 15% 이 하의 유헤리큐어스피릿 | 8 g / kg |
|                                                                                                   | 머스타드 fruit           | 2 g / kg |
|                                                                                                   | 치료, 예방, 영양, 체중감량유제품  | 2 g / kg |
| See. 부록 N 5                                                                                       |                      |          |
| Tannins food (E181)                                                                               | TD 적용                | TD 기준    |
| See. 부록 N 11                                                                                      |                      |          |
| Tara gum (E417)                                                                                   | TD 적용                | TD 기준    |
| Sodium tartrates (E335), potassium tartrates (E336), potassium sodium tartrate (E337)             | TD 적용                | TD 기준    |
|                                                                                                   | See. 부록 N 7          |          |
| Thermally oxidized soya bean oil interacted with mono , diglycerides of fatty acids, TOSOM (E479) | 지방유제식품, 튀김, 조리함      | 5 g / kg |
| Tragacanth (E413)                                                                                 | TD 적용                | TD 기준    |
|                                                                                                   | See. 부록 N 12         |          |

| 첨가물(Index E)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 식품                                                  | 식품의 허용한도                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Triacetin (E1518, glyceryl triacetate)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 풍선껌                                                 | TD 기준                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Sec. 부록 N 12                                        |                                       |
| Triethyl citrate (E1505)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 난백분말                                                | TD 기준                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 정제형다이 에트브조제품                                        | 3.5 g / kg                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Sec. 부록 N 12                                        |                                       |
| Phosphatidic acid ammonium soliton (ammonium phosphatide, E442)<br><br>Phosphoric acid (E338) , edible<br>Phosphates:<br>Phosphates:<br>ammonium (E342),<br>potassium (E340)<br>calcium (E341, 542)<br>magnesium (E343),<br>sodium (E339)<br><br>Pyrophosphate (E450)<br>triphosphate (E451)<br>Polylphosphates (E452) - phosphate added alone or in combination, based on | 코코아 및 초콜릿                                           | 10 g / kg                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 코코아기반의 캔디류                                          | 10 g / kg                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 살균처리된 우유                                            | 1 g / L                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 28%미만의 고형성분이 함유되어있는 우유                              | 1 g / L                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 28%넘는 고형성분이 함유되어있는 우유                               | 1.5 g / L                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 탈지분유                                                | 2.5 g / L                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 저온살균처리상태의 크림                                        | 5 g / L                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 거품이 일도록만들어진크림과 식물성지방대체물                             | 5 g / L                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 생치즈(모짜렐라치즈제외)                                       | 2 g / kg                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 압출성형기술을 이 용하여 생산된<br>아침용건식시리얼<br>분말형태의 말린식품<br>특별식품 | 5 g / kg<br><br>10 g / kg<br>5 g / kg |

| 첨가물(Index E) | 식품                      | 식품의 허용한도                                                                                                                     |
|--------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|              | 다져진날쇠고기이 외의 육제품         | Phosphate added 3 g per 1 kg of raw meat<br>8 g total (natural + added) phosphate per 1 kg of rawmeat                        |
|              | 날생선을 저민조각, 아이 스크립       | 5 g / kg of added phosphate 10 g / kg of total (natural + added) phosphate                                                   |
|              | (가공처리 및 미처리상태의 ) 냉동조개류  | Added 5 g of phosphate per 1 kg of raw shellfish<br>total 10 g (natural + added) phosphate per 1 kg of raw shellfish         |
|              | 잘게저민물고기"연육"             | 1 g / kg                                                                                                                     |
|              | 물고기 및 새 우반죽             | 5 g / kg                                                                                                                     |
|              | 잘게저민물고기아이 스크립과 그유관제품    | Added 5 g of phosphate per 1 kg of fish raw material<br>10 g total (natural + added) phosphate per 1 kg of fish raw material |
|              | 통조림 형태로 만들어진조개류         | Adding phosphate 1 g per 1 kg of raw shellfish                                                                               |
|              | 액상달걀제품 (달걀제품, 단백질, 노른자) | 10 g / kg                                                                                                                    |
|              | 식물성기름기반의 소스, 마요네즈, 소스,  | 5 g / kg                                                                                                                     |
|              | 마요네즈, 유화제포함, 식물성유지기반크림  |                                                                                                                              |
|              | 스프와 죽 (농축물)             | 3 g / kg                                                                                                                     |
|              | 음료수용유백제                 | 30 g / L                                                                                                                     |

| 첨가물(Index E)                                                                                                                       | 식품                                                       | 식품의 허용한도   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|------------|
|                                                                                                                                    | 특수처리공정을 거친스포츠음료,<br>인공적인방법으로 미네랄성분을 첨가한 청량음료             | 500 mg / L |
|                                                                                                                                    | 식물성단백질기반의 음료수                                            | 20 g / L   |
|                                                                                                                                    | 알코올성음료(와인 및 맥주제외)                                        | 1 g / L    |
|                                                                                                                                    | 발린상태의 인스턴트형차 및 허브차                                       | 2 g / kg   |
|                                                                                                                                    | 소금 및 서 대기 (sole) 대체물                                     | 10 g / kg  |
|                                                                                                                                    | 향이 가미된 밀크쉐이 크림시럽(장식용코팅),<br>아이 스크림, 팬케이 크, 크레페 및 케이 크림시럽 | 3 g / kg   |
|                                                                                                                                    | 육류 및 식물성제품용유약                                            | 4 g / kg   |
|                                                                                                                                    | 생리활성물질식이 보충제                                             | TD 기준      |
|                                                                                                                                    | 향미료첨가된 청량음료                                              | 700 mg / L |
|                                                                                                                                    | 양념                                                       | 40 g / kg  |
|                                                                                                                                    | 스포츠음료를 생산하기위한 유장 (whey) 단백질                              | 4 g / kg   |
|                                                                                                                                    | See. Carrageenan                                         |            |
| Furcelleran                                                                                                                        |                                                          |            |
| Chitosan hydrochloride hitozoniya                                                                                                  | TD 적용                                                    | TD 기준      |
| Cellulose:<br>microcrystalline cellulose (E460i)<br>Cellulose powder (E460ii)<br>modified cellulose: hydroxypropyl methylcellulose | TD 적용                                                    | TD 기준      |
|                                                                                                                                    | See. 부록 N 12                                             |            |

| 첨가물(Index E)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 식품                                                                       | 식품의 허용한도    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------|
| (E464),<br>hydroxypropyl cellulose (E463),<br>carboxymethylcellulose (CMC), vine<br>karboksimeitilsellyu-sodium salt, cellulose gum (E466),<br>carboxymethylcellulose<br>fermented, fermented cellulose gum (E469),<br>methyl cellulose (E461) ,<br>methylethyl (E465),<br>ethyl hydroxyethyl cellulose (E467),<br>ethyl cellulose (E462) |                                                                          |             |
| kroskaramelloza<br>(carboxymethylcellulose sodium salt<br>krossvyazannaya), E468                                                                                                                                                                                                                                                          | 생리활성물질이 보충제 고체                                                           | 30 g / kg   |
| beta-cyclodextrin (E459)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | See. 부록 N 12                                                             |             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 식품정제(정제형)                                                                | TD 기준       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 풍선껌                                                                      | 20 g / kg   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 향미청량음료, 특별 청량음료포함                                                        | 500 mg / kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 곡물, 감자기타야채, 허브기반스낵,                                                      | 500 mg / kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 캡슐에 넣은 향미:<br>- 차<br>향미과우더가 들어간 인스턴트 드링크(인스턴트 식품이<br>거나 제조사의 방침에 따라 보관함) | 500 mg / kg |

| 첨가물(Index E)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 식품                                                      | 식품의 허용한도                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | - 향미스넥 혹은 아침식사용시리얼(인스턴트식품이<br>거나제조사의 방침에 따라 보관함)        | 1 g / kg                                                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Sec. <u>부록 N 6, N 12</u>                                |                                                                                   |
| Potassium citrate (E332)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | TD 적용                                                   | TD 기준                                                                             |
| calcium citrate (E333), sodium citrate (E331)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Sec. <u>부록 N 7</u>                                      |                                                                                   |
| Glycerol esters of tartaric, acetic , fatty acids (E472f)<br>diacetyl tartaric esters of glycerol , fatty acids (E472e),<br>glyceryl esters of fatty acids , citric (E472s)<br>, lactic esters of glycerol , fatty acids (E472b), ,<br>acetic esters of glycerine , fatty acids (E472a),<br>esters of mono- , diglycerides of fatty acid , tartaric acid<br>(E472d) | TD 적용<br><br>Sec. <u>부록 N 12</u>                        | TD 기준                                                                             |
| Glycerol esters of resin acids (E445)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 향미청량음료<br>과일 혹은 야채주스<br>감귤류과일, 표면처리<br>알콜음료             | 100 mg / kg<br>100 mg / kg<br>50 mg / kg<br>100 mg / kg                           |
| Polyglycerol esters of fatty acids<br>(E475)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 우유와 크림대체제<br>지방유제<br>사탕과 자류<br>풍선껌<br>제빵류<br>디저트<br>난제품 | 5 g / kg<br>5 g / kg<br>2 g / kg<br>5 g / kg<br>10 g / kg<br>2 g / kg<br>1 g / kg |

| 첨가물(Index E)                                                                            | 식품                             | 식품의 허용한도    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------|
|                                                                                         | 음료에 쓰는 분말크림                    | 500 mg / kg |
|                                                                                         | 유화리큐어                          | 5 g / kg    |
|                                                                                         | 아침곡물시리얼                        | 10 g / kg   |
|                                                                                         | 체중조절용유제품,                      | 5 g / kg    |
|                                                                                         | 생리활성물질식이 보충제                   | TD 기준       |
|                                                                                         | See. 부록 N 12                   |             |
| Polyglycerol esters , inter-esterified risin acids (Poligitserinpoliritisinolyat, E476) | 마가린, 스프레드지방함유율 41% 이 하스프레드형    | 4 g / kg    |
|                                                                                         | 드레싱, 양념                        | 4 g / kg    |
|                                                                                         | 젤리형디저트                         | 4 g / kg    |
|                                                                                         | 코코아기반사탕과 자류, 초콜렛, 초콜렛광택        | 5 g / kg    |
|                                                                                         | 우유와 크림대체재                      | 5 g / kg    |
| Propylene glycol esters of fatty acid (E477)                                            | 제빵류식품의 지방유제                    | 10 g / kg   |
|                                                                                         | 아이 스크림(밀크버터아이 스크림제외), 과일아이 스크림 | 3 g / kg    |
|                                                                                         | 음료에 쓰는 분말크림                    | 1 g / kg    |
|                                                                                         | 디저트                            | 5 g / kg    |
|                                                                                         | 사탕과 자류                         | 5 g / kg    |
|                                                                                         | 비스킷, 제과 류                      | 5 g / kg    |
|                                                                                         | 우유나크림을 제외한 장식코팅을 입힌디저트         | 30 g / kg   |
|                                                                                         | 체중감량포함한 식단조절식품                 | 1 g / kg    |
| Sucrose esters of fatty acids (E473)                                                    | See. Sugar Glycerides (E474)   |             |
| Sorbitan esters of fatty acids, Span (E491 - E495)                                      | See. Sorbitan                  |             |

Note: - 젤리미니포장생산과 더불어, agar (E406), alginic acid, its salts, alginates (E400-E404), arabinogalactan (E409), pectin (E440), guar gums for (E412), carob (E410), konjac (E425, 425i, E425ii) gum arabic (E414), carrageenan (E407, E407a), xanthan (E415), tragacanth (413), packaging (E417), gelan (E418) - guar gums for (E412), carob (E410), konjac (E425, 425i, E425ii), xanthan (E415), packaging (E417) -삼키면 감소할수있는 즉석취식건조제품의 생산제외 - 16, p.p.a 에 언급된 무알코올음료 및 식품을 제외한 식품의 경우감미료로 사용하지말것).

부록 16. 인공조미료위생기준

가공첨가물, 향신료, 가공첨가물안전규정”은기술규정에속한다.

(TR CU 029/2012)

| 첨가물(Index E)                                                                                                                                                                | 식품           | 식품의 허용한도    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------|
| Aspartame (E951)                                                                                                                                                            | 설탕첨가추잉껌      | 2.5 g / kg  |
|                                                                                                                                                                             | See. 부록 N 13 |             |
| Acesulfame potassium (E950)                                                                                                                                                 | 설탕첨가추잉껌      | 800 mg / kg |
|                                                                                                                                                                             | See. 부록 N 13 |             |
| Zinc acetate (E650)                                                                                                                                                         | 풍선껌          | 1 g / kg    |
| Glycine , its sodium salt (E640)                                                                                                                                            | TD 적용        | TD 기준       |
| Glutamic acid (E620) , its salts                                                                                                                                            | 식품           | 10 g / kg   |
| glutamates:<br>ammonium (E624),<br>potassium (E622),<br>calcium (E623),<br>magnesium (E625),<br>sodium (E621) -<br>individually or in combination in terms of glutamic acid | 조미료, 양념      | TD 기준       |
| Guanylic acid (E626)                                                                                                                                                        | 식품           | 500 mg / kg |

| 첨가물(Index E)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 식품                                                                                         | 식품의 허용한도    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| potassium guanylate (E628),<br>calcium guanylate (E629),<br>sodium guanylate (E627),<br>inosinic acid (E630)<br>, potassium inosinate (E632),<br>calcium inosinate (E633),<br>sodium inosinate (E631)<br>5-ribonucleotide calcium (E634)<br>5 -ribo nucleotides sodium 2-substituted (E635) -<br>individually or in combination, for inosinate ,<br>guanylate - based on the corresponding acid | 조미료, 양념                                                                                    | TD 기준       |
| Urea (E927b, urea)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 무설탕췌잉껌                                                                                     | 30 g / kg   |
| Maltol (E636), etilmaltol (E637)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 양념                                                                                         | TD 기준       |
| Neohesperidin dihydrochalcone (E959)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 설탕첨가췌잉껌                                                                                    | 150 mg / kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 스프레드, 마가린                                                                                  | 5 mg / kg   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 육제품                                                                                        | 5 mg / kg   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 과일젤리(마멀레이 드)                                                                               | 5 mg / kg   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 아채프로틴                                                                                      | 5 mg / kg   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | See. 부록 N 13                                                                               |             |
| Neotame (E961)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 청량음료, 주스와 함께 향이 첨가된 물기반의<br>음료; 과일즙, 주스음료; 설탕이 첨가되어있지<br>않거나 또는 칼로리를 줄인우유제품 및<br>우유기반의 음료수 | 2 mg / L    |

| 첨가물(Index E)          | 식품                                                                | 식품의 허용한도   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|------------|
|                       | 향미, 매운향, 건과 류로 코팅된 건조인스턴트스낵                                       | 2 mg / L   |
|                       | 칼로 리를 줄인, 설탕을 추가로 넣지않은누말이<br>주성분인제과 류                             | 3 mg / L   |
|                       | 호흡에 청량감을 주는 과 자류, 설탕추가넣지않음                                        | 3 mg / L   |
|                       | 설탕을 넣지않은목캔디                                                       | 3 mg / L   |
|                       | 설탕첨가추잉껌                                                           | 3 mg / L   |
|                       | 잼, 젤리, 마멀레이 드 및 저-칼로 리를<br>포함과일기반으로 한                             | 2 mg / L   |
|                       | 소스                                                                | 2 mg / L   |
|                       | 다이 어트식품보조제(액상,<br>분말형); 생리활성물질이 보충제: 비타민,<br>시럽형태미네랄, 씹을수있는 정제형식품 | 2 mg / L   |
|                       | 설탕첨가추잉껌                                                           | 10 mg / kg |
|                       | 디저트                                                               | 5 mg / kg  |
| Thaumatococcus (E957) | 향미 청량음료                                                           | 0.5 mg / L |
|                       | See. 부록 N 13                                                      |            |

**노트:-**Aspartame, potassiumacesulfame, neohesperidindihydrochalcone, thaumatococcus, neotame 은향미증강제로 만사용할것,껌제조과정에서 식품첨가물과 접촉하여 사용할경우, 총무게와 비례하여 감소할최대레벨이 100%를 초과 해서 는 아니된다(특정물질의 최대레벨중 %로 표시)

부록 17. 염료 정착액 사용 위생 규정

<<가공첨가물, 향신료, 가공첨가물안전규정>>은 기술규정에 속한다.

(TR CU 029/2012)

| 첨가물 (Index E)                                                                                         | 식품               |                         | 식품의 허용한도                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|----------------------------|
| Ascorbic acid (E300) , its salts ascorbates:<br>Potassium (E303),<br>calcium (E302),<br>sodium (E301) | TD 적용            |                         | TD 기준                      |
|                                                                                                       |                  | See. <u>부록 N 4, N 5</u> |                            |
| Magnesium hydroxide (E528), magnesium carbonate (E504)                                                | TD 적용            |                         | TD 기준                      |
|                                                                                                       |                  | See. <u>부록 N 7</u>      |                            |
| Isoascorbic (erythorbic) acid (E315)<br>izoaskorbat sodium (E316)                                     | 청량음료, 알코올        |                         | TD 기준                      |
|                                                                                                       |                  | See. <u>부록 N 4</u>      |                            |
| Potassium nitrate (E252),<br>sodium nitrate (E251)                                                    |                  | See. <u>부록 N 8</u>      |                            |
|                                                                                                       |                  |                         |                            |
| Potassium nitrite (E249),<br>sodium nitrite (E250)                                                    |                  | See. <u>부록 N 8</u>      |                            |
| Iron lactate (E585),<br>ferric gluconate (E579)                                                       | 올리브(산화)를 통한 갈변용) |                         | 150 mg / kg in terms of Fe |

부록 18. 기술 규정에 의거한 첨가물 목록, 첨가물 허용치

<<가공첨가물, 향신료, 가공첨가물안전규정>>은 기술규정에 속한다.

(TR CU 029/2012)

| 식품         | 첨가물 (Index E)                                                                                                                                    | 식품의 허용한도                                                     |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 코코아식품, 초콜렛 | Citric acid (E330)                                                                                                                               | 5 g / kg                                                     |
|            | Lecithins, phosphatides (E322)                                                                                                                   | TD 기준                                                        |
|            | Tartaric acid (E334)                                                                                                                             | 5 g / kg                                                     |
|            | Glycerol (422)                                                                                                                                   | TD 기준                                                        |
|            | Mono- , diglycerides of fatty acids (E471)                                                                                                       | TD 기준                                                        |
|            | Esters of citric acid , glycerol , fatty acids (E472s)                                                                                           | TD 기준                                                        |
|            | Calcium carbonate (E170),<br>sodium carbonate (E500),<br>potassium carbonate (E501),<br>ammonium carbonate (E503),<br>magnesium carbonate (E504) | 70 g / kg of skimmed material based on<br>calcium carbonates |
|            | Sodium hydroxide (E524)                                                                                                                          |                                                              |
|            | Potassium hydroxide (E525)                                                                                                                       |                                                              |
|            | Calcium hydroxide (E526)                                                                                                                         |                                                              |
|            | Ammonium hydroxide (E527)                                                                                                                        |                                                              |
|            | Magnesium hydroxide (E528)                                                                                                                       |                                                              |
|            | Magnesium oxide (E530)                                                                                                                           |                                                              |

| 식품                     | 첨가물 (Index E)                                                                                              | 식품의 허용한도 |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 신선과일                   | Gum arabic (E414)<br>Pectin (E440)<br>(only when used as coating agents)                                   | TD 기준    |
|                        | Citric acid (E330)                                                                                         | 3 g / L  |
|                        | Ascorbic acid (E300)                                                                                       | TD 기준    |
|                        | Malic acid (E296) - pineapple juice                                                                        | 3 g / L  |
|                        | Tartaric acid (E334)                                                                                       | 4 g / L  |
|                        | Pectin (E440) - pineapple juice , passion fruit juice                                                      | 3 g / L  |
| 넥타르                    | Calcium carbonate (E170) , potassium tartrate (E336) - grape juice                                         | TD 기준    |
|                        | Citric acid (E330)                                                                                         | 5 g / L  |
|                        | Ascorbic acid (E300)                                                                                       | TD 기준    |
|                        | Lactic acid (E270)                                                                                         | 5 g / L  |
|                        | Tartaric acid (E334)                                                                                       | 4 g / L  |
|                        | Pectin (E440) - for pineapple nectar , nectar passion fruit                                                | 3 g / L  |
| 잼, 젤리, 마멀레이드, 저칼로리스프레드 | Pectin (E440)<br>Lactic acid (E270)<br>Malic acid (E296)<br>Ascorbic acid (E300)<br>Calcium Lactate (E327) | TD 기준    |

| 식품 | 첨가물 (Index E)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 식품의 허용한도                          |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
|    | Citric acid (E330),<br>sodium citrate (E331),<br>calcium citrate (E333)<br>Tartaric acid (E334),<br>sodium tartrate (E335)<br>Moletai sodium (E350)                                                                                                                                                                                 |                                   |
|    | Alginic acid (E400)<br>, sodium alginate (E401)<br>, potassium alginate (E402)<br>, ammonium alginate (E403)<br>, calcium alginate (E404)<br>Agar (E406),<br>carrageenan , its sodium, potassium, ammonium<br>salts, including furcelleran (E407),<br>guar gum (E410)<br>Guar gum (E412)<br>Xanthan gum (E415)<br>Gellan gum (E418) | 10 g / kg alone or in combination |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                   |
|    | Mono- , diglycerides of fatty acids (E471)<br>, calcium chloride (E509)<br>, sodium hydroxide (E524)                                                                                                                                                                                                                                | TD 기준                             |

| 식품     | 첨가물 (Index E)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 식품의 허용한도 |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 과일스류   | Sodium citrate (E331)<br>potassium citrate (E332)<br>Pectin (E440) - 사과 설탕절임제외,<br>Calcium chloride (E509)                                                                                                                                                                                                                                                                         | TD 기준    |
| 우유분말   | Sodium ascorbate (E301)<br>Ascorbic acid (E300)<br>Ascorbyl palmitate (E304i)<br>ascorbyl stearate (E304ii)<br>lecithin phosphate (E322),<br>sodium citrate (E331)<br>, potassium citrate (E332),<br>carrageenan , its sodium, potassium, amoniynaya salts<br>including furcelleran (E407)<br>Carbonates Sodium (E500),<br>potassium carbonate (E501)<br>, calcium chloride (E509) | TD 기준    |
| 살균된 크림 | Sodium alginate (E401)<br>, potassium alginate (E402),<br>carrageenan , its sodium, potassium, amoniynaya salts<br>including furcelleran (E407),<br>sodium carboxymethyl cellulose (E466),<br>mono- , diglycerides of fatty acids (E471)                                                                                                                                           | TD 기준    |

| 식품                                                    | 첨가물(Index E)                                                                                                                                                                                                                                | 식품의 허용한도 |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 생과일 및 야채류: 바로 먹을 수 있도록 껍질을 벗긴 상태로 포장되어 있는 냉장 및 냉동감자   | Ascorbic acid (E300)<br>, sodium ascorbate (E301),<br>calcium ascorbate (E302)<br>Citric acid (E330)<br>Malic acid (E296) -<br>only for peeled potatoes                                                                                     | TD 기준    |
|                                                       | Calcium citrate (E333)                                                                                                                                                                                                                      | TD 기준    |
| 냉동제품을 포함한 미처리상태의 어류, 갑각류 및<br>연체동물류                   |                                                                                                                                                                                                                                             |          |
| 쌀국수                                                   | Mono-, diglycerides of fatty acids (E471),<br>acetic esters of glycerine, fatty acids (E472a)                                                                                                                                               | TD 기준    |
| 유화처리된 식물 및 동물성기름 및 지방(올리브유 및<br>압착방식을 통해 추출된 식물성기름제외) | Lactic acid (E270)<br>Ascorbic acid (E300)<br>Ascorbyl palmitate (E304i)<br>ascorbyl (E304ii)<br>Concentrate mixed tocopherols (E306),<br>alpha-tocopherol (E307)<br>Gamma-tocopherol synthetic (E308)<br>synthetic delta-tocopherol (E309) | TD 기준    |
|                                                       | Lecithins (322)                                                                                                                                                                                                                             | 30 g / L |
|                                                       | Citric acid (E330),<br>sodium citrate (E331)<br>potassium citrate (E332),<br>calcium citrate (E333)                                                                                                                                         | TD 기준    |
|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                             |          |
|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                             |          |
|                                                       | Mono-, diglycerides of fatty acids (E471)                                                                                                                                                                                                   | 10 g / L |

| 식품                | 첨가물 (Index E)                                           | 식품의 허용한도    |
|-------------------|---------------------------------------------------------|-------------|
|                   | Esters of citric acid, glycerol, fatty acids (E472s)    | TD 기준       |
| 올리브오일을 포함한 정제오일   | Alpha-tocopherol (E307)                                 | 200 mg / kg |
| 슬라이스 치즈를 포함한 숙성치즈 | Calcium carbonate (E170),<br>magnesium carbonate (E504) | TD 기준       |
|                   | Calcium chloride (E509)                                 |             |
|                   | Glucono-delta-lactone (E575)                            |             |
|                   | Cellulose (460) - for sliced, grated mature cheese      |             |
|                   | Sodium bicarbonate (E500ii) -<br>사워밀크 치즈 적용만 적용         |             |
| 치즈웨이              | Acetic acid (E260)                                      | TD 기준       |
|                   | Lactic acid (E270)                                      |             |
|                   | Citric acid (E330)                                      |             |
|                   | Cellulose powder (E460ii) - 슬라이스 치즈에만 적용                |             |
|                   | Glucono-delta-lactone (E575)                            |             |

| 식품          | 첨가물 (Index E)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 식품의 허용한도 |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 통조림 과일 및 야채 | Acetic acid (E260),<br>potassium acetate (E261),<br>sodium acetate (E262),<br>calcium acetate (E263)<br>Malic acid (E296)<br>Ascorbic acid (E300)<br>, sodium ascorbate(E301),<br>calcium ascorbate (E302)<br>Lactic acid (E270)<br>Sodium Lactate (E325)<br>Potassium lactate (E326)<br>Calcium Lactate (E327)<br>Citric acid(E330),<br>sodium citrate (E331)<br>potassium citrate (E332),<br>calcium citrate (E333)<br>Tartaric acid (E334),<br>sodium tartrate (E335)<br>potassium tartrate (E336)<br>potassium sodium tartrate ( E337)<br>Calcium chloride (E509)<br>Glucono-delta-lactone (E575) | TD 기준    |

| 식품                        | 첨가물 (Index E)                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 식품의 허용한도 |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 잘게저민상태로 포장되어있는 육류 및 생육제품류 | Potassium acetate (E261),<br>sodium acetate (E262)<br>Ascorbic acid (E300)<br>, sodium ascorbate (E301),<br>calcium ascorbate (E302)<br>Sodium Lactate (E325)<br>Potassium lactate (E326)<br>Citric acid (E330),<br>sodium citrate (E331)<br>potassium citrate (E332)<br>Calcium citrate (E333) | TD 기준    |

| 식품 | 첨가물 (Index E)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 식품의 허용한도 |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 제빵 | <p>Acetic acid (E260),<br/>potassium acetate (E261),<br/>sodium acetate (E262),<br/>calcium acetate (E263)<br/>Ascorbic acid (E300)<br/>, sodium ascorbate (E301),<br/>calcium ascorbate (E302)<br/>Ascorbyl palmitate (E304i)<br/>ascorbyl (E304ii)<br/>lecithin, phosphatides (E322)<br/>Lactic acid (E270)<br/>Sodium Lactate (E325)<br/>Potassium lactate (E326)<br/>, calcium lactate (E327),<br/>mono- , diglycerides of fatty acids (E471), acetic<br/>esters of glycerine , fatty acids (E472a)<br/>, esters of mono- , diglycerides of fatty acids, tartaric<br/>acid (E472d )<br/>, diacetyl tartaric esters of glycerol , fatty acids (E472e)<br/>mixed esters of glycerol , tartaric, acetic , fatty acids<br/>(E472f)</p> | TD 기준    |

| 식품            | 첨가물 (Index E)                                                                                                                                                                                                                             | 식품의 허용한도                  |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 신선파스타         | Lactic acid (E270)<br>Ascorbic acid (E300)<br>, sodium ascorbate (E301),<br>lecithins, phosphatides (E322),<br>Citric Acid (E330),<br>tartaric acid (E334),<br>mono- , diglycerides of fatty acids (E471)<br>Glucono-delta-lactone (E575) | TD 기준                     |
|               | Lactic acid (E270)<br>Ascorbic acid (E300)<br>, sodium ascorbate (E301),<br>lecithin, phosphatides (E322)<br>Citric acid (E330)<br>Tartaric acid (E334),<br>mono- , diglycerides of fatty acids (E471)<br>Glucono-delta-lactone (E575)    | TD 기준                     |
| 연질밀로 만들어진 파스타 | Guar gum (E412)                                                                                                                                                                                                                           | 7.5 g / kg 곡물가루(단독 혹은 범용) |
|               | Xanthan gum (E415)                                                                                                                                                                                                                        |                           |
|               | Dextrins (E1400)                                                                                                                                                                                                                          | 30 g / kg 곡물가루            |
|               | Sodium citrate (E331)                                                                                                                                                                                                                     | 1 g / kg 곡물가루             |

| 식품                                                              | 첨가물(Index E)                                                                                                                                                                                                                                            | 식품의 허용한도 |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 맥주                                                              | Lactic acid (E270)<br>Ascorbic acid (E300)<br>, sodium ascorbate (E301)<br>Citric acid (E330)<br>Gum arabic (E414)                                                                                                                                      | TD 기준    |
| 발효버터                                                            | Sodium carbonate (E500)                                                                                                                                                                                                                                 | TD 기준    |
| 초고온처리과정을 거친산양유                                                  | Sodium citrate (E331)                                                                                                                                                                                                                                   | 4 g / L  |
| 시럽형태의 밤                                                         | Locust bean gum (E410)<br>Guar gum (E412)<br>Xanthan gum (E415)                                                                                                                                                                                         | TD 기준    |
| 향이 첨가된 크림과 생전체요리용미생물이 함유되어 있는 발효식품내지 20% 미만의 지방성분이 함유되어 있는 유사제품 | Agar (E406),<br>carrageenan (E407),<br>locust bean gum (E410)<br>Guar gum (E412)<br>Xanthan gum (E415)<br>Pectin (E440)<br>Cellulose (E460),<br>carboxymethyl cellulose(E466),<br>mono- , diglycerides of fatty acids (E471)<br>Starch oxidized (E1404) | TD 기준    |

| 식품 | 첨가물 (Index E)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 식품의 허용한도 |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|    | <p>Monokrahmalfosfat (E1410)</p> <p>Dikrahmalfosfat (E1412)</p> <p>phosphated dikrahmalfosfat(E1413)</p> <p>Dikrahmalfosfat acetylated (E1414)</p> <p>acetylated starch (E1420)</p> <p>Acetylated distarch adipate (E1422)</p> <p>hydroxypropyl starch(E1440)</p> <p>Hydroxypropyl distarch phosphate (E1442)</p> <p>starch ether , sodium octenyl acid (E1450)</p> <p>acetylated starch oxidized (E1451)</p> |          |

부록 29. 유아식품에 식품첨가물사용시위생기준

<<가공첨가물, 향신료, 가공첨가물안전규정>>은기술규정에속한다  
(TR CU 029/2012)

표 1. 유아의 모유대체식품을 위한 영양보충제

| 첨가물(Index E)                                                                                                                                       | 즉시섭취식품의 허용한도 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Acid, acidity regulators                                                                                                                           |              |
| Citric acid (E330),<br>potassium citrate (E332)<br>sodium citrate (E331) -<br>alone or in combination, based on the acid                           | 2 g / L      |
| L (+) lactic acid (E270)                                                                                                                           | TD 기준        |
| Phosphoric acid (E338)<br>potassium phosphate (E340)<br>sodium phosphate (E339), -<br>alone or in combination as phosphates added in terms of      | 1 g / L      |
| Antioxidants                                                                                                                                       |              |
| L-Ascorbyl palmitate (E304)                                                                                                                        | 10 mg / L    |
| Tocopherol concentrate (E306)<br>alpha-tocopherol (E307)<br>gamma-tocopherol (E308)<br>delta-tocopherol (E309) -<br>individually or in combination | 10 mg / L    |

| 첨가물(Index E)                                                                                                                                                                     | 즉시섭취식품의 허용한도         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Emulsifiers                                                                                                                                                                      |                      |
| Lecithin (E322)                                                                                                                                                                  | 1 g / L              |
| Mono- , diglycerides of fatty acids (E471)                                                                                                                                       | 4 g / L              |
| Citric acid , mono- , diglycerides of fatty acids esters (E472s):<br>for powder mixtures<br>Liquid mixtures containing partially hydrolyzed<br>proteins, peptides or amino acids | 7.5 g / L<br>9 g / L |
| Sucrose esters of fatty acids (E473)<br>for products containing hydrolyzed proteins, peptides or amino acids                                                                     | 120 mg / L           |
| Other supplements                                                                                                                                                                |                      |
| Guar gum (E412) for products containing hydrolyzed protein                                                                                                                       | 1 g / L              |
| Nitrogen (E941),<br>Argon (E938)<br>Helium (939)<br>Carbon dioxide (E290)                                                                                                        | TD 기준                |
| Flavors - natural fruit extracts                                                                                                                                                 | TD 기준                |

식품첨가제사용시-생리학적미네랄활성철분을 형성하는 potassium citrate (E332) & sodium (E331) 및 potassium phosphate (E340) & sodium (E339), 우유단백질을 기반으로 유아식을 생산할경우완제품 100 kcal 당해당미네랄물질총량은다음과 같아야한다: sodium - 20-60 mg potassium - 60-145 mg, 25-90 mg of phosphorus. -유제품제조의 경우 microorganisms 및 nontoxicogenic의 nonpathogenic strains 에서 얻어진 L (+) - lactic acid ( E270)가사용될수있다. - 제품이 하나이 상의 물질에 첨가될경우: lecithins (E322), mono- & diglycerides 지방산(E471), citric acid & mono- 지방산에 스테르의 diglycerides (E472s) 및 sucrose 지방산에 스테르(E473), 제품성분에대하여 정해진최대레벨은비례하여 줄어든다. 즉, (특정유화제의 최대레벨중 %로 표현되는 ) 총무게가 100%를 초과 해서 는 아니된다.

Table 2. 5 개월이 상의 건강한 아동의 팔로 우업밀크의 식품첨가물

| The index of 첨가물(E)                                                                                                                     |  | 인스턴트식품의 허용한도      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------|
| Acid, acidity regulators                                                                                                                |  |                   |
| Citric acid (E330), potassium citrate (E332), sodium citrate (E331) - individually or in combination, based on the acid                 |  | 2 g / L           |
| L (+) lactic acid (E270)                                                                                                                |  | TD 기준             |
| Phosphoric acid (E338), potassium phosphate (E340), sodium phosphate (E339) - alone or in combination as phosphates written based on    |  | 1 g / L           |
| Antioxidants                                                                                                                            |  |                   |
| L-Ascorbyl palmitate (E304)                                                                                                             |  | 10 mg / L         |
| Tocopherol concentrate(E306), alpha-tocopherol (E307), gamma tocopherol (E308), delta tocopherol (E309) - individually or incombination |  | 10 mg / L         |
| Emulsifiers                                                                                                                             |  |                   |
| Lecithin (E322)                                                                                                                         |  | 1 g / L           |
| Mono- , diglycerides of fatty acids (E471)                                                                                              |  | 4 g / L           |
| Citric acid, mono- , diglycerides of fatty acids esters (E472s) ( 가수분해 단백질, 펩티드, 아미노산을 부분적으로 함유한 액상믹스쳐식품에한 함)                           |  | 7.5 g / L 9 g / L |
| Sucrose esters of fatty acids (E473)<br>(가수분해단백질, 펩티드, 아미노산을 함유한 액상믹스쳐식품에한 함)                                                           |  | 120 mg / L        |

| Stabilizers                                       |            |
|---------------------------------------------------|------------|
| Guar gum (E412)                                   | 1 g / L    |
| Locust bean gum (E410)                            | 1 g / L    |
| Carrageenan (E407)                                | 0.3 g / L  |
| Pectin (E440)<br>(산성 식품섭취용)                       | 5 g / L    |
| 양념                                                |            |
| Natural flavors                                   | TD 기준      |
| Ethylvanillin for cereal products , fruit-based   | 50 mg / kg |
| Vanilla extract for cereal products , fruit-based | TD 기준      |
| Nitrogen (E941)                                   | TD 기준      |
| Argon (E938)                                      |            |
| Helium (939)                                      |            |
| Carbon dioxide (E290)                             |            |

**노트:** 유아식 생산과정에서 허용되는 식품첨가제섭취. gum arabic (E414) 함량은 amorphous silica(E551)150g/kg 을 초과 할수 없다 - 10g/kg. 캐리어로 사용될경우 유아식에서 허용되는 비타민 B12(E421)는 mannitol 의 1 g / kg 을 초과 할수 없다. 전처리 의 일환으로 , 막 고도불포화지방산섭취가 sodium ascorbate(E301)가 될수 있다. 다른제품의 경우 gum arabic (E414) sodium ascorbate (E301)는 10 mg / kg, Ready-to-use 식품은 75 mg / kg of ready-to-use product 를 초과 할수 없다

비타민과 고도불포화지방산에서 허용되는 delivery ester 및 sodium starch octenyl acid(E1450) 함량은 Ready-to-use 식품의 비타민보충제 100mg/kg, 즉석취식제품의 고도불포화지방산-1g/kg 을 초과 할수 없다. -식품첨가제사용시 -생리학적미네랄활성철분을 형성하는 potassium citrate (E332) & sodium (E331) 및 potassium phosphate (E340) & sodium (E339), 우류단백질을 기반으로 유아식을 생산할경우 완제품 100 kcal 당 해당미네랄물질총량은 다음과 같아야 한다: sodium - 20-60 mg potassium - 60-145 mg, 25-90 mg of phosphorus

- 유제품 생산의 경우 무독성 미생물의 nonpathogenic strain 을 통해 얻어진 L (+) - lactic acid (E270)이 사용될 수 있다. 제품이 하나이 상의 물질에 첨가될 경우: lecithins (E322), mono- & diglycerides 지방산 (E471), citric acid & mono- 지방산에 스테르의 diglycerides (E472s) 및 sucrose 지방산에 스테르 (E473), 제품성분에 대하여 정해진 최대 레벨은 비례하여 줄어든다. 즉, (특정 유화제의 최대 레벨 중 %로 표현되는 ) 총 무게가 100%를 초과 해서 는 아니된다.

- 제품이 하나이 상의 물질에 첨가될 경우: - Carrageenan (E407), locust bean gum (E410) & guar gum (E412) 제품성분에 대하여 정해진 최대 레벨은 비례하여 줄어든다. 즉, (특정 안정제의 최대 레벨 중 %로 표현되는 ) 총 무게가 100%를 초과 해서 는 아니된다. 4 개월이 외아동에 사용될 수 있다.

표 3. 생후 1 년~3 년유아의 이 유식생산시식품첨가물

| Food additive                                                                                                                                       | Product                          | Ready-to-eat 식품의 허용한도 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------|
| Potassium hydroxide (E525)<br>Calcium hydroxide (E526)<br>Sodium hydroxide (E524), -<br>ph 조절 용 으로 만 사용                                             | 이 유식                             | TD 기준                 |
| L-Cysteine , its soliton<br>sodium or potassium hydrochlorides<br>(E920)                                                                            | 비 스켓                             | 1 g / kg              |
| Ammonium carbonate (E503)<br>Potassium carbonate (E501)<br>sodium carbonate (E500), -<br>(분해제로 만 사용)<br>(Test)                                      | 이 유식                             | TD 기준                 |
| Calcium carbonate (E170) -<br>ph 조절 용 으로 만 사용                                                                                                       | 이 유식                             | TD 기준                 |
| Citric acid (E330),<br>potassium citrate (E332)<br>calcium citrate (E333)<br>sodium citrate (E331) -<br>alone or in combination,<br>ph 조절 용 으로 만 사용 | 이 유식                             | TD 기준                 |
|                                                                                                                                                     | 과 일기 반저 설 탕 디 저 트<br>(only E333) | TD 기준                 |
| Lactic acid (E270)<br>potassium lactate (E326)                                                                                                      | 이 유식                             | TD 기준                 |

| Food additive                                                                                                                                   | Product | Ready-to-eat 식품의 허용한도 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------------|
| calcium lactate (E327)<br>sodium lactate (E325) -<br>alone or in combination,<br>ph 조절용으로 만사용                                                   |         |                       |
| Hydrochloric acid (E507)                                                                                                                        | 이 유식    | TD 기준                 |
| Acetic acid (E260)<br>Potassium acetate (E261)<br>calcium acetate (E263)<br>sodium acetate (E262) -<br>alone or in combination,<br>ph 조절용으로 만사용 | 이 유식    | TD 기준                 |
| Malic acid (E296) -<br>ph 조절용으로 만사용                                                                                                             | 이 유식    | TD 기준                 |
| o-phosphoric acid (E338) -<br>phosphate is added based on<br>ph 조절용으로 만사용                                                                       | 이 유식    | 1 g / kg              |
| Potassium phosphate (E340)<br>calcium phosphates (E341)<br>sodium phosphates (E339) -                                                           | 시리얼식품   | 1 g / kg              |
|                                                                                                                                                 | 과일디저트   | 1 g / kg              |

| Food additive                                                                                                                                                                                                                                      | Product                     | Ready-to-eat 식품의 허용한도             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|
| alone or in combination as the added phosphate based on                                                                                                                                                                                            | basis (only E341iii)        |                                   |
| Dibasic sodium pyrophosphate (E450i)                                                                                                                                                                                                               | 비스켓, 크래커                    | 500 mg / kg the residual quantity |
| L-ascorbic acid (E300),<br>calcium L-ascorbate (E302),<br>sodium L-ascorbate (E301),<br>potassium L-ascorbate (E303), -<br>alone or in combination, based on ascorbic acid                                                                         | 과일주스, 야채주스제외한<br>과일야채기반식품   | 300 mg / kg                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                    | 비스켓과 크래커를 포함한<br>지방함유곡물기반식품 | 200 mg / kg                       |
| L-Ascorbyl palmitate (E304),<br>a tocopherol concentrate (E306),<br>alpha-tocopherol (E307),<br>gamma tocopherol (E308),<br>delta tocopherol (E309) -<br>individually or in combination                                                            | 지방함유곡물기반식품, 비스켓크래커          | 100 mg / kg                       |
| Lecithin (E322)                                                                                                                                                                                                                                    | 비스켓, 크래커; 곡물기반식품            | 10 g / kg                         |
| Mono- , diglycerides of fatty acids (E471),<br>citric acid , glycerol esters of fatty acids<br>(E472s),<br>glycerol , fatty acids , lactic esters (472b) ,<br>acetic glycerol esters of fatty acids (E472a)<br>-<br>individually or in combination | 비스켓, 크래커; 곡물기반식품            | 5 g / kg                          |

| Food additive                                                                                                                                 | Product       | Ready-to-eat 식품의 허용한도 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------|
| Alginic acid (E400),<br>potassium alginate (E402),<br>calcium alginate (E404)<br>, sodium alginate (E401) -<br>individually or in combination | 디저트, 푸딩       | 500 mg / kg           |
| Guar gum (E412)                                                                                                                               | 이 유식          | 10 g / kg             |
| gum arabic (E414),<br>guar gum (E410),<br>xanthan gum (E415)<br>, pectins (E440) -<br>individually or in combination                          | 곡물기반의 글루텐프리식품 | 20 g / kg             |
| Amorphous silicon dioxide (E551)                                                                                                              | 건조시리얼식품       | 2 g / kg              |
| Tartaric acid (E334),<br>potassium tartrate (E336),<br>calcium tartrate (E354),<br>sodium tartrate (E335) -<br>individually or in combination | 비스켓, 크래커      | 500 mg / kg 잔류량       |
| Glucono-delta-lactone (E575)                                                                                                                  | 비스켓, 크래커      | 500 mg / kg 잔류량       |
| Modified starches:                                                                                                                            | 이 유식          | 50 g / kg             |

| Food additive                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Product | Ready-to-eat 식품의 허용한도 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------------|
| Acetylated distarch adipate (E1422),<br>dikrahmalfosfat acetylated (E1414),<br>acetylated starch (E1420),<br>acetylated oxidized starch (E1451),<br>dikrahmalfosfat (E1412),<br>monokrahmalfosfat (E1410),<br>oxidized starch (E1404),<br>phosphated dikrahmalfosfat (E1413),<br>starch , sodium solioktenilyantarmoy acid<br>ester (E1450) -<br>individually or in combination |         |                       |
| Nitrogen (E941),<br>Argon (E938)<br>Helium (939)<br>Carbon dioxide (E290)                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 이 유식    | TD 기준                 |

노트: - 유아식 생산과정에서 허용되는 식품첨가제 섭취. 해당제품의 gum arabic (E414) 함량은 amorphoussilica(E551)150g/kg 을 초과 할수없다 - 10g/kg. 캐리어로 사용될경우 유아식에서 허용되는 비타민 B12(E421)는 mannitol 의 1 g / kg 을 초과 할수없다. 전치리의 일환으로, 막고도불포화지방산섭취가 sodium ascorbate(E301)가될수있다.  
 비타민과 고도불포화지방산에서 허용되는 delivery ester 및 sodium starch octenyl acid(E1450) 함량은즉석취식제품의 비타민보충제 100mg/ kg, 즉석취식제품의 고도불포화지방산-1g/ kg 을 초과 할수없다. 이 유식생산에는 L (+) - lactic forms (E270), tartaric acid (E334), apple (E296) acids 및 소금만을 사용할수있다. 유제품제조의 경우미생물의 비병원성무독성스트레인으로 도출된 L (+) - lactic acid (E270) 사용가능

Table 4. 3 살이 하유아용특별유아식품의 식품첨가제

| 식품첨가물                                          | 식                                                     | Ready-to-eat 식품의 허용한도 |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------|
| Sodium alginate (E401)                         | 생후 4 개월이 상유아가대사장애를 겪게 되었을 때 튜브를 통해서 공급하는 특수식품         | 1 g / L               |
| Glycerol citric acid fatty acid esters (E472s) | 분말형태의 유아식이 요법식품                                       | 7.5 g / L             |
|                                                | 액상형태의 유아식이 요법식품                                       | 9 g / L               |
| Guar gum (E412)                                | 펩티드, 아미노산, 가수분해단백질을 함유한 액상형 믹스처 식품                    | 10 g / L              |
| Locust bean gum (E410)                         | 위식도의 반사를 감소시키기위한 유아용식품                                | 10 g / L              |
| Carboxymethylcellulose sodium salt (E466)      | 대사장애 완화를 위한 유아용유제품                                    | 10 g / L              |
| Starch , octenyl acid ester (E1450)            | 분유                                                    | 20 g / L              |
| Xanthan gum (E415)                             | 신진대사장애치료를 위한 위식도의 단백질 흡수장애 환자용아미노산, 펩티드기반식품           | 1.2 g / L             |
| Mono- , diglycerides of fatty acids (E471)     | 유아용특별히단백질성분을 줄인식품                                     | 5 g / L               |
| Pectin (E440)                                  | 위장병치료용식품                                              | 10 g / L              |
| Propylene glycol alginate (E405)               | 우유에과 민증이 있는 신진대사의 선천적이 상을 치료하기위한 생후 12 개월이 상의 유아용특수식품 | 200 mg / L            |

| 식품첨가물                                                                    | 식                         | Ready-to-eat 식품의 허용한도 |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------|
| Sucrose esters of fatty acids (E473)                                     | 단백질 가수분해, 펩티드, 아미노산 함유 식품 | 120 mg / L            |
| Nitrogen (E941)<br>Argon (E938)<br>Helium (939)<br>Carbon dioxide (E290) | 유제품                       | TD 기준                 |

Note: - 유아식 생산 과정에서 허용되는 식품 첨가제 섭취. 해당 제품의 gum arabic (E414) 함량은 amorphous silica(E551) 150g/kg 을 초과 할 수 없다 - 10g/kg. 캐리어로 사용될 경우 유아식에서 허용되는 비타민 B12(E421)는 mannitol 의 1 g / kg 을 초과 할 수 없다. 전처리의 일환으로, 막고 도 불포화 지방산 섭취가 sodium ascorbate(E301) 가 될 수 있다.

비타민과 고도 불포화 지방산에서 허용되는 delivery ester 및 sodium starch octenyl acid(E1450) 함량은 즉석 취식 제품의 비타민 보충제 100mg / kg, 즉석 취식 제품의 고도 불포화 지방산-1g / kg 을 초과 할 수 없다.

" - 3 세 미만 유아용 특별 식제 품의 제조 과정에서 는 본 부록의 표 1, 2, 3 에 수록된 식품 첨가물을 활용 할 수 있다.

Electronic text document  
 prepared by JSC "Code", check to: the official  
 website of the Customs Union Commission  
[www.tsouz.ru](http://www.tsouz.ru)  
 as of 23.07.2011

위생 및 전염병 관리 대상 상품의

위생 및 전염병 관리 보건 규정

## 1 장

식품의 위생 및 전염병 관리 보건 규정

## 1. 식품 영양 성분과 안전에 관한 단일 위생 및 역학 규정

### 1.1. 적용 범위:

1. 위생 및 역학 안전 규정 (이하 단일 위생 규정이라 함)은 관세 동맹의 통합 HS 코드 (이하 관세 동맹의 HS 코드라 함)의 제품 분류에 기초해 식품에 적용된다.

2. 단일 위생 규정의 본 장은 관세 동맹 국가의 법률에 근거하고 식품 안전 분야에 대한 국제 문서를 활용해 마련되어 있다.

### 1.2. 전문용어와 정의

3. 단일 위생 규정에 대한 본 장에서 사용되는 전문 용어 및 정의는 아래와 같다. :

1) «식품» - 자연 혹은 가공 상태의 음식. 이는 사람이 음식으로써 사용하는 것을 말함. (여기에는 어린이 영양 식품, 다이어트 영양 식품 및 기타 전문 식품이 포함되어 있음.) 용기에 포장된 식수 (병에 들어있는 식수), 알코올 식품 (예를들면, 맥주), 무 알코올 음료, 추잉 껌, 생식 (로 푸드), 음식에 첨가하는 식품 첨가제 및 영양 보조 식품이 있습니다. 용기에 포장된 식수 (병에 들어있는 식수)에 대한 규정은 기타 단일 위생 규정의 장에서 명시되어 있다.

2) «영양보조식품 (이하 - 영양보충제라 함)» - 자연에서 채취한 음식 및 (혹은) 영양 보조 제 (영양 보조제의 농축액) 혹은 가공된 식품, 식이 요법의 최적화를 위해 만들어진 프리바이오틱 성분 및 바이오티크 미생물. 단 이는 음식 혹은 다이어트 영양 식품의 주요 성분은 아니다.

3) «식품 첨가제» - 각종 첨가제 (혹은 혼합 첨가제)를 말함. 이는 인간이 음식에 직접적으로 사용하는 것은 아니다. 식품의 제조 과정에서 기술적으로 (기능상) 해당 기능을 유지시킬 수 있는 정해진 유효 기간 내 식품의 품질 및 안전성을 유지하고 (혹은) 정해진 생물학적 기능을 다하기 위해 사용된다.

4) «특화된 식품» - 다양한 생리학적 상태 (혹은) 셀렌의 각종 범위에 지정된 화학 성분이 함유된 식품을 말한다.

«섭취에 대한 적정 수준» - 식품 및 영양 제품을 매일 소비하는 정도. 이는 계산이나 실험에 의해 결정된 것, 또는 실제로 건강한 사람을 그룹 별로 나눠 음식 및 영양 제품을 소비하는 정도를 평가한 데이터를 기반으로 만든 것이다.

«섭취에 대한 허용 상한치» - 음식 및 영양 제품의 매일 섭취에 대한 상한 치를 말한다. 이는 18 세 이상의 모든 일반 사람들이 실제로 건강 상태 지수에 악영향을 끼치며 위험한 수준으로 발전하지 않은 수치를 말한다.

«생리학적 규정 규범» - 식품 및 영양 제품의 필수 섭취에 대한 평균 값을 말한다. 해당 식품 및 영양 제품은 인간의 유전자 형에 대한 생리학 및 생화학 과정을 최적화할 수 있는 것을 말한다.

«유아 어린이» - 출생 때부터 3 세까지의 어린이를 말한다.

4. 본 장에서 규정되지 않은 전문 용어는 관세 동맹 국이 지정한 법률과 관세 동맹 및 유라시아 경제 기구의 범주 내에서 체결된 국제 조약에 기초해 그 의미를 사용한다.

### 1.3. 일반 규정

5. 식품은 인간의 필수 요소 및 에너지에 대해 생리학적 요구를 만족시켜야 한다. 그리고 관능 지수 및 물리-화학적 지수를 포함한 식품에 대한 일반 규정을 준수해야 한다. 화학적 영양 보조

식품과 이에 대한 화합물, 미생물 및 기타 유기물의 허용치를 나타내는 규정에 부합해야 한다.  
(이는 현재 및 미래 세대의 건강에 대한 위험성을 나타내는 규정을 말한다.)

6. 식품의 방사선 안전 기준은 단일 위생 규정의 첨부 3에 나와 있다.

7. 식품의 새 품목 (비 전통적 원료 (신규 원료)를 사용해 조리된 식품), 식품의 제조, 포장, 보관에 대한 신규 기술 과정 (관세 동맹 국가에서 이전에 사용되지 않은 기술 과정을 말함.)을 개발할 시, 개인 사업자 및 법인은 식품 영양, 안전성, 유효기간에 대한 규정에 기초해야 하고 해당 식품의 테스트 방법을 마련해야 한다.

관세 동맹 국가에서의 신규 식품 제조, 해당 신규 식품의 수입은 단일 위생 규정에 기초해 평가가 된 후에만 허가를 받을 수 있다.

8. 수입산 식품은 관세 동맹 국가로 유입이 되기 전에 단일 위생 규정에 따라 평가가 되어야 한다.

9. 관세 동맹 국가로 유입돼 유통이 되는 식품에는 해당 식품의 안전성을 입증하는 제조업체(lead 품업체)의 문서가 동반되어야 한다.

10. 단일 위생 규정에 기초해 담당 기관이 평가한 결과를 기반으로 식품(제품) 안전성을 입증하는 문서를 발행한다.

11. 식물성 원료에는 작농 및 방역을 하거나 유해 성분으로부터 해당 원료를 보호하기 위해 사용하는 pesticide에 대한 정보 (혹은 pesticide를 사용하지 않았다는 내용의 정보)가 필요하다.

12. 동물성 원료에는 가축 및 조류의 체외 기생충이나 질병 퇴치, 가축 및 조류 사육 공간, 물고기의 양식을 위한 공간에 대한 방역을 위해 사용되는 pesticide와 가축, 조류의 질병 퇴치, 치료 및 예방과 동물성 의약품으로 기재된 조류의 먹이, 양식장 내의 물고기의 질병 퇴치, 치료 및 예방을 위해 사용되는 제품에 대한 정보가 필요하다.

13. pesticide 혹은 동물성 의약품 사용에 대한 정보(혹은 미 사용에 대해 기재된 정보)가 없는 식물성 및 동물성 원료의 수입 및 유통을 금지한다.

14. 조류의 사체를 처리하기 위해 식수에 대한 규정을 초과하는 염소 농도가 함유된 용액의 사용을 금지한다.

15. 원료 및 식품은 보관, 운송 및 유통 시 해당 원료 및 제품의 품질 및 안전성을 보호해줄 수 있는 자재를 사용해 포장해야 한다.

16. 냉동 이외의 조리된 고기, 기계로 뼈를 제거한 가금류의 고기, 조류 고기로 만든 콜라겐 원료에 대한 사용을 금지한다. (이는 어린이 영양 식품을 위해 사용되는 것을 말함. 집단 어린이 그룹을 포함한 전 연령의 그룹도 해당.), 다이어트 (치료 및 예방 차원) 영양 식품, 임산부를 위한 특화된 제품, 조류로 된 고기로 만든 조제 제품 (파스트라미, 소시지 훈제 식품)에 해당한다. 열 가공 처리를 안거친 조류 고기로 만든 식품과 조류 고기로 된 천연 반가공 냉동 제품 생산을 위해서는 냉동된 상태를 제외한 조류 고기의 사용은 금지한다.

#### 1.4. 식품 마크에 관한 일반 규정

17. 식품 마크는 관세 동맹 국가의 법률에 부합해야 한다.

18. 어린이, 다이어트 및 특수 영양 식품, probiotic 제품, 식품 첨가제, 건강보조식품, 유전자 조작 혹은 변형 물질을 이용하여 생산된 성분을 함유한 식품과 같은 별개의 식품종류에는 아래와 같은 내용이 기재되어야 한다.

- 적용 분야 (어린이, 다이어트 및 특수 영양 식품, 식품 첨가제, 향료, 건강 보조 식품 해당)
- 식품 성분에 포함되어 있는 성분 명칭, 식품 첨가제, 미생물 배양, 음식을 풍부하게 하는데 사용하는 발효 물질; 영양 보충제와 영양 보충 성분이 포함되어 있는 식품에는 또한 관세 동맹 국가의 법률이 지정한 매일 소비량 비율을 기재한다. 이는 필요시 기재하도록 한다.
- 사용, 적용에 대한 권고 사항. 필요시 제품 사용의 부작용에 대한 내용도 기재.
- 건강 보조 식품의 경우 «약품이 아님»이라는 정보가 반드시 필요하다.
- 유전자 조작 혹은 변형 물질 이용하여 생산된 성분이 투여된 식품, 즉 디옥시리보 핵산과 protein 이 함유되지 않은 제품은 «유전적 변형 제품» 혹은 «유전적 조작 혹은 변형 물질을 이용한 성분의 제품» 혹은 «제품에는 유전적 조작 혹은 변형 물질을 이용한 성분이 함유되어 있다.» (식품에 해당 성분이 0.9% 이하인 것은 우연 혹은 기술적으로 피할 수 없는 혼합물로 간주한다. 유전자 조작 및 변형 물질 성분의 지정된 필수 수량이 함유된 식품은 해당 물질이 투여된 성분의 식품 범주에 해당되지 않는다.)
- 유전자 조작 및 변형 생물체 (박테리아, yeast 및 사상 균류. 이와 같은 유전자 물질은 유전 공학 기법을 사용해 변형이 된다.) 성분을 이용하고 이를 통해 얻은 식품 은 아래와 같은 정보가 필요하다.
- 살아있는 유전자 조작 및 변형 물질이 포함되어 있는 경우 - «식품에는 살아있는 유전자 조작 및 변형 생물체가 포함되어 있다.»라는 정보가 필요하다.
- 지속 불가능한 유전자 조작 및 변형 물질이 포함되어 있는 경우 - «식품은 유전자 조작 및 변형 물질을 이용해 얻은 것이다»라는 정보가 필요하다.
- 기술적 유전자 조작 및 변형 물질을 간접적으로 사용한 제품 혹은 해당 변형 물질을 간접 사용한 제품의 경우 - «제품은 유전자 조작 혹은 변형 물질을 이용해 얻은 제품이다.»라는 정보가 필요하다.
- pesticide 및 기타 식물 보호 제, 화학 비료, 성장 촉진제 및 동물의 antibiotic, 호르몬 및 동물용 의약품을 사용하지 않고 이온화 방사선 가공을 하지 않은 유전자 조작 혹은 변형 물질을 이용한 식품. 이는 관세 동맹 국가의 정해진 법률에 기초해 다음과 같은 정보를 표기한다. :  
«유기농 제품»
- 정해진 음식 및 영양소가 함유된 특수 식품으로 스포츠 선수들이 섭취하는 식품. 이는 에너지 효율을 높여주고 필요한 영양소가 집합돼 있는 식품으로 관세 동맹 국가의 정해진 법률에 기초해 다음과 같은 정보를 표기한다. : «스포츠 선수들의 섭취를 위한 특수 식품»
- 스포츠 선수들이 섭취하는 특수 식품의 포장지에는 다음과 같은 추가 정보가 표시된다.:  
식품의 영양 및 에너지 함량에 대한 정보, 관세 동맹 국가의 법률이 지정한 매일 소비 지수, 권장 함유량, 섭취 방법 (필요시), 섭취 조건 및 기간이 표시된다.
- 생식 및 식품의 영양 및 에너지 함량을 표기할 시 protein, fat, carbohydrate 및 에너지 함량에 대한 정보는 만일 생식 및 식품의 함량이 100 그램 당 2%를 초과하고 ; 미네랄 및 vitamin 의 경우 관세 동맹 국가가 지정한 매일 권장 소비량의 5%를 초과하는 경우에 해당한다. 향료 제품 (커피, 차, 식초, 향료, 구운 소금 및 기타)의 경우 영양 및 에너지 함량에 대한 표기가 요구되지 않는다.
- 도축된 가축 및 조류의 고기, 도축된 가축 및 조류의 부산물, 모든 식품 품목에 포함된 도축된 가축 및 조류의 고기의 경우 열 처리 방식은 «냉각»이다. (도살 후 바로 받은 도축육과 그 도축육의 부산물이 냉각 고기에 포함된다. 도축 후 바로 0~4 도의 온도로 냉각하고 표현을 건조하게 한 도축육과 그 부산물은 냉각고기에 포함된다. 조류의 경우 도살 후 바로 받은 고기 역시 영상 4 도까지의 온도에서 냉각을 가한 제품을 말한다.)
- 관세 동맹 국가의 법률에 기초한 기타 정보

19. 포장지 정보나 광고문구 상 식품 명칭에 «다이어트», «치료», «예방», «어린이», «probiotic »

혹은 이와 동등한 의미의 용어 사용은 관세 동맹 국가에서 지정된 법률에 근거하도록 한다.

20. 특화된 식품의 포장 지에 «친 환경 제품»의 용어나 법률 및 과학적 근거를 지니지 않은 기타 용어의 사용은 금지한다

### 1.5. 식품 영양과 안전에 관한 위생 규정

21. 단일 위생 규정은 식품 안전에 대한 위생 규정을 정의하고 인간에 대한 음식 및 에너지의 소비를 충족 시킬 수 있는 대안을 마련한다.

22. 식품의 관능적 특성은 유통 과정이나 보관 및 운송 시 변하지 않아야 한다.

23. 식품에는 해당 식품이 변질할 때 나타나는 외부 냄새, 맛, 개재물, 색상 변경, 냄새가 나지 않아야 한다.

24. 동물의 생식(로 푸드)을 만드는 경우, 동물성 의약품 (사료 첨가제, 동물 성장 촉진제, 이를 테면 호르몬 약물, antibiotic 와 같은 동물성 의약품), 가축 및 조류를 가공하는데 사용하는 약물, 가공을 하는 장소에 쓰이는 약품은 관세 동맹 국가의 법률에 기초해 사용을 금한다.

25. 식물성 생식(로 푸드)를 만들 시, 관세 동맹 국가에서 지정한 법률에 기초해 취급을 금하는 pesticide 는 사용하지 않는다.

26. 미생물 및 기생충과 관련한 식품의 안정성, 화학적 harmful admixture 이 함유된 식품의 안전성은 정해진 위생 안전 규범에 기초해 규정하도록 한다.

27. 여러 성분이 혼합되어 있는 건강 보조 식품을 포함한 식품의 영양 및 안전성 지수의 규정은 원료의 기본 성분, 해당 성분에 따라 다르며 harmful admixture 의 허용치의 기준에 근거한다.

28. 건조, 농축 혹은 희석된 식품의 안전성 지수는 원료 및 최종 식품안에 포함된 건조 물질을 고려해 계산된다.

29. 위생 규범은 잠재적 위험성이 있는 화학 화합물과 생물 개체(미생물, toxin, 기생충, 원생 생물)에 적용되며 음식에 있어 해당 물질의 사용은 허용된 수치(양)를 넘겨선 안된다.

30. 식품에는 인체 건강에 해로운 화학 성분의 물질이 적정 수준을 고려해 함유하도록 한다.

31. 독성 성분의 허용 치에 대한 위생 규정은 모든 종류의 생식(로 푸드)과 음식에 적용된다.

32. 곰팡이 toxin 의 함유량 즉, Alatoxin B1, desoxynivalenol(보미톡신), zearalenone, 푸모니진, T-2 toxin, patulin 의 함유량은 식물성 식품에서 조절한다. Alatoxin M1 함유량은 우유 및 유제품으로 결정한다. 곡물 제품의 주 오염원은 desoxynivalenol, 견과류와 오일 씨앗의 경우 Alatoxin B1, 과일 및 야채 가공품의 경우 patulin 이다.

33. ochratoxin 의 함유량은 곡물, 밀가루 및 시리얼 에서 조절된다. 푸모니진은 옥수수 및 해당 옥수수의 가공 제품에 함유된 성분이다.

34. 어린이 및 다이어트 영양 식품에는 곰팡이 toxin 제품의 사용을 금한다.

35. 모든 종류의 원료 및 식품에서 pesticide, 글로벌 harmful admixture, 헥사 클로로 (알파,

베타, 감마 - 이성질체), DDT, metabolites 을 조절한다. 곡물 및 해당 가공 식품에는 또한 organomercurial pesticide, 2,4-D 산, 염분 및 에스테르를 조절한다. 생선 및 해당 가공식품에는 또한 2,4-D 산, 염분 및 에스테르를 조절한다.

36. 35 항에 기재된 글로벌 유해물질을 제외한 나머지 pesticide 량에 대한 지정은 관세 동맹 국가로의 식품 유입 혹은 관세 동맹 국가 법률이 지정한 절차에 따라 가공한 식품을 lead 품할 시 제조업체(lead 품업체)에 의해 제공되는 식품의 사용 정보에 기초하도록 한다.

농작 과정에서 사용되는 pesticide 잔량의 함유량 정도를 평가하는 것은 환경 분야에 있어 pesticide 함량에 대한 위생 규범에 기초해 실시하도록 한다.

37. 식품의 모든 그룹에는 dioxine 에 대해 규정되어 있다. 어린이 영양 식품에는 dioxine 사용이 금지되어 있다. dioxine 함량에 대한 조절은 제조업체(lead 품업체, 수입업체)와 관할 감독 기관이 자연 환경에 있어 dioxine 의 생성 및 첨가가 유전적, 자연적 재해를 불러일으키고 식품 원료로의 사용이 위와 같은 재해를 불러일으키는 원인이 되는 경우에만 실시하도록 한다.

38. 동물성 식품 (어린이 영양 식품 포함)에는 동물 성장 촉진제(호르몬 의약품 포함), 가축, 조류, 연목 및 케이지 안에 서식하는 물고기, 꿀벌의 비육, 치료 및 예방을 하는데 사용하는 약품(antibiotic)과 같은 동물성 의약품의 잔량을 조절하도록 한다.

39. 도살된 가축 및 조류, 연못가 및 케이지 안의 물고기, 육류, 꿀벌로 만든 식품에는 동물 사료 및 치료를 위한 항생 의약품을 사용하는 빈도 및 함량을 더욱 조절하도록 한다. (이는 단일 위생 규정 제 1 부에 근거한다.)

- bacitracin a (bacitracin A,B,C,zincbacitracin)
- 테트라 사이클린 그룹 (테트라 사이클린, 옥시 테트라 사이클린, 염소 테트라 사이클린 - 해당 성분의 합산물질 및 4 개의 에피머)
- penicillins 그룹 (벤진 penicillins, 페녹시멘틸 penicillins, 암 penicillins, 아목시실린, 페네타마트);
- streptomycin a;
- 클로로마이세틴 a (클로람페니콜 a).

40. 39 항에 기재되어 있지 않은 동물 성장 촉진제(호르몬 의약품 포함), 가축, 조류, 연목 및 케이지 안에 서식하는 물고기, 꿀벌의 비육, 치료 및 예방을 하는데 사용하는 약품(antibiotic)과 같은 동물성 의약품의 함량을 조절하는 것은 관세 동맹 국가로의 식품 유입 혹은 관세 동맹 국가 법률이 지정한 절차에 따라 가공한 식품을 lead 품할 시 제조업체(lead 품업체)에 의해 제공되는 식품의 사용 정보에 기초하도록 한다. 잔량의 최대 허용치는 단일 위생 규범 본 부분 I 의 첨부 4 에 기재되어 있다.

41. 생선, 생선으로 만든 식품, 생선을 기반으로 한 영양 보충제 안의 폴리염화비페닐(PCB)을 조절한다. 곡물, 육류 및 생선 류의 훈제 식품 안에 있는 benzopyrene 의 양을 조절한다.

42. 음식에 melamine 의 첨가를 금한다. 우유 및 유제품 안에 멜레민 함유량의 조절은 식품 원료 내 기본적으로 함유가 되어 있는 경우에만 실시하도록 한다.

43. 관련 규정에 기초해 어린이 및 다이어트 영양 식품에 벤즈피린의 사용을 금한다.

44. 기타 식품 안에 있는 성분의 함량을 조절한다.: 질소화합물의 함량을 조절한다. 연어, 고등어, 청어, 참치 안의 histamine a 의 함량을 조절한다. 과일과 야채 안의 nitrate 함량을 조절한다. 생산과 생선으로 만든 식품, 육류 제품 및 볶은 보리로 만든 맥주 안의 N-니트로사민의 함량을 조절한다.

45. 물고기 종이 아닌 류(조개, 계류의 내장기관)에는 조류 toxin 의 함량을 조절한다.
46. fat 식품에는 산화지수: Turner degree, peroxide value 를 조절한다.
47. 식품에는 본 규정에 근거해 인간 건강에 위험을 가하거나 감염성 및 기생 질환을 유발하는 toxin, 병원균 및 기생충 질환의 성분을 사용하지 않는다. 25g 당 병원성 균에 대한 규정은 식품을 만드는 지역의 전염 질환 수준이 악화되는 경우 실시하도록 한다.
48. 치즈 (소와 돼지 고기, 양고기, 말고기)의 육류에는 기생 질병의 원인이 되는 물질, 낭충, 선모충, 유충 및 톡소플라즈마의 사용을 금하도록 한다.
49. 물고기, 갑각류, 연체 동물, 양서류, 파충류 및 해당 종류의 가공제품에는 인체 건강에 위험한 살아있는 기생충의 사용을 금지한다.
50. 신선한 냉동 녹색 야채, 과일 및 열매에는 기생충 계란, 장 병원성 낭충의 사용을 금하도록 한다.
51. 미생물의 식품 안정성 및 위생 규범은 다음과 같은 미생물 그룹을 포함한다.
- 위생 지수. 이는 중온 성 호기성 및 혐기 성 미생물 수 (총 세균수 (TVC), coliforms 박테리아의 그룹, 박테리아 집단, 장구균과 연관이 있다.
  - 병원성 미생물. 이는 E.Coli, S.aureus , 박테리아 균, 프로테우스 균, B Bacillus cereus, sulphite-reducing Clostridium, Vibrio parahaemolyticus 연관이 있다.
  - 병원설 미생물; 살모넬라 균 및 리스테리아 모노사이토게니스가 포함되어 있다.
  - 여시니아 박테리아 균 및 기타 병원균은 생산 지역의 역학 상황에 기초한다.
  - 부패 미생물- yeast 및 mold fungi, lactic bacteria;
  - 스타터 미생물 및 probiotic microorganism (lactic bacteria, 프로피온산 균, yeast, bifidus bacteria, lactic bacteria 등). 미생물의 표준 수치를 함유한 식품, probiotic 식품에 함유된 것을 말함.
52. 식품의 미생물학적 안전성 지수를 지표화하는 것은 대부분의 미생물 그룹에 적용된다. 즉 제품 안에 들어 있는 장 구균 그룹, 대부분의 병원균, 살모넬라 균과 같은 병원균, 리스테리아 모노시토게네스의 양을 지표화한다. 다른 경우 지표는 식품의 1 그램 당 콜로니 형성 단위 수를 반영한다. (cfu/g, mg)
53. 통조림 식품의 안전 기준은 통조림 식품에 인체에 해를 끼칠 수 있는 toxin , 미생물 및 통조림의 특정 유형 및 보관 온도에 따라 생길 수 있는 미생물이 없는 것에 있다.
54. 생물학적 활성 식품 첨가제를 제조할 때 사용하는 생물학적 활성 물질, 음식 성분은 영양 보충제의 효능을 지니고 있어야 하며 인체의 건강에 해를 끼쳐선 안된다. 생물학적 활성 식품 첨가제는 음식의 자연에서 생성된 활성물질이며 식품의 성분으로 사용할 시 인체의 기관에 충분히 공급될 수 있는 것이다.
55. 생물학적 활성 식품 첨가제를 제조할 시 사용하는 생물학적 활성물질, 음식 성분은 인체의 건강에 해를 끼쳐서는 안되고 관세 동맹 국가의 법률이 지정하고 WADA 목록에도 명시된 향정신성, 마약, 독성 성분이 함유되어 있어선 안된다.  
생물학적 활성 식품 첨가제는 본 부문의 단일 위생 규범에서 명시한 식품 안전 위생 규범에 근거해야 한다.  
생물학적 식품 활성 첨가제 성분으로 쓰이고 어른들에 있어 매일 일정량의 섭취가 가능한

생물학적 활성 주요 물질의 목록은 단일 위생 규정의 첨부 5에 나와 있다. 사용 권고량에 적힌 생물학적 식품 활성 첨가제의 함량은 표준 치에서 15% 이상이 되어야 한다. 단, 단일 위생 규정의 첨부 5에 근거한 허용 섭취량을 넘어선 안된다.

식물 및 식물 가공품, 동물성 제품, 미생물, 버섯 및 생물학적 활성물질 (이는 최신 학술 연구에서 인간의 건강 및 삶에 위험을 가하는 것들을 말한다. 관련 내용은 단일 위생 규정의 첨부 6에 기재되어 있다.)은 생물학적 활성 식품 첨가제를 제조할 시 사용을 금지한다.

vitamin 및 미네랄 소금의 형태는 (성인용 영양 보충제에 사용할 시) 단일 위생 규정의 첨부 7에 나와 있다.

식품의 영양 보충제 성분에 대한 생물학적 활성 물질의 함량은 식물성 원료에 기초한다. 생물학적 활성물질의 함량은 첨부 5에 따라 전통 약재로써 해당 물질을 복용하는데 적용되는 1회 기준 섭취량에서 50%를 넘어선 안된다.

vitamin 과 미네랄 소금의 형태는 (소아 용 식품 및 영양 보충제를 제외한 강화 식품에 사용할 시) 단일 위생 규범 첨부 8에 나와 있다.

소아용 식품 및 영양 보충제를 제조할 시 (1.5 세에서 3 세 미만 용) 단일 위생 규정의 첨부 9에 나온 내용에 기초해 vitamin 및 미네랄 소금의 형태를 사용하도록 한다. 영양 보충제 성분(1.5 세에서 3 세 미만 용)으로 쓰이는 vitamin 및 mineral materials 의 매일 복용량은 관세 동맹의 국가 법률이 지정한 매일 소비량 기준 50%를 넘겨선 안된다.

소아 용 (3 세 미만) 영양 보충제를 제조할 시 달, 회향, 카모마일을 제외한 야생 및 약용 실물의 사용을 금지한다. 3 세부터 14 세 미만의 어린이를 위한 영양보충제와 소아 용 허브 티 (차 음료)를 제조할 시 사용되는 식물성 원료의 목록은 단일 위생 규정의 첨부 10에 나와 있다.

3 세에서 14 세까지의 어린이 식품에는 단일 위생 규정의 첨부 7에 기초한 vitamin 과 미네랄 소금이 함유된 영양 보충제 및 식이 섬유, probiotic, 단일 위생 규정의 첨부 10에 나온 의약 원료가 포함된 영양 보충제의 사용을 허가한다. 3 세 이상의 어린이를 위한 영양보충제의 매일 섭취량은 다음과 같은 수치를 넘어선 안된다. (이는 관세 동맹 국가의 법률이 지정한 매일 소비량에 기준한다.): vitamin A,D, mineral materials (셀렌, copper, zinc, iodine, 철)- 100%, 수용성 vitamin 및 기타 지용성 vitamin, 기타 mineral materials 의 경우 - 200%.

스포츠 선수를 위한 특수 영양식품과 기타 특수 목적(다이어트, 치료 및 예방 목적)의 식품을 제조할 때 사용되는 vitamin 및 미네랄 소금의 형태는 소아 용 식품을 제외하고 단일 위생 규범의 첨부 11에 나와 있다.

56. 음식의 영양 지수는 제조업체 (기술 자료의 개발자)가 분석 방법 및/혹은 성분에 따른 음식의 제조 법, 계산 방법을 사용해 산출하도록 한다.

57. 어린이 식품은 건강에 무해해야 하고 어린이 인체의 특성을 고려해 제조되어야 한다.

58. 어린이 영양 식품, 해당 식품 제조를 위한 원료 및 성분, 임산부 및 여성 용 식품은 별도의 특수 위생 안전 규범 및 영양 기준에 따라야 한다.

59. 식품에는 최신 연구 결과에 기초해 인간의 생활 및 건강과 미래 세대의 생활 및 건강에 무해한 첨가제 사용을 허용한다.

60. 식품 첨가제 및 보조제의 사용 및 해당 식품 첨가제 및 보조제 사용에 대한 허용 기준은 단일 위생 규정 제 22 부에 나온 내용에 기초하도록 한다. 기술적으로 추가된 관련 규정은 단일 위생 규정 23 부에 나와 있다. 식품 첨가제의 안전성에 대한 규정은 관세 동맹 국가의 법률에 따른다.

61. 첨가제 및 보조제 함량 및 이에 대한 안전 기준은 관세 동맹 국가에서 지정된 위생 규범을 따르도록 한다.

62. 함량의 표기에 «사용 금지»로 되어 있다면 당연히 관련 성분을 음식에 사용하는 것을

금하도록 한다. 그리고 관세 동맹 국가에서 지정한 최소 함량의 기준을 넘지 않도록 관리하도록 한다.

#### **1.6.보관 및 운송에 관한 요구사항**

63. 식품을 운송하고 보관할 시 식품의 상태가 더럽혀지거나 부패되는 것을 막기 위한 조치를 취하고 이를 따라야 한다.

**통합 위생 요구사항에 근거하여 분류된 상품 목록**  
**(관세동맹 의 국내경제활동 상품 목록 코드 기준)**

Group 2 옥류, 분쇄 부산물 0210

Group 3 어류, 갑각류, 연체동물 : 0305, 0306, 0307.

Group 4 유제품, 알 제품, 자연산 꿀, 다른 목록에 포함되지 않은 동물성 식품

: 0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406, 0407 00, 0408 19 810 0, 0408 19 890 0, 0408 99 800 0, 0409 00 000 0, 0410 00 000 0.

Group 07 야채, 식용 뿌리, 괴경류(감자, 고구마): 0701, 0702 00 000, 0703, 0704, 0706, 0707 00, 0708, 0709, 0712, 0713, 0714.

Group 08 식용 과일 및 호두; 감귤류 과일의 두꺼운 껍질, 멜론 껍데기: 0801, 0802, 0803 00, 0804, 0805, 0806, 0810, 0811, 0812, 0813, 0814 00 000 0.

Group 09 커피, 차, 마태, 향신료(식품 가공에 사용됨) 0901, 0902, 0903 00 000 0, 0904, 0905 00 000 0, 0906, 0907 00 000 0, 0909, 0910.

Group 10 벼목 상품

Group 11 밀가루 가공식품, 엿기름, 녹말, 이눌린, 밀 글루텐: 1101 00, 1102, 1103, 1105, 1106, 1107, 1108. 밀가루 가공식품, 엿기름, 녹말, 이눌린, 밀 글루텐

Group 12 유류 곡물, 유류 열매, 열매와 씨앗, 양육 식물, 기술목적으로 재배하는 식물, 지푸라기와 사료: 1201 00, 1202, 1203 00 000 0, 1204, 1205, 1206 00.1207, 1208, 1210, 1212.

Group 13 미정제 자연산 도료 ; 식물 고무질, 야채즙, 추출물: 1301, 1302.

Group 15 동물성 기름, 식물성 기름, 식용유(가공품), 동물성 식물성 밀 lead : 1501 00, 1502 00, 1503 00, 1504, 1506 00 000 0, 1507, 1508, 1509, 1510 00, 1511, 1512, 1513, 1514, 1515, 1516, 1517.

Group 16 옥류 가공품, 어류 가공품, 갑각류 가공품, 연체동물 가공품: 1601 00, 1602, 1603 00, 1604, 1605.

Group 17 설탕, 과자류(설탕 첨가) 1701, 1702, 1703, 1704.

Group 18 카카오, 카카오 가공품: 1801 00 000 0, 1803, 1804 00 000 0, 1805 00 000 0, 1806.

Group 19 벼목 식물 가공식품, 밀가루 가공식품, 녹말 가공식품, 우유 가공식품; 과자류(밀가루): 1901, 1902, 1903 00 000 0, 1904, 1905.21

Group 20 채소 가공품, 야채 가공품, 과일 가공품, 견과류 가공품, 식물 일부분 가공품: 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006 00, 2007, 2008, 2009.

Group 21 다양한 식품:2101, 2102, 2103, 2104, 2105 00, 2106.

Group 22 알콜 음료, 무알콜 음료, 식초 : 2201, 2202, 2203 00, 2204, 2205, 2206 00, 2208, 2209 00.

Group 25 소금, 유황, 광물성 재료, 석회, 시멘트 : 2501 00 91.

Group 29 오가닉 화합물: 2915, 2916, 2917, 2918, 2919, 2990, 2991, 2992, 2993, 2994, 2995, 2996, 2997, 2928, 2929, 2930, 2931, 2932, 2933, 2934, 2935, 2936.

Group 33 휘발성 기름, 합성수지; 향수 성분, 화장품 성분 : из 3301, 3302.

Group 35 protein 성분

1.

육류와 육제품 ; 조류, 난류, 조류와 난류의 가공식품  
Group 02, Group 04 (난 제품), Group 16 (가공식품)

| 식품 목록                                                     | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하                  | 비고                                     |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------|
| 1.1. 가공육, 냉동육, 냉장육을 포함한 육제품 (모든 종류의 도축된 가축과 야생동물)         |                                             |                                |                                        |
|                                                           | lead                                        | 0.5                            |                                        |
|                                                           | arsenic                                     | 0.1                            |                                        |
|                                                           | cadmium                                     | 0.05                           |                                        |
|                                                           | mercury                                     | 0.03                           |                                        |
|                                                           | antibiotic* (야생동물 제외):                      |                                |                                        |
|                                                           | chloromycetin(chloramphenicol)              | 불검출                            | <0.01 mg/kg<br><0.0003 (2012.01.01 부터) |
|                                                           | tetracycline                                | 불검출                            | <0.01 mg/kg                            |
|                                                           | bacitracin                                  | 불검출                            | <0.02 mg/kg                            |
|                                                           | pesticide**:                                |                                |                                        |
|                                                           | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.1                            |                                        |
|                                                           | DDT, metabolites                            | 0.1                            |                                        |
| 1.1.1. 육제품 (모든 종류의 도축된 동물):<br>- 지육 전체, 지육의 1/2, 1/4, 부분육 | dioxine ***                                 | 소고기, 양고기<br>0.000003 (지방으로 환산) |                                        |
|                                                           |                                             | 돼지고기 0.000001 (지방으로 환산)        |                                        |
|                                                           | microbial attributes                        |                                |                                        |
|                                                           | total viable count(TVC), cfu/g 이하           | 10                             |                                        |
|                                                           | coliforms, 1g 당                             | 불검출                            |                                        |

| 식품 목록                                        | 지 표                                                                     | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------|----|
| - 냉동육: 지육 전체, 지육의 1/2, 1/4, 부분육              | salmonella, 25g 당                                                       | 불검출               |    |
|                                              | 리스테리아균(L.monocytogenes, 25g 당, 25g 당)                                   | 불검출               |    |
|                                              | total viable count(TVC), cfu/g 이하                                       | 1x10 <sup>3</sup> |    |
|                                              | coliforms, 1g 당                                                         | 불검출               |    |
|                                              | salmonella, 25g 당                                                       | 불검출               |    |
| -냉장육: 지육 전체, 지육의 1/2, 1/4, 부분육               | L.monocytogenes, 25g 당                                                  | 불검출               |    |
|                                              | total viable count(TVC), cfu/g 이하                                       | 1x10 <sup>3</sup> |    |
|                                              | coliforms, 1g 당                                                         | 불검출               |    |
|                                              | salmonella, 25g 당                                                       | 불검출               |    |
|                                              | L.monocytogenes, 25g 당                                                  | 불검출               |    |
| - 냉장 부분육(골발 육제품),<br>진공포장이나 가스 충전 포장         | Proteus- 0.1 g 당 (유통기한 7 일 이상 식품)<br>- 0.1 g 당 (아동용, 체중 조절용, 질병 예방용 식품) | 불검출               |    |
|                                              | total viable count(TVC), cfu/g 이하                                       | 1x10 <sup>4</sup> |    |
|                                              | coliforms, 0.01g 당                                                      | 불검출               |    |
|                                              | salmonella, 25g 당                                                       | 불검출               |    |
|                                              | L.monocytogenes, 25g 당                                                  | 불검출               |    |
| 1.1.2.<br>도출된 축산물(냉동): 뼈 붙은<br>살코기, 뼈 없는 살코기 | yeast, cfu/g 이하                                                         | 1x10 <sup>3</sup> |    |
|                                              | sulfite reducing Clostridia, 0.01g 당                                    | 불검출               |    |
|                                              | microbial attributes                                                    |                   |    |
|                                              | total viable count(TVC), cfu/g 이하                                       | 1x10 <sup>4</sup> |    |
|                                              |                                                                         |                   |    |
| - 몸통 전체, 몸통의 1/2,<br>1/4, 부분육                |                                                                         |                   |    |
|                                              |                                                                         |                   |    |

| 식품 목록                                                | 지 표                               | 허용기준 mg/kg 이하                           | 비고 |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------|----|
|                                                      | coliforms, 0.01g 당                | 불검출                                     |    |
|                                                      | salmonella, 25g 당                 | 불검출                                     |    |
|                                                      | L.monocytogenes, 25g 당            | 불검출                                     |    |
| - 뼈 붙은 살코기, 뼈 없는 살코기                                 | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>5</sup>                       |    |
|                                                      | coliforms, 0.001g 당               | 불검출                                     |    |
|                                                      | salmonella, 25g 당                 | 불검출                                     |    |
|                                                      | L.monocytogenes, 25g 당            | 불검출                                     |    |
| - 뼈를 접합한 고기                                          | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>6</sup><br>(표면을 가열살균하지 않은 샘플) |    |
|                                                      | coliforms, 0.0001g 당              | 불검출 (위와 같음)                             |    |
|                                                      | salmonella, 25g 당                 | 불검출 (위와 같음)                             |    |
|                                                      | L.monocytogenes, 25g 당            | 불검출 (위와 같음)                             |    |
| 1.1.3. 뼈없는 가공 축산물(냉장, 반 냉동, 냉동), 양념 육류 포함<br>대용량 부분육 | microbial attributes              |                                         |    |
| - 큰 덩어리                                              | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>5</sup>                       |    |
|                                                      | coliforms, 0.001g 당               | 불검출                                     |    |

| 식품 목록                                            | 지 표                               | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|----|
| - 작은 덩어리                                         | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |    |
|                                                  | L.monocytogenes, 25g 당            | 불검출               |    |
|                                                  | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>6</sup> |    |
|                                                  | coliforms, 0.001g 당               | 불검출               |    |
|                                                  | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |    |
| 1.1.4. 다진 고기를 채워 놓은 가공식품(애호박전, 양배추말이) 다진 고기 가공육, | L.monocytogenes, 25g 당            | 불검출               |    |
|                                                  | microbial attributes              |                   |    |
|                                                  |                                   |                   |    |
|                                                  |                                   |                   |    |
|                                                  |                                   |                   |    |
| - 빵가루 묻힌 가공육 포함, 형태가 있는 가공육                      | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>6</sup> |    |
|                                                  | coliforms, 0.0001g g 당            | 불검출               |    |
|                                                  | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |    |
|                                                  | L.monocytogenes, 25g 당            | 불검출               |    |
|                                                  | mold, cfu/g 이하(유통기한 한 달 이상의 육가공품) | 500               |    |
| - 다진 고기 가공육, (애호박전, 양배추말이)                       | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 2x10 <sup>6</sup> |    |
|                                                  | coliforms, 0.0001g g 당            | 불검출               |    |
|                                                  | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |    |
|                                                  | L.monocytogenes, 25g 당            | 불검출               |    |
|                                                  | mold, cfu/g 이하(유통기한 한 달 이상의 육가공품) | 500               |    |
| - 다진 소고기, 돼지고기, 기타 다진 육류 충전                      | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>6</sup> |    |
|                                                  | coliforms, 0.0001g g 당            | 불검출               |    |

| 식품 목록                                                    | 지 표                               | 허용기준 mg/kg 이하              | 비고                                     |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|----------------------------------------|
| 1.1.5. 뼈 있는 가공육(큰 조각, 작은 조각)                             | salmonella, 25g 당                 | 불검출                        |                                        |
|                                                          | L.monocytogenes, 25g 당            | 불검출                        |                                        |
|                                                          | microbial attributes              |                            |                                        |
|                                                          | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>6</sup>          |                                        |
|                                                          | coliforms, 0.0001g g 당            | 불검출                        |                                        |
| 1.2. 도축된 가축의 냉동 및 냉장 상태의 부산물(간, 신장, 혀, 뇌, 심장) 폐지 껍데기, 선지 | salmonella, 25g 당                 | 불검출                        |                                        |
|                                                          | L.monocytogenes, 25g 당            | 불검출                        |                                        |
|                                                          | toxic elements:                   |                            |                                        |
|                                                          | lead                              | 0.6;<br>1.0 (신장)           |                                        |
|                                                          | arsenic                           | 1.0                        |                                        |
|                                                          | cadmium                           | 0.3;<br>1.0 (신장)           |                                        |
|                                                          | mercury                           | 0.1;<br>0.2 (신장)           |                                        |
|                                                          | antibiotic* (야생동물 제외):            |                            |                                        |
|                                                          | chloromycetin(chloramphenicol)    | 불검출                        | <0.01 mg/kg<br><0.0003 (2012.01.01 부터) |
|                                                          | tetracycline                      | 불검출                        | <0.01 mg/kg                            |
|                                                          | bacitracin                        | 불검출                        | <0.02 mg/kg                            |
|                                                          | pesticide**:                      |                            |                                        |
|                                                          | HCH(α, β, γ isomers)              | 0.1                        |                                        |
|                                                          | DDT, metabolites                  | 0.1                        |                                        |
|                                                          | dioxine ****                      | 0.000006 - 간과<br>간으로 만든 식품 |                                        |

| 식품 목록                                        | 지 표                                 | 허용기준 mg/kg 이하             | 비고 |
|----------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|----|
|                                              |                                     | (지방으로 환산)                 |    |
| 1.2.1. 도축된 가축의 냉동 및<br>냉장 상태의 부산물, 돼지<br>껍데기 | microbial attributes                |                           |    |
|                                              | salmonella, 25g 당                   | 불검출 (냉동 블록을<br>가열 살균한 샘플) |    |
|                                              | L.monocytogenes, 25g 당              | 불검출 (위와 같음)               |    |
| 1.2.2. 선지                                    | microbial attributes                |                           |    |
|                                              | total viable count(TVC), cfu/g 이하   | 5x10 <sup>5</sup>         |    |
|                                              | coliforms, 1g 당                     | 불검출                       |    |
|                                              | sulfite reducing Clostridia, 1.0g 당 | 불검출                       |    |
|                                              | salmonella, 25g 당                   | 불검출                       |    |
|                                              | S.aureus, 1g 당                      | 불검출                       |    |
| 1.2.3. 선지 가공식품                               | microbial attributes                |                           |    |
| - 식용 일부민                                     | total viable count(TVC), cfu/g 이하   | 2.5x10 <sup>4</sup>       |    |
|                                              | coliforms, 1g 당                     | 불검출                       |    |
|                                              | sulfite reducing Clostridia, 1.0g 당 | 불검출                       |    |
|                                              | salmonella, 25g 당                   | 불검출                       |    |
|                                              | S.aureus and proteus, 1g 당          | 불검출                       |    |
| -혈장                                          | total viable count(TVC), cfu/g 이하   | 5x10 <sup>4</sup>         |    |
|                                              | coliforms, 1g 당                     | 불검출                       |    |
|                                              | sulfite reducing Clostridia, 1.0g 당 | 불검출                       |    |

| 식품 목록                                                          | 지 표                            | 허용기준 mg/kg 이하 | 비고                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                | salmonella, 25g 당              | 불검출           |                                                                                                      |
| 1.3. 소고기, 돼지고기, 양고기 등<br>기타 육류의 fat(냉장, 냉동식품),<br>돼지고기 인스턴트 제품 | <버터, 유지류 식품>부 참고               |               |                                                                                                      |
| 1.4. 소시지류, 도축된 모든<br>종류의 가축에서 얻은 식품,<br>육류 가공류                 | toxic elements:                |               | 소시지와 야채 통조림<br>식품에 대한 안전성 지수는<br>주요 원료, 관련 성분의<br>함유량과 규제 harmful<br>admixture 의 허용 기준을<br>고려해 계산한다. |
|                                                                | lead                           | 0.5           |                                                                                                      |
|                                                                | arsenic                        | 0.1           |                                                                                                      |
|                                                                | cadmium                        | 0.05          |                                                                                                      |
|                                                                | mercury                        | 0.03          |                                                                                                      |
|                                                                | benzopyrene                    | 0.001 (혼제 식품) |                                                                                                      |
|                                                                | antibiotic* (야생동물 제외):         |               |                                                                                                      |
|                                                                | chloromycetin(chloramphenicol) | 불검출           | <0.01 mg/kg<br><0.0003 (2012.01.01 부터)                                                               |
|                                                                | tetracycline                   | 불검출           | <0.01 mg/kg                                                                                          |
|                                                                | bacitracin                     | 불검출           | <0.02 mg/kg                                                                                          |

| 식품 목록                                               | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하                   | 비고 |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------|----|
|                                                     | pesticide**:                                |                                 |    |
|                                                     | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.1                             |    |
|                                                     | DDT, metabolites                            | 0.1                             |    |
|                                                     | dioxine ***                                 | 0.000003 - 소고기,<br>양고기(지방으로 환산) |    |
|                                                     |                                             | 0.000001 -<br>돼지고기(지방으로 환산)     |    |
| 1.4.1. 훈제육, 육포, 유통기한<br>5 일, 절단육, 진공포장, 가스<br>충전 포장 | nitrosamin                                  |                                 |    |
|                                                     | THE SUM OF NDMA AND NDEA                    | 0.002;<br>0.004 (훈제식품)          |    |
|                                                     | Nitrosodiethylamine                         |                                 |    |
|                                                     | coliforms, 1g 당                             | 불검출                             |    |
|                                                     | sulfite reducing Chlostridia, 0.01g 당       | 불검출                             |    |
|                                                     | S.aureus 1.0g 당                             | 불검출                             |    |
|                                                     | salmonella, 25g 당                           | 불검출                             |    |
|                                                     | E.coli , 1g 당                               | 불검출                             |    |
|                                                     | L.monocytogenes, 25g 당                      | 불검출                             |    |
|                                                     | microbial attributes                        |                                 |    |
| 1.4.2. 소세지(소세지류) 만훈제,<br>가열                         | coliforms, 1g 당                             | 불검출                             |    |
|                                                     | sulfite reducing Chlostridia, 0.01g 당       | 불검출                             |    |
|                                                     | S.aureus, 1.0g 당                            | 불검출                             |    |
|                                                     | salmonella, 25g 당                           | 불검출                             |    |

| 식품 목록                                                           | 지 표                                  | 허용기준 mg/kg 이하       | 비고 |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------|----|
| 1.4.3. 소세지(소세지류), 훈제-가열, 반훈제, 유통기한 5 일 이상, 절단육, 진공 포장, 가스 충전 포장 | L.monocytogenes, 25g 당               | 불검출                 |    |
|                                                                 | microbial attributes                 |                     |    |
|                                                                 | coliforms, 1g 당                      | 불검출                 |    |
|                                                                 | sulfite reducing Clostridia, 0.1g 당  | 불검출                 |    |
|                                                                 | S.aureus 1.0g 당                      | 불검출                 |    |
|                                                                 | salmonella, 25g 당                    | 불검출                 |    |
|                                                                 | L.monocytogenes, 25g 당               | 불검출                 |    |
| 1.4.4. 가열소세지류                                                   | microbial attributes                 |                     |    |
| - 특급, 1 등급                                                      | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 1x10 <sup>3</sup>   |    |
|                                                                 | coliforms, 1g 당                      | 불검출                 |    |
|                                                                 | sulfite reducing Clostridia, 0.01g 당 | 불검출                 |    |
|                                                                 | S.aureus 1.0g 당                      | 불검출                 |    |
|                                                                 | salmonella, 25g 당                    | 불검출                 |    |
|                                                                 | L.monocytogenes, 25g 당(소세지)          | 불검출                 |    |
| - 2 등급, 3 등급                                                    | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 2.5x10 <sup>3</sup> |    |
|                                                                 | coliforms, 1g 당                      | 불검출                 |    |
|                                                                 | sulfite reducing Clostridia, 0.01g 당 | 불검출                 |    |
|                                                                 | S.aureus 1.0g 당                      | 불검출                 |    |
|                                                                 | salmonella, 25g 당                    | 불검출                 |    |

| 식품 목록                                                                                                 | 지 표                                  | 허용기준 mg/kg 이하                                    | 비고 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------|----|
|                                                                                                       | L.monocytogenes, 25g 당 (소세지)         | 불검출                                              |    |
| 1.4.5. 방부제가 함유된 가열 소세지류                                                                               | microbial attributes                 |                                                  |    |
|                                                                                                       | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 1x10 <sup>3</sup>                                |    |
|                                                                                                       | coliforms, 1g 당                      | 불검출                                              |    |
|                                                                                                       | sulfite reducing Chlostridia, 1.0g 당 | 불검출                                              |    |
|                                                                                                       | S.aureus 1.0g 당                      | 불검출                                              |    |
|                                                                                                       | salmonella, 25g 당                    | 불검출                                              |    |
|                                                                                                       | L. monocytogenes, 25g 당              | 불검출                                              |    |
| 1.4.6. 가열 소시지, 유통기한 5 일 초과, 절단육. 진공 포장, 가스 충전 포장                                                      | microbial attributes                 |                                                  |    |
|                                                                                                       | total viable count(TVC), cfu/g       | 1x10 <sup>3</sup><br>2.5x10 <sup>3</sup> - 슬라이스용 |    |
|                                                                                                       | coliforms, 1g 당                      | 불검출                                              |    |
|                                                                                                       | sulfite reducing Chlostridia, 1.0g 당 | 불검출                                              |    |
|                                                                                                       | S.aureus 1.0g 당                      | 불검출                                              |    |
|                                                                                                       | salmonella, 25g 당                    | 불검출                                              |    |
|                                                                                                       | L. monocytogenes, 25g 당              | 불검출                                              |    |
|                                                                                                       | microbial attributes                 |                                                  |    |
|                                                                                                       | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 1x10 <sup>3</sup>                                |    |
|                                                                                                       | coliforms, 1g 당                      | 불검출                                              |    |
| 1.4.7. 가열 고기: 소와 돼지의 뼈적다리 고기, 소와 돼지의 본리스(boneless) 뼈적다리 고기, 압축된 돼지고기 및 소고기, 햄, 베이컨, 압축된 돼지 머리 고기, 양고기 | microbial attributes                 |                                                  |    |
|                                                                                                       | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 1x10 <sup>3</sup>                                |    |
|                                                                                                       | coliforms, 1g 당                      | 불검출                                              |    |
|                                                                                                       | 0.1g 당 sulfite reducing Chlostridia  | 불검출                                              |    |
|                                                                                                       | salmonella, 25g 당                    | 불검출                                              |    |
|                                                                                                       | L. monocytogenes, 25g 당              | 불검출                                              |    |
|                                                                                                       | L. monocytogenes, 25g 당              | 불검출                                              |    |

| 식품 목록                                                             | 지 표                                  | 허용기준 mg/kg 이하                                       | 비고 |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------|----|
|                                                                   |                                      |                                                     |    |
| 1.4.8. 가열 훈제 고기:<br>넙적다리 고기, 본리스<br>넙적다리 고기, 가슴살, 불살,<br>돼지고기 등고기 | microbial attributes                 |                                                     |    |
| - 넙적다리 고기, 본리스<br>넙적다리 고기, 가슴살, 불살,<br>돼지고기 등고기                   | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 1x10 <sup>3</sup>                                   |    |
|                                                                   | coliforms, 1g 당                      | 불검출                                                 |    |
|                                                                   | sulfite reducing Clostridia, 0.1g 당  | 불검출                                                 |    |
|                                                                   | salmonella, 25g 당                    | 불검출                                                 |    |
|                                                                   | L. monocytogenes, 25g 당              | 불검출                                                 |    |
|                                                                   | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 1x10 <sup>3</sup>                                   |    |
| - 불살, 사태살                                                         | coliforms, 1g 당                      | 불검출                                                 |    |
|                                                                   | sulfite reducing Clostridia, 0.01g 당 | 불검출                                                 |    |
|                                                                   | salmonella, 25g 당                    | 불검출                                                 |    |
|                                                                   | L. monocytogenes, 25g 당              | 불검출                                                 |    |
|                                                                   | microbial attributes                 |                                                     |    |
|                                                                   | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 1x10 <sup>3</sup>                                   |    |
| 1.4.9. 훈제 로스트, 로스트<br>육제품                                         | coliforms, 1g 당                      | 불검출                                                 |    |
|                                                                   | sulfite reducing Clostridia, 0.1g 당  | 불검출                                                 |    |
|                                                                   | salmonella, 25g 당                    | 불검출                                                 |    |
|                                                                   | L. monocytogenes, 25g 당              | 불검출                                                 |    |
|                                                                   | microbial attributes                 |                                                     |    |
|                                                                   | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 1x10 <sup>3</sup>                                   |    |
| 1.4.10. 가열식품, 로스트, 훈제,<br>유통기한 5일 이상, 절단육,<br>진공포장, 가스 충전 포장      | coliforms, 1g 당                      | 불검출                                                 |    |
|                                                                   | sulfite reducing Clostridia, 0.1g 당  | 불검출                                                 |    |
|                                                                   | salmonella, 25g 당                    | 불검출                                                 |    |
|                                                                   | L. monocytogenes, 25g 당              | 불검출                                                 |    |
|                                                                   | microbial attributes                 |                                                     |    |
|                                                                   | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 1x10 <sup>3</sup> ;<br>2.5x10 <sup>3</sup><br>슬라이스용 |    |

| 식품 목록                                              | 지 표                                 | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------|----|
|                                                    | coliforms, 1g 당                     | 불검출               |    |
|                                                    | sulfite reducing Chlostridia 1.0g 당 | 불검출               |    |
|                                                    | S.aureus 1.0g 당                     | 불검출               |    |
|                                                    | salmonella, 25g 당                   | 불검출               |    |
|                                                    | L. monocytogenes 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                    | microbial attributes                |                   |    |
| 1.4.11. 고기 요리, 조리됨,                                |                                     |                   |    |
|                                                    |                                     |                   |    |
|                                                    |                                     |                   |    |
|                                                    |                                     |                   |    |
|                                                    |                                     |                   |    |
|                                                    |                                     |                   |    |
| - 냉동 식품: 모든 종류의<br>도축된 고기의 개별 포장(소스<br>없음), 튀김, 삶음 | total viable count(TVC), cfu/g 이하   | 1x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                    | coliforms, 0.01g 당                  | 불검출               |    |
|                                                    | S.aureus 1.0g 당                     | 불검출               |    |
|                                                    | salmonella, 25g 당                   | 불검출               |    |
|                                                    | enterococcus, cfu/g 이하              | 1x10 <sup>3</sup> |    |
|                                                    | L. monocytogenes, 25g 당             | 불검출               |    |
| - 소스가 있는 다진고기<br>요리, 고기 및 부산물이<br>충전된 블린           | microbial attributes                |                   |    |
|                                                    | total viable count(TVC), cfu/g 이하   | 2x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                    | coliforms, 0.01g 당                  | 불검출               |    |
|                                                    | S.aureus, 0.1g 당                    | 불검출               |    |
|                                                    | salmonella, 25g 당                   | 불검출               |    |
|                                                    | enterococcus, cfu/g 이하              | 1x10 <sup>3</sup> |    |
|                                                    | L. monocytogenes , 25g 당            | 불검출               |    |
|                                                    | toxic elements:                     |                   |    |
|                                                    | lead                                | 0.6<br>1.0 (신장)   |    |
|                                                    | arsenic                             | 1.0               |    |

| 식품 목록                                                                                                                       | 지 표                                                               | 허용기준 mg/kg 이하                         | 비고                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------|
| 1.5. 부산물이 들어간 다진고기류(고기 만두, 간 소시지, 머리고기, 소의 족/가죽/꼬리 등)와 선지. 부산물이 들어간 가열 축산물류, 선지, 소시지, 아스픽 aspic(빵, 소시지, 소의 족, 간소시지, 아스픽 요리) | cadmium                                                           | 0.3<br>1.0 (신장)                       |                                        |
|                                                                                                                             | mercury                                                           | 0.1<br>0.2 (신장)                       |                                        |
|                                                                                                                             | benzopyrene(훈제식품)                                                 | 0.001                                 |                                        |
|                                                                                                                             | antibiotic* (야생동물 제외):                                            |                                       |                                        |
|                                                                                                                             | chloromycetin(chloramphenicol)                                    | 불검출                                   | <0.01 mg/kg<br><0.0003 (2012.01.01 부터) |
|                                                                                                                             | tetracycline                                                      | 불검출                                   | <0.01 mg/kg                            |
|                                                                                                                             | bacitracin                                                        | 불검출                                   | <0.02 mg/kg                            |
|                                                                                                                             | pesticide**:                                                      |                                       |                                        |
|                                                                                                                             | HCH(α, β, γ isomers)                                              | 0.1                                   |                                        |
|                                                                                                                             | DDT, metabolites                                                  | 0.1                                   |                                        |
|                                                                                                                             | dioxine ****                                                      | 0.000006 - 간과<br>간으로만든식품<br>(지방으로 환산) |                                        |
| 1.5.1. 껍 소시지                                                                                                                | microbial attributes                                              |                                       |                                        |
|                                                                                                                             | total viable count(TVC), cfu/g 이하                                 | 2x10 <sup>3</sup>                     |                                        |
|                                                                                                                             | coliforms, 1g 당                                                   | 불검출                                   |                                        |
|                                                                                                                             | sulfite reducing Chlostridia, 0.01g 당;<br>유통기한 2 일 이상 식품 0, 01g 당 | 불검출                                   |                                        |
|                                                                                                                             | S.aureus, 0.1g 당 - 유통기한 2 일 이상 식품                                 | 불검출                                   |                                        |

| 식품 목록               | 지 표                                                                | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------|----|
| 1.5.2. 머리카고기, 고기 젤리 | salmonella, 25g 당                                                  | 불검출               |    |
|                     | microbial attributes                                               |                   |    |
|                     | total viable count(TVC), cfu/g 이하                                  | 2x10 <sup>3</sup> |    |
|                     | coliforms, 1g 당                                                    | 불검출               |    |
|                     | sulfite reducing Chlostridia, 0.1g 당                               | 불검출               |    |
|                     | S.aureus - 0.1g                                                    | 불검출               |    |
|                     | - 유통기한 2 일 이상 식품- 1.0g 당                                           |                   |    |
| 1.5.3. 간 소시지        | salmonella, 25g 당                                                  | 불검출               |    |
|                     | microbial attributes                                               |                   |    |
|                     | total viable count(TVC), cfu/g 이하                                  | 2x10 <sup>3</sup> |    |
|                     | coliforms, 1g 당                                                    | 불검출               |    |
|                     | sulfite reducing Chlostridia, 0.01g 당;<br>유통기한 2 일 이상 식품- , 0.1g 당 | 불검출               |    |
|                     | salmonella, 25g 당                                                  | 불검출               |    |
|                     | S.aureus 1.0g 당-<br>- 유통기한 2 일 이상 식품- 1.0g 당                       | 불검출               |    |
| 1.5.4. 고기 만두        | total viable count(TVC), cfu/g 이하                                  | 1x10 <sup>3</sup> |    |
|                     | coliforms, 1g 당                                                    | 불검출               |    |
|                     | sulfite reducing Chlostridia, 0.1g 당                               | 불검출               |    |
|                     | S.aureus - 0.1g 당                                                  | 불검출               |    |
|                     | - 유통기한 2 일 이상 식품- 1.0g 당                                           |                   |    |
|                     | salmonella, 25g 당                                                  | 불검출               |    |
|                     |                                                                    |                   |    |

| 식품 목록                                                     | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하           | 비고 |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------|----|
| 1.5.5. 젤리 형태의 육제품(소의<br>족, 식혀서 목처럼 엉기게 만든<br>곰, 아스픽 요리 등) | L.monocytogenes, 25g 당                      | 불검출                     |    |
|                                                           | total viable count(TVC), cfu/g 이하           | 2x10 <sup>3</sup>       |    |
|                                                           | coliforms, 1g 당                             | 불검출                     |    |
|                                                           | sulfite reducing Chlostridia, 0.1g 당        | 불검출                     |    |
|                                                           | S.aureus - 0.1g<br>- 유통기한 2 일 이상 식품- 1.0g 당 | 불검출                     |    |
|                                                           | salmonella, 25g 당                           | 불검출                     |    |
| 1.6. 고기 통조림                                               | L.monocytogenes, 25g 당                      | 불검출                     |    |
|                                                           | toxic elements:                             |                         |    |
|                                                           | lead                                        | 0.5<br>1.0 (주석 통조림 적용)  |    |
|                                                           | arsenic                                     | 0.1                     |    |
|                                                           | cadmium                                     | 0.05<br>0.1 (주석 통조림 적용) |    |
|                                                           | mercury                                     | 0.03                    |    |
|                                                           | tin metal                                   | 200.0 (주석 통조림<br>적용)    |    |
|                                                           | chrome                                      | 0.5 (크롬통 통조림)           |    |
|                                                           |                                             |                         |    |
|                                                           |                                             |                         |    |

| 식품 목록                                                         | 지 표                                                                                                                 | 허용기준 mg/kg 이하                       | 비고 |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----|
|                                                               | pesticide**:                                                                                                        |                                     |    |
|                                                               | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers)                                                                         | 0.1                                 |    |
|                                                               | DDT, metabolites                                                                                                    | 0.1                                 |    |
|                                                               | nitrosamin                                                                                                          |                                     |    |
|                                                               | THE SUM OF NDMA AND NDEA                                                                                            | 0.002 (sodium nitrite 이<br>첨가된 통조림) |    |
|                                                               | nitrate (meat, cereal and vegetable)                                                                                | 200                                 |    |
|                                                               | dioxine ***                                                                                                         | 0.000003 소고기,<br>양고기 (지방으로<br>환산)   |    |
| - 1.6.1 패스트푸드 살균법을 실시한<br>돼지 고기 소고기 통조림 다진 햄                  |                                                                                                                     | 0.000001<br>돼지고기(지방으로<br>환산)        |    |
|                                                               | microbial attributes                                                                                                |                                     |    |
| - 1.6.2. 소고기, 돼지 고기, 말고기<br>등 고기 통조림, 살균 처리됨,<br>천연재료, 야채 곁들임 | 멸균 통조림은 산업용 살균도 규정 (그룹 «D»의 통조림)을 충족시켜야 한다. 이는<br>위생 및 전염병 관리 대상 식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정 II 장 1 부의<br>첨부 1 내용에 근거한다. |                                     |    |
|                                                               | 멸균 통조림은 산업용 살균도 규정 (그룹 «A»의 통조림)을 충족시켜야 한다. 이는<br>위생 및 전염병 관리 대상 식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정 II 장 1 부의 첨부 1<br>내용에 근거한다. |                                     |    |

| 식품 목록                                              | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하             | 비고                                     |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------|
| 1.7. 고기 만두를 비롯한<br>부산물 이 들어가는 통조림<br>천연재료로, 야채 결들임 | toxic elements:                             |                           |                                        |
|                                                    | lead                                        | 0.6<br>1.0 (주석 통조림 적용)    |                                        |
|                                                    | arsenic                                     | 1.0                       |                                        |
|                                                    | cadmium                                     | 0.3<br>0.6 (신장)           |                                        |
|                                                    | mercury                                     | 0.1<br>0.2(신장)            |                                        |
|                                                    | tin metal                                   | 200.0 (주석 통조림<br>적용)      |                                        |
|                                                    | chrome                                      | 0.5 (chrome 이 들어간<br>통조림) |                                        |
|                                                    | nitrosamin                                  |                           |                                        |
|                                                    | THE SUM OF NDMA AND NDEA                    | 0.002                     |                                        |
|                                                    | antibiotic* (야생동물 제외):                      |                           |                                        |
|                                                    | chloromycetin(chloramphenicol)              | 불검출                       | <0.01 mg/kg<br><0.0003 (2012.01.01 부터) |
|                                                    | tetracycline                                | 불검출                       | <0.01 mg/kg                            |
|                                                    | bacitracin                                  | 불검출                       | <0.02 mg/kg                            |
|                                                    | pesticide**:                                |                           |                                        |
|                                                    | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.1                       |                                        |

| 식품 목록       | 지 표                                                                                                                         | 허용기준 mg/kg 이하                          | 비고                                     |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|
|             | DDT, metabolites                                                                                                            | 0.1                                    |                                        |
|             | dioxine ***                                                                                                                 | 0.000006 - 간과<br>간으로 만든<br>식품(지방으로 환산) |                                        |
|             | microbial attributes                                                                                                        |                                        |                                        |
|             | <p>멸균 통조림은 실용 살균도의 규정 (그룹 «A»의 통조림)에 만족해야 한다.<br/>이는 위생 및 전염병 관리 대상 식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정 II 장<br/>1 부의 첨부 1 내용에 기초한다.</p> |                                        |                                        |
| 1.8 열간조한 고기 | toxic elements: 처음 단계의 식품과 최종단계의 식품의 건조물질 함유를<br>고려하여 계산한다.                                                                 |                                        |                                        |
|             | lead                                                                                                                        | 0.5                                    |                                        |
|             | arsenic                                                                                                                     | 0.1                                    |                                        |
|             | cadmium                                                                                                                     | 0.05                                   |                                        |
|             | mercury                                                                                                                     | 0.03                                   |                                        |
|             | antibiotic* (야생동물 제외):                                                                                                      |                                        |                                        |
|             | chloromycetin(chloramphenicol)                                                                                              | 불검출                                    | <0.01 mg/kg<br><0.0003 (2012.01.01 부터) |
|             | tetracycline                                                                                                                | 불검출                                    | <0.01 mg/kg                            |
|             | bacitracin                                                                                                                  | 불검출                                    | <0.02 mg/kg                            |
|             | pesticide**:                                                                                                                |                                        |                                        |
|             | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers)                                                                                 | 0.1                                    |                                        |
|             | DDT, metabolites                                                                                                            | 0.1                                    |                                        |

| 식품 목록                                                   | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하                     | 비고                                     |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------|
| 1.8.1. 건조 육류<br>부산물의 식용 농축물                             | dioxine ***                                 | 0.000003 소고기,<br>양고기 (지방으로<br>환산) |                                        |
|                                                         |                                             | 0.000001<br>돼지 고기(지방으로<br>환산)     |                                        |
|                                                         | nitrosamin                                  |                                   |                                        |
|                                                         | THE SUM OF NDMA AND NDEA                    | 0.002                             |                                        |
|                                                         | total viable count(TVC), cfu/g              | 2.5x10 <sup>4</sup>               |                                        |
| 1.9. 조류 냉장, 냉동 인스턴트<br>식품(깃털있는 들새 포함한<br>도축된 모든 종류의 조류) | coliforms, 1g 당                             | 불검출                               |                                        |
|                                                         | salmonella, 25g 당                           | 불검출                               |                                        |
|                                                         | mold cfu/g 이하                               | 100                               |                                        |
|                                                         | toxic elements:                             |                                   |                                        |
|                                                         | lead                                        | 0.5                               |                                        |
|                                                         | arsenic                                     | 0.1                               |                                        |
|                                                         | cadmium                                     | 0.05                              |                                        |
|                                                         | mercury                                     | 0.03                              |                                        |
|                                                         | antibiotic* (야생조류 제외) :                     |                                   |                                        |
|                                                         | chloromycetin(chloramphenicol)              | 불검출                               | <0.01 mg/kg<br><0.0003 (2012.01.01 부터) |
|                                                         | tetracycline                                | 불검출                               | <0.01 mg/kg                            |
|                                                         | bacitracin                                  | 불검출                               | <0.02 mg/kg                            |
|                                                         | pesticide**:                                |                                   |                                        |
|                                                         | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.1                               |                                        |

| 식품 목록                             | 지 표                               | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고                           |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-------------------|------------------------------|
|                                   | DDT, metabolites                  | 0.1               | 0.000002 -가축 조류<br>(지방으로 환산) |
|                                   | dioxine ***                       |                   |                              |
| 1.9.1. 조류 고기, 몸통: 냉장              | microbial attributes              |                   |                              |
| - 냉장                              | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>4</sup> |                              |
|                                   | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |                              |
|                                   | L.monocytogenes, 25g 당            | 불검출               |                              |
| - 냉동                              | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>5</sup> |                              |
|                                   | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |                              |
|                                   | L.monocytogenes, 25g 당            | 불검출               |                              |
| - 냉장 포장, 반 냉동 포장, 냉동 포장           | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>5</sup> |                              |
|                                   | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |                              |
|                                   | L.monocytogenes, 25g 당            | 불검출               |                              |
| 1.9.2. 천연 조류 가공식품                 | microbial attributes              |                   |                              |
| - 뼈 있는 고기, 빵가루 묻히지 않은 뼈 없는 고기     | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>5</sup> |                              |
|                                   | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |                              |
|                                   | L.monocytogenes, 25g 당            | 불검출               |                              |
| - 향신료, 소스, 양념된 조류 가공식품: 뼈없는 조각 고기 | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>6</sup> |                              |
|                                   | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |                              |
|                                   | L.monocytogenes, 25g 당            | 불검출               |                              |
| - 조류 가공식품: 뼈없는 조각 고기              | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>6</sup> |                              |
|                                   | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |                              |
|                                   | L.monocytogenes, 25g 당            | 불검출               |                              |

| 식품 목록                                  | 지 표                                   | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|----------------------------------------|---------------------------------------|-------------------|----|
| 1.9.3. 조류 다진 고기<br>가공식품(냉장, 반 냉동, 냉동)  | microbial attributes                  |                   |    |
| - 밀가루 반죽을 입힘                           | total viable count(TVC), cfu/g 이하     | 1x10 <sup>6</sup> |    |
|                                        | coliforms, 0.0001g 당                  | 불검출               |    |
|                                        | salmonella, 25g 당                     | 불검출               |    |
|                                        | L.monocytogenes, 25g 당                | 불검출               |    |
| - 천연 케이싱, 고기순대 포함                      | total viable count(TVC), cfu/g 이하     | 1x10 <sup>6</sup> |    |
|                                        | pathogens, includin salmonella, 25g 당 | 불검출               |    |
|                                        | L.monocytogenes, 25g 당                | 불검출               |    |
|                                        | total viable count(TVC), cfu/g 이하     | 1x10 <sup>6</sup> |    |
| - 빵가루 묻힌 식품, 빵가루 안<br>묻힌 식품(다진고기 가공식품) | salmonella, 25g 당                     | 불검출               |    |
|                                        | L.monocytogenes, 25g 당                | 불검출               |    |
|                                        | microbial attributes                  |                   |    |
|                                        | total viable count(TVC), cfu/g 이하     | 1x10 <sup>6</sup> |    |
| 1.9.4. 뼈 없는 가금류, 살을<br>분리하고 남은 살(냉동)   | salmonella, 25g 당                     | 불검출               |    |
|                                        | L.monocytogenes, 25g 당                | 불검출               |    |
|                                        | microbial attributes                  |                   |    |
| 1.9.5. 조류 껍질                           | total viable count(TVC), cfu/g 이하     | 1x10 <sup>6</sup> |    |
|                                        | salmonella, 25g 당                     | 불검출               |    |
|                                        | microbial attributes                  |                   |    |

| 식품 목록                           | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하                | 비고                                     |
|---------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------|
| 1.10. 부산물, 조류<br>부산물로 만든 가공식품   | L.monocytogenes, 25g 당                      | 불검출                          |                                        |
|                                 | toxic elements:                             |                              |                                        |
|                                 | lead                                        | 0.6                          |                                        |
|                                 | arsenic                                     | 1.0                          |                                        |
|                                 | cadmium                                     | 0.3                          |                                        |
|                                 | mercury                                     | 0.1                          |                                        |
|                                 | antibiotic* (야생조류 제외) :                     |                              |                                        |
|                                 | chloromycetin(chloramphenicol)              | 불검출                          | <0.01 mg/kg<br><0.0003 (2012.01.01 부터) |
|                                 | tetracycline,                               | 불검출                          | <0.01 mg/kg                            |
|                                 | bacitracin                                  | 불검출                          | <0.02 mg/kg                            |
|                                 | pesticide**:                                |                              |                                        |
| 1.10.1. 부산물, 조류<br>부산물로 만든 가공식품 | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.1                          |                                        |
|                                 | DDT, metabolites                            | 0.1                          |                                        |
|                                 | dioxine ***                                 | 0.000006 - 간<br>가금류(지방으로 환산) |                                        |
|                                 | microbial attributes                        |                              |                                        |
|                                 | total viable count(TVC), cfu/g 이하           | $1 \times 10^6$              |                                        |
|                                 | salmonella, 25g 당                           | 불검출                          |                                        |
| 1.11. 소시지류, 훈제, 조류<br>조리식품      | L.monocytogenes, 25g 당                      | 불검출                          |                                        |
|                                 | toxic elements:                             |                              |                                        |
|                                 | lead                                        | 0.5                          |                                        |
|                                 | arsenic                                     | 0.1                          |                                        |
|                                 | cadmium                                     | 0.05                         |                                        |

| 식품 목록                      | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하                | 비고                                     |
|----------------------------|---------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------|
|                            | mercury                                     | 0.03                         |                                        |
|                            | benzopyrene                                 | 0.001 (혼제식품)                 |                                        |
|                            | nitrosamin<br>THE SUM OF NDMA AND NDEA      | 0.002;<br>0.004 (혼제식품)       |                                        |
|                            | antibiotic* (야생조류 제외) :                     |                              |                                        |
|                            | chloromycetin(chloramphenicol)              | 불검출                          | <0.01 mg/kg<br><0.0003 (2012.01.01 부터) |
|                            | tetracycline                                | 불검출                          | <0.01 mg/kg                            |
|                            | bacitracin                                  | 불검출                          | <0.02 mg/kg                            |
|                            | pesticide**:                                |                              |                                        |
|                            | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.1                          |                                        |
|                            | DDT, metabolites                            | 0.1                          |                                        |
|                            | dioxine ***                                 | 0.000002 -가축 조류<br>(지방으로 환산) |                                        |
| 1.11.1. 소시지류, 포로 말림,<br>혼제 | microbial attributes                        |                              |                                        |
|                            | coliforms, 1g 당                             | 불검출                          |                                        |
|                            | sulfite reducing Chlostridia, 0.01g 당       | 불검출                          |                                        |
|                            | S.aureus 1.0g 당                             | 불검출                          |                                        |
|                            | salmonella, 25g 당                           | 불검출                          |                                        |
|                            | E.coli 1.0g 당                               | 불검출                          |                                        |
|                            | L.monocytogenes, 25g 당                      | 불검출                          |                                        |
|                            | microbial attributes                        |                              |                                        |

| 식품 목록                                                        | 지 표                                  | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------|----|
| 1.11.2. 소시지류, 포로 말림, 훈제, 절단육, 진공포장, 가스 충전 포장                 | coliforms, 1g 당                      | 불검출               |    |
|                                                              | sulfite reducing Clostridia, 0.1g 당  | 불검출               |    |
|                                                              | S.aureus 1.0g 당                      | 불검출               |    |
|                                                              | salmonella, 25g 당                    | 불검출               |    |
|                                                              | E.coli 1.0g 당                        | 불검출               |    |
|                                                              | L.monocytogenes, 25g 당               | 불검출               |    |
| 1.11.3. 반훈제 소시지                                              | microbial attributes                 |                   |    |
|                                                              | coliforms, 1.0g 당                    | 불검출               |    |
|                                                              | sulfite reducing Clostridia, 0.01g 당 | 불검출               |    |
|                                                              | S.aureus 1.0g 당                      | 불검출               |    |
|                                                              | salmonella, 25g 당                    | 불검출               |    |
|                                                              | coliforms, 1g 당                      | 불검출               |    |
| - 소시지류: 부분육, 진공포장, 가스 충전 포장                                  | sulfite reducing Clostridia, 0.1g 당  | 불검출               |    |
|                                                              | S.aureus 1.0g 당                      | 불검출               |    |
|                                                              | salmonella, 25g 당                    | 불검출               |    |
|                                                              | microbial attributes                 |                   |    |
|                                                              | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 1x10 <sup>3</sup> |    |
|                                                              | coliforms, 1g 당                      | 불검출               |    |
| 1.11.4. 가열 소시지류(소시지, 다진 고기, 다진고기 덩어리, 프랭크 소시지, 다진고기 요리, 햄 등) | sulfite reducing Clostridia, 0.1g 당  | 불검출               |    |
|                                                              | S.aureus 1.0g 당                      | 불검출               |    |
|                                                              | salmonella, 25g 당                    | 불검출               |    |
|                                                              | L.monocytogenes, 25g 당 (소세지)         | 불검출               |    |
|                                                              | microbial attributes                 |                   |    |
|                                                              | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 1x10 <sup>3</sup> |    |
| 1.11.5. 훈제 소세지                                               | microbial attributes                 |                   |    |

| 식품 목록                                | 지 표                                 | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|--------------------------------------|-------------------------------------|-------------------|----|
|                                      | coliforms, 1g 당                     | 불검출               |    |
|                                      | sulfite reducing Clostridia, 0.1g 당 | 불검출               |    |
|                                      | S.aureus 1.0g 당                     | 불검출               |    |
|                                      | salmonella, 25g 당                   | 불검출               |    |
| 1.11.6. 지육 조류의 부분육<br>로스트, 가열-훈제, 훈제 | microbial attributes                |                   |    |
|                                      | total viable count(TVC), cfu/g 이하   | 1x10 <sup>3</sup> |    |
|                                      | coliforms, 1g 당                     | 불검출               |    |
|                                      | sulfite reducing Clostridia, 0.1g 당 | 불검출               |    |
|                                      | S.aureus 1.0g 당                     | 불검출               |    |
|                                      | salmonella, 25g 당                   | 불검출               |    |
| 1.11.7. 지육, 조류의 부분육<br>훈제, 포로 말림     | microbial attributes                |                   |    |
|                                      | total viable count(TVC), cfu/g 이하   | 1x10 <sup>3</sup> |    |
|                                      | coliforms, 1g 당                     | 불검출               |    |
|                                      | sulfite reducing Clostridia, 0.1g 당 | 불검출               |    |
|                                      | S.aureus 1.0g 당                     | 불검출               |    |
|                                      | salmonella, 25g 당                   | 불검출               |    |
|                                      | E.coli 1.0g 당                       | 불검출               |    |
|                                      | L.monocytogenes, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                      | microbial attributes                |                   |    |
| 1.11.8. 다진고기로 만든 조리<br>식품            | total viable count(TVC), cfu/g 이하   | 1x10 <sup>3</sup> |    |
|                                      | coliforms, 1g 당                     | 불검출               |    |
|                                      | sulfite reducing Clostridia, 0.1g 당 | 불검출               |    |
|                                      | S.aureus 1.0g 당                     | 불검출               |    |
|                                      | salmonella, 25g 당                   | 불검출               |    |
|                                      | salmonella, 25g 당                   | 불검출               |    |

| 식품 목록                                           | 지 표                                    | 허용기준 mg/kg 이하          | 비고          |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------|-------------|
| 1.11.9. 조류로 만든 금속 냉동<br>조리식품: 튀김, 삶음            | microbial attributes                   |                        |             |
|                                                 | total viable count(TVC), cfu/g 이하      | 1x10 <sup>4</sup>      |             |
|                                                 | coliforms, 1g 당                        | 불검출                    |             |
|                                                 | S.aureus 1.0g 당                        | 불검출                    |             |
|                                                 | salmonella, 25g 당                      | 불검출                    |             |
|                                                 | enterococcus, cfu/g 이하                 | 1x10 <sup>4</sup>      |             |
| - 소스, 고명이 있는 다진 고기                              | microbial attributes                   |                        |             |
|                                                 | total viable count(TVC), cfu/g 이하      | 2x10 <sup>4</sup>      |             |
|                                                 | coliforms, 1g 당                        | 불검출                    |             |
|                                                 | S.aureus 1.0g 당                        | 불검출                    |             |
|                                                 | salmonella, 25g 당                      | 불검출                    |             |
|                                                 | enterococcus, cfu/g 이하                 | 1x10 <sup>4</sup>      |             |
| 1.12. 조류 부산물로 만든<br>육제품, 껌데기(고기 만두, 간<br>소시지 등) | toxic elements:                        |                        |             |
|                                                 | lead                                   | 0.6                    |             |
|                                                 | arsenic                                | 1.0                    |             |
|                                                 | cadmium                                | 0.3                    |             |
|                                                 | mercury                                | 0.1                    |             |
|                                                 | benzopyrene                            | 0.001 (혼제 식품)          |             |
|                                                 | nitrosamin<br>THE SUM OF NDMA AND NDEA | 0.002<br>0.004 (혼제 식품) |             |
|                                                 | antibiotic* (야생조류 제외) :                |                        |             |
|                                                 | chloromycetin(chloramphenicol)         | 불검출                    | <0.01 mg/kg |

| 식품 목록                                                     | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하                               | 비고                      |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------|
| 1.12.1. 조류 고기로 만든<br>고기만두, 조류 창자로 만든<br>고기만두 포함           |                                             |                                             | <0.0003 (2012.01.01 부터) |
|                                                           | tetracycline                                | 불검출                                         | <0.01 mg/kg             |
|                                                           | bacitracin                                  | 불검출                                         | <0.02 mg/kg             |
|                                                           | pesticide**:                                |                                             |                         |
|                                                           | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.1                                         |                         |
|                                                           | DDT, metabolites                            | 0.1                                         |                         |
|                                                           | dioxine ***                                 | 0.000006 - 간<br>домашней птицы<br>(지방으로 환산) |                         |
|                                                           | microbial attributes                        |                                             |                         |
|                                                           | total viable count(TVC), cfu/g 이하           | $2 \times 10^3$                             |                         |
|                                                           | coliforms, 1g 당                             | 불검출                                         |                         |
| 1.12.2. 조류 간으로 만든<br>고기만두                                 | sulfite reducing Chlostridia, 0.1g 당        | 불검출                                         |                         |
|                                                           | S.aureus 1.0g 당                             | 불검출                                         |                         |
|                                                           | salmonella, 25g 당                           | 불검출                                         |                         |
|                                                           | L.monocytogenes, 25g 당                      | 불검출                                         |                         |
|                                                           | microbial attributes                        |                                             |                         |
|                                                           | total viable count(TVC), cfu/g 이하           | $5 \times 10^3$                             |                         |
|                                                           | coliforms, 1g 당                             | 불검출                                         |                         |
|                                                           | sulfite reducing Chlostridia, 0.1g 당        | 불검출                                         |                         |
|                                                           | S.aureus, 0.1g 당                            | 불검출                                         |                         |
|                                                           | salmonella, 25g 당                           | 불검출                                         |                         |
| 1.12.3. 젤리 타입의 조류 육제품:<br>헤드치즈, 소의 족, 아스픽 등, 도살된<br>육을 이용 | L.monocytogenes, 25g 당                      | 불검출                                         |                         |
|                                                           | microbial attributes                        |                                             |                         |
|                                                           | total viable count(TVC), cfu/g 이하           | $2 \times 10^3$                             |                         |

| 식품 목록                                  | 지 표                                  | 허용기준 mg/kg 이하                          | 비고 |
|----------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------|----|
| 1.12.4. 조류 및 조류 부산물로 만든 간 소시지          | coliforms, 1g 당                      | 불검출                                    |    |
|                                        | sulfite reducing Chlostridia, 0.1g 당 | 불검출                                    |    |
|                                        | S.aureus 1.0g 당                      | 불검출                                    |    |
|                                        | salmonella, 25g 당                    | 불검출                                    |    |
|                                        | microbial attributes                 |                                        |    |
| 1.13 조류 통조림(조류육으로 만든, 고기만두, 충전용 고기 포함) | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 5x10 <sup>3</sup>                      |    |
|                                        | coliforms, 1g 당                      | 불검출                                    |    |
|                                        | sulfite reducing Chlostridia, 0.1g 당 | 불검출                                    |    |
|                                        | S.aureus 1.0g 당                      | 불검출                                    |    |
|                                        | salmonella, 25g 당                    | 불검출                                    |    |
| 1.13 조류 통조림(조류육으로 만든, 고기만두, 충전용 고기 포함) | toxic elements:                      |                                        |    |
|                                        | lead                                 | 0.5<br>0.6 (페이스트형)<br>1.0 (주석 통조림 적용)  |    |
|                                        | arsenic                              | 0.1<br>1.0 (페이스트형)                     |    |
|                                        | cadmium                              | 0.05<br>0.3 (페이스트형)<br>0.1 (주석 통조림 적용) |    |
|                                        | mercury                              | 0.03<br>0.1 (페이스트형)                    |    |
|                                        |                                      |                                        |    |
|                                        |                                      |                                        |    |
|                                        |                                      |                                        |    |
|                                        |                                      |                                        |    |
|                                        |                                      |                                        |    |

| 식품 목록                      | 지 표                                                                                                          | 허용기준 mg/kg 이하                               | 비고                                     |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------|
|                            | tin metal                                                                                                    | 200.0 (페이스트형,<br>조립식 tin metal<br>통조림에 담김 ) |                                        |
|                            | chrome                                                                                                       | 0.5 (페이스트형,<br>chrome 이 들어간<br>통조림)         |                                        |
|                            | nitrosamin<br>THE SUM OF NDMA AND NDEA                                                                       | 0.002                                       |                                        |
|                            | antibiotic* (야생조류 제외):                                                                                       |                                             |                                        |
|                            | chloromycetin(chloramphenicol)                                                                               | 불검출                                         | <0.01 mg/kg<br><0.0003 (2012.01.01 부터) |
|                            | tetracycline                                                                                                 | 불검출                                         | <0.01 mg/kg                            |
|                            | bacitracin                                                                                                   | 불검출                                         | <0.02 mg/kg                            |
|                            | pesticide**:                                                                                                 |                                             |                                        |
|                            | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers)                                                                  | 0.1                                         |                                        |
|                            | DDT, metabolites                                                                                             | 0.1                                         |                                        |
|                            | dioxine ***                                                                                                  | 0.000002 -가축 조류<br>(지방으로 환산)                |                                        |
|                            | nitrate                                                                                                      | 200<br>(고기과 곡물)                             |                                        |
| 1.13.1. 조류육으로 만든 살균<br>통조림 | 멸균 통조림은 산업용 살균도 규정 (그룹 «D»)에 만족해야 한다. 이는 위생 및<br>전염병 관리 대상 식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정 II 장 1 부의 첨부 1<br>내용에 근거한다 |                                             |                                        |

| 식품 목록                                                    | 지 표                                                                                                         | 허용기준 mg/kg 이하                | 비고                                     |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------|
| 1.13.2. 중전제(Herbal Supplement)가 들어간 조류육 통조림(살균), 고기만두 포함 | 멸균 통조림은 산업용 살균도 규정 (그룹 «A»의 통조림)에 만족해야 한다. 이는 위생 및 전염병 관리 대상 식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정 II 장 1 부의 첨부 1 내용에 근거한다 |                              |                                        |
| 1.14. 열처리 되어 건조한 조류 육제품                                  | toxic elements: 처음 단계의 식품과 최종단계의 식품의 건조물질 함유를 고려하여 계산한다.                                                    |                              |                                        |
|                                                          | lead                                                                                                        | 0.5                          |                                        |
|                                                          | arsenic                                                                                                     | 0.1                          |                                        |
|                                                          | cadmium                                                                                                     | 0.05                         |                                        |
|                                                          | mercury                                                                                                     | 0.03                         |                                        |
|                                                          | antibiotic* (야생조류 제외) :                                                                                     |                              |                                        |
|                                                          | chloromycetin(chloramphenicol)                                                                              | 불검출                          | <0.01 mg/kg<br><0.0003 (2012.01.01 부터) |
|                                                          | tetracycline                                                                                                | 불검출                          | <0.01 mg/kg                            |
|                                                          | bacitracin                                                                                                  | 불검출                          | <0.02 mg/kg                            |
|                                                          | pesticide**:                                                                                                |                              |                                        |
|                                                          | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers)                                                                 | 0.1                          |                                        |
|                                                          | DDT, metabolites                                                                                            | 0.1                          |                                        |
|                                                          | dioxine ***                                                                                                 | 0.000002 -가축 조류<br>(지방으로 환산) |                                        |
|                                                          | nitrosamin                                                                                                  |                              |                                        |

| 식품 목록                                 | 지 표                               | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고          |
|---------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|-------------|
|                                       | THE SUM OF NDMA AND NDEA          | 0.002             |             |
|                                       | microbial attributes              |                   |             |
| 1.14.1. 잘게 다진 고기 냉동<br>건조             | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>4</sup> |             |
|                                       | coliforms, 0.01g 당                | 불검출               |             |
|                                       | S.aureus, 0.1g 당                  | 불검출               |             |
|                                       | Proteus, 0.1g 당                   | 불검출               |             |
|                                       | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |             |
| 1.14.2. 냉동건조한<br>닭고기를 잘게 다진 것         | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>3</sup> |             |
|                                       | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |             |
|                                       | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |             |
|                                       | Proteus, 1.0g 당                   | 불검출               |             |
|                                       | S.aureus, 0.1g 당                  | 불검출               |             |
| 1.14.3. 조류육으로 만든 살균<br>통조림            | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 10 <sup>4</sup>   |             |
|                                       | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |             |
|                                       | S.aureus , 0.01g 당                | 불검출               |             |
|                                       | Proteus, 1.0g 당                   | 불검출               |             |
|                                       | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |             |
| 1.15. 계란과 액체형 알제품<br>(혼합물, 흰자위, 노른자위) | toxic elements:                   |                   |             |
|                                       | Lead                              | 0.3               |             |
|                                       | Arsenic                           | 0.1               |             |
|                                       | cadmium                           | 0.01              |             |
|                                       | Mercury                           | 0.02              |             |
|                                       | antibiotic*:                      |                   |             |
|                                       | 클로로마이세틴 (클로람페니콜)                  | 불검출               | <0.01 mg/kg |

| 식품 목록                                  | 지 표                                                                        | 허용기준 mg/kg 이하                     | 비고                      |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
|                                        |                                                                            |                                   | <0.0003 (2012.01.01 부터) |
|                                        | Tetracycline                                                               | 불검출                               | <0.01 U/g               |
|                                        | Bacitracin                                                                 | 불검출                               | <0.02 mg/kg             |
|                                        | pesticide**:                                                               |                                   |                         |
|                                        | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers)                                | 0.1                               |                         |
|                                        | DDT, metabolites                                                           | 0.1                               |                         |
| 1.15.1. 영양관 , 메추리알                     | dioxine ***                                                                | 0.000003 – 알식품, 닭 식품<br>(지방으로 환산) |                         |
|                                        | microbial attributes                                                       |                                   |                         |
|                                        | total viable count(TVC), cfu/g 이하                                          | 100                               |                         |
|                                        | coliforms, 1g 당                                                            | 불검출                               |                         |
|                                        | salmonella, 125g 당 (25g 당씩 5 개의 샘플을<br>채취해서 검사한다. 검사는 노른자위를 대상으로<br>진행된다.) | 불검출                               |                         |
|                                        |                                                                            |                                   |                         |
| 1.15.2. 계란                             | total viable count(TVC), cfu/g 이하                                          | $5 \times 10^3$                   |                         |
|                                        | coliforms, 0.01g 당                                                         | 불검출                               |                         |
|                                        | salmonella, 125g 당 (5 개의 샘플에 25g 당씩; 분석은<br>노른자를 대상으로 진행된다.)               | 불검출                               |                         |
|                                        |                                                                            |                                   |                         |
| 1.15.3. 액체형 알제품: 오믈렛용<br>계란 혼합액, 저온 살균 | total viable count(TVC), cfu/g 이하                                          | $1 \times 10^5$                   |                         |
|                                        | coliforms, 1g 당                                                            | 불검출                               |                         |
|                                        | S.aureus , 1.0g 당                                                          | 불검출                               |                         |
|                                        | Proteus, 1.0g 당                                                            | 불검출                               |                         |
|                                        | salmonella, 25g 당                                                          | 불검출                               |                         |

| 식품 목록                                            | 지 표                                                      | 허용기준 mg/kg 이하            | 비고                                     |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------|
| 냉동: 혼합물, 노른자위, 계란<br>흰자위, 설탕, 소금 포함, 오물헛용<br>혼합물 | total viable count(TVC), cfu/g 이하                        | 5x10 <sup>5</sup>        |                                        |
|                                                  | coliforms, 1g 당                                          | 불검출                      |                                        |
|                                                  | Proteus, 1.0g 당                                          | 불검출                      |                                        |
|                                                  | S.aureus, 1.0g 당                                         | 불검출                      |                                        |
|                                                  | salmonella, 25g 당                                        | 불검출                      |                                        |
| 1.16. 건조 알제 품(계란 분말,<br>알부민, 노른자위)               | toxic elements:                                          |                          |                                        |
|                                                  | lead                                                     | 3.0                      |                                        |
|                                                  | arsenic                                                  | 0.6                      |                                        |
|                                                  | cadmium                                                  | 0.1                      |                                        |
|                                                  | mercury                                                  | 0.1                      |                                        |
|                                                  | antibiotic*: 처음 단계의 식품과 최종단계의 식품의 건조물질 함유를 고려하여<br>계산한다. |                          |                                        |
|                                                  | chloromycetin(chloramphenicol)                           | 불검출                      | <0.01 mg/kg<br><0.0003 (2012.01.01 부터) |
|                                                  | tetracycline                                             | 불검출                      | <0.01 mg/kg                            |
|                                                  | bacitracin                                               | 불검출                      | <0.02 mg/kg                            |
|                                                  | pesticide**: 처음 단계의 식품과 최종단계의 식품의 건조물질 함유를<br>고려하여 계산한다. |                          |                                        |
|                                                  | HCH(α, β, γ isomers)                                     | 0.1                      |                                        |
|                                                  | DDT, metabolites                                         | 0.1                      |                                        |
|                                                  | dioxine ***                                              | 0.000003 - 알제 품과<br>답제 품 |                                        |
|                                                  |                                                          |                          |                                        |

| 식품 목록                                                | 지 표                               | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|----|
|                                                      |                                   | (지방으로 환산)         |    |
| 1.16.1. 계란 분말, 경장영양<br>식품용 혼합물(egg mixture)          | microbial attributes              |                   |    |
|                                                      | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                      | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |    |
|                                                      | S.aureus , 1.0g 당                 | 불검출               |    |
|                                                      | Proteus, 1.0g 당                   | 불검출               |    |
| 1.16.2. 계란 혼합물(egg<br>mixture), 건조 노른자위,<br>오믈렛용 혼합물 | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |    |
|                                                      | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>5</sup> |    |
|                                                      | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |    |
|                                                      | S.aureus , 1.0g 당                 | 불검출               |    |
|                                                      | Proteus, 1.0g 당                   | 불검출               |    |
| 1.16.3. 냉동건조한 알계품:<br>노른자위                           | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |    |
|                                                      | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                      | coliforms, 0.01g 당                | 불검출               |    |
|                                                      | S.aureus , 1.0g 당                 | 불검출               |    |
|                                                      | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |    |
| - protein, 알부민                                       | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                      | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |    |
|                                                      | S.aureus , 1.0g 당                 | 불검출               |    |
|                                                      | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |    |
| 1.17. 계란 protein<br>(알부민), 건조                        | toxic elements:                   |                   |    |
|                                                      | lead                              | 0.5               |    |
|                                                      | arsenic                           | 0.2               |    |

| 식품 목록 | 지 표                                                   | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고                                     |
|-------|-------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------|
|       | cadmium                                               | 0.05              |                                        |
|       | mercury                                               | 0.03              |                                        |
|       | antibiotic*: 처음 단계의 식품과 최종단계의 식품의 건조물질 함유를 고려하여 계산한다. |                   |                                        |
|       | chloromycetin(chloramphenicol)                        | 불검출               | <0.01 mg/kg<br><0.0003 (2012.01.01 부터) |
|       | tetracycline                                          | 불검출               | <0.01 mg/kg                            |
|       | bacitracin                                            | 불검출               | <0.02 mg/kg                            |
|       | pesticide**: 처음 단계의 식품과 최종단계의 식품의 건조물질 함유를 고려하여 계산한다. |                   |                                        |
|       | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers)           | 0.1               |                                        |
|       | DDT, metabolites                                      | 0.1               |                                        |
|       | microbial attributes                                  |                   |                                        |
|       | total viable count(TVC), cfu/g 이하                     | 1x10 <sup>4</sup> |                                        |
|       | coliforms, 0.1g 당                                     | 불검출               |                                        |
|       | S.aureus , 0.1g 당                                     | 불검출               |                                        |
|       | salmonella, 25g 당                                     | 불검출               |                                        |

2. 우유와 유제품- group 04 (우유)

| 식품 목록                                       | 지 표                              | 허용기준 mg/kg 이하                 | 비고                                     |
|---------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------|
| 2.1. 원유, 탈지유, 생크림:<br>최고등급 비살균 처리 탈지유       | toxic elements:                  |                               |                                        |
|                                             | lead                             | 0.1                           |                                        |
|                                             | arsenic                          | 0.05                          |                                        |
|                                             | cadmium                          | 0.03                          |                                        |
|                                             | mercury                          | 0.005                         |                                        |
|                                             | antibiotic*:                     |                               |                                        |
|                                             | chloramphenicol(chloramphenicol) | 불검출                           | <0.01 mg/kg<br><0.0003 (2012.01.01 부터) |
|                                             | tetracycline                     | 불검출                           | <0.01 mg/kg                            |
|                                             | penicillins                      | 불검출                           | <0.004 mg/kg                           |
|                                             | streptomycin                     | 불검출                           | <0.2 mg/kg                             |
|                                             | pesticide**:                     |                               |                                        |
| HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) |                                  | 0.05;<br>1.25 (크림 지방으로<br>환산) |                                        |
|                                             | DDT, metabolites                 | 0.05;<br>1.0 (크림 지방으로<br>환산)  |                                        |
| mycotoxin<br>Aflatoxin M1:                  |                                  | 0.0005                        |                                        |
|                                             |                                  |                               |                                        |

| 식품 목록       | 지 표                               | 허용기준 mg/kg 이하      | 비고       |
|-------------|-----------------------------------|--------------------|----------|
|             | 억제물질                              | 불검출                |          |
|             | dioxine ***                       | 0.000003 (지방으로 환산) |          |
|             | melamine****                      | 불검출                | <1 mg/kg |
|             | microbial attributes              |                    |          |
| - 최고등급 원유   | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>5</sup>  |          |
|             | salmonella, 25g 당                 | 불검출                |          |
|             | 1 cm <sup>3</sup> (g)이하 체세포 수 함유  | 4x10 <sup>5</sup>  |          |
| - 1 등급 원유   | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>5</sup>  |          |
|             | salmonella, 25g 당                 | 불검출                |          |
|             | 1 cm <sup>3</sup> (g)이하 체세포 수 함유  | 1x10 <sup>6</sup>  |          |
| - 2 등급 원유   | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 4x10 <sup>6</sup>  |          |
|             | salmonella, 25g 당                 | 불검출                |          |
|             | 1 cm <sup>3</sup> (g)이하 체세포 수 함유  | 1x10 <sup>6</sup>  |          |
| - 최고등급 탈지분유 | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>5</sup>  |          |
|             | salmonella, 25g 당                 | 불검출                |          |
| - 1 등급 탈지분유 | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>5</sup>  |          |
|             | salmonella, 25g 당                 | 불검출                |          |

| 식품 목록                                                                                                                                                                 | 지 표                               | 허용기준 mg/kg 이하     | 비 고                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|----------------------------------------|
| - 2 등급 탈지분유                                                                                                                                                           | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 4x10 <sup>6</sup> |                                        |
|                                                                                                                                                                       | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |                                        |
| 최고등급 생크림                                                                                                                                                              | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>5</sup> |                                        |
|                                                                                                                                                                       | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |                                        |
| 1 등급 생크림                                                                                                                                                              | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 4x10 <sup>6</sup> |                                        |
|                                                                                                                                                                       | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |                                        |
| 2.2.<br>음용유, 크림, 버터밀크, 유청,<br>우유 음료, 발효 유제품(아이란,<br>lactic bacteria 우유, 응고 크림,<br>키피르, 말젖 발효주 크머스, 말젖<br>침가 제품, 요구르트, 응유,<br>플레인 요거트), 사워크림,<br>사워링(souring) 이후 가공 식품 | toxic elements:                   |                   |                                        |
|                                                                                                                                                                       | lead                              | 0.1               |                                        |
|                                                                                                                                                                       | arsenic                           | 0.05              |                                        |
|                                                                                                                                                                       | cadmium                           | 0.03              |                                        |
|                                                                                                                                                                       | mercury                           | 0.005             |                                        |
|                                                                                                                                                                       | Mycotoxin                         |                   |                                        |
|                                                                                                                                                                       | Alatoxin M1                       | 0.0005            |                                        |
|                                                                                                                                                                       | antibiotic*:                      |                   |                                        |
|                                                                                                                                                                       | chloromycetin(chloramphenicol)    | 불검출               | <0.01 mg/kg<br><0.0003 (2012.01.01 부터) |
|                                                                                                                                                                       | tetracycline                      | 불검출               | <0.01 mg/kg                            |
|                                                                                                                                                                       | penicillins                       | 불검출               | <0.004 mg/kg                           |
|                                                                                                                                                                       | streptomycin                      | 불검출               | <0.2 mg/kg                             |
|                                                                                                                                                                       | pesticide** (지방으로 환산):            |                   |                                        |

| 식품 목록                                                                                     | 지 표                                             | 허용기준 mg/kg 이하                        | 비 고       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------|
|                                                                                           | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers)     | 0.05;<br>1.25 (크림, 사워크림을<br>지방으로 환산) |           |
|                                                                                           | DDT, metabolites                                | 0.05;<br>1.0 (크림, 사워크림을<br>지방으로 환산)  |           |
|                                                                                           | dioxine ***                                     | 0.000003 (지방으로<br>환산)                |           |
|                                                                                           | melamine****                                    | 불검출                                  | < 1 mg/kg |
|                                                                                           | peroxide value(fluid milk, sterilized cream)    | 4.0<br>mm/kg(mm:활성산소)<br>fat         |           |
| 2.2.1. 음용유, 크림, 우유 음료,<br>버터밀크, 유청, 우유 음료<br>페트병에 든 우유, 살균우유<br>포함한 유제품 성분이 첨가되어<br>있는 식품 | microbial attributes                            |                                      |           |
|                                                                                           | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 1x10 <sup>5</sup>                    |           |
|                                                                                           | coliforms, 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당             | 불검출                                  |           |
|                                                                                           | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출                                  |           |
|                                                                                           | S.aureus , 1 g/cm <sup>3</sup>                  | 불검출                                  |           |
|                                                                                           | L.monocytogenes, 25 g/cm <sup>3</sup> 당         | 불검출                                  |           |

| 식품 목록                                                                                     | 지 표                                                                                                                                                                                                                                       | 허용기준 mg/kg 이하       | 비고 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----|
| 2.2.2. 살균, UHT milk(Aseptic, 무균충전)                                                        | <p>산업 살균 요구사항:</p> <p>1) 3-5 일 동안 37°C 의 온도에서 맛과 변화가 없고, 눈에 띄는변질되는 증거가 (포장이 부풀거나 겔표면 변질) 없음, 경도와 맛에 변화가 없음.</p> <p>2) 일정 기간 온도 유지 이후, A) 적정산도가 2 도 이상 변하지 않음,<br/>B) total viable count(TVC) 가 10 cfu/cm<sup>3</sup>(g) 이하인 경우는 허용한다.</p> |                     |    |
| 2.2.3. UHT milk(무균 충전하지 않음)                                                               | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하                                                                                                                                                                                           | 100                 |    |
|                                                                                           | coliforms, 10g/cm <sup>3</sup> 당                                                                                                                                                                                                          | 불검출                 |    |
|                                                                                           | salmonella, 100g/cm <sup>3</sup> 당                                                                                                                                                                                                        | 불검출                 |    |
|                                                                                           | S.aureus , 10g/cm <sup>3</sup> 당                                                                                                                                                                                                          | 불검출                 |    |
|                                                                                           | L.monocytogenes, 25 g/cm <sup>3</sup> 당                                                                                                                                                                                                   | 불검출                 |    |
| 2.2.4. 무가당 연유                                                                             | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하                                                                                                                                                                                           | 2.5x10 <sup>3</sup> |    |
|                                                                                           | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                                                                                                                                                                                                          | 불검출                 |    |
|                                                                                           | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당                                                                                                                                                                                                         | 불검출                 |    |
|                                                                                           | L.monocytogenes, 25 g/cm <sup>3</sup> 당                                                                                                                                                                                                   | 불검출                 |    |
| 2.2.5. 맛을 첨가한, vitamin 이 풍부 한, macro-, micro-element, 락툴로오스[lactulose], 프리바이오틱(prebiotic) | 여러 단계의 열처리 과정 진행 시, 음용우유 요구사항에 근거                                                                                                                                                                                                         |                     |    |
| 2.2.6. 철제통에 든 유제품                                                                         | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하                                                                                                                                                                                           | 2x10 <sup>5</sup>   |    |

| 식품 목록              | 지 표                                                                                                                                                                                                                                                       | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----|
| 2.2.7. 크림 가공식품, 살균 | coliforms, 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당                                                                                                                                                                                                                       | 불검출               |    |
|                    | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당                                                                                                                                                                                                                         | 불검출               |    |
|                    | S.aureus, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당                                                                                                                                                                                                                         | 불검출               |    |
|                    | L.monocytogenes, 25 g/cm <sup>3</sup> 당                                                                                                                                                                                                                   | 불검출               |    |
|                    | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하                                                                                                                                                                                                           | 1x10 <sup>5</sup> |    |
| 2.2.8. 살균          | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                                                                                                                                                                                                                          | 불검출               |    |
|                    | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당                                                                                                                                                                                                                         | 불검출               |    |
|                    | S.aureus , 1 g/cm <sup>3</sup> 당                                                                                                                                                                                                                          | 불검출               |    |
|                    | L.monocytogenes, 25 g/cm <sup>3</sup> 당                                                                                                                                                                                                                   | 불검출               |    |
|                    | <p>산업용 살균의 조건</p> <p>-3-5 일 동안 37°C 의 일정 온도에서 보관 이후, 눈에 보이는 결함과 부패의 증거가 (포장이 부풀거나 겉표면 변질) 없음, 경도와 맛에 변화가 없음.</p> <p>-일정 기간 온도 유지 이후, A)와 B)의 경우는 허용한다.</p> <p>A) 적정산도가 2 도 이상 변하지 않음,</p> <p>B) total viable count(TVC) 가 10 cfu/cm<sup>3</sup>(g) 이하</p> |                   |    |
| 2.2.9. 강화우유        | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하                                                                                                                                                                                                           | 1x10 <sup>5</sup> |    |
|                    | coliforms, 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당                                                                                                                                                                                                                       | 불검출               |    |
|                    | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당                                                                                                                                                                                                                         | 불검출               |    |
|                    | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus                                                                                                                                                                                                                            | 불검출               |    |
|                    | L.monocytogenes, 25 g/cm <sup>3</sup> 당                                                                                                                                                                                                                   | 불검출               |    |

| 식품 목록                                                                                       | 지 표                                             | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------|----|
| 2.2.10. 거품 우유                                                                               | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 1x10 <sup>5</sup> |    |
|                                                                                             | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                | 불검출               |    |
|                                                                                             | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |    |
|                                                                                             | S.aureus, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |    |
|                                                                                             | L.monocytogenes, 25 g/cm <sup>3</sup> 당         | 불검출               |    |
| 2.2.11. 철제통에 든 유제품                                                                          | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 2x10 <sup>5</sup> |    |
|                                                                                             | coliforms, 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당             | 불검출               |    |
|                                                                                             | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |    |
|                                                                                             | S.aureus, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |    |
|                                                                                             | L.monocytogenes, 25 g/cm <sup>3</sup> 당         | 불검출               |    |
| 2.2.12. 음료, 캅테일, 키슬(리시아의 디저트), 소스, 크림, 푸딩, 무스, 파스타, 수플레(우유, 생크림, 버커밀크, milk whey 를 원료로 가공함) | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 1x10 <sup>5</sup> |    |
|                                                                                             | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                | 불검출               |    |
|                                                                                             | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |    |
|                                                                                             | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus                  | 불검출               |    |
|                                                                                             | L.monocytogenes, 25 g/cm <sup>3</sup> 당         | 불검출               |    |
| 2.2.13. 발효 유제품, 발효 유제품 사용 제품, 액체형 발효 유제품                                                    |                                                 |                   |    |

| 식품 목록           | 지 표                                 | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|-----------------|-------------------------------------|-------------------|----|
| -유통기한 72 시간 미만  |                                     |                   |    |
| - 토핑 있음         | lactic microorganism , 이상           | 1x10 <sup>7</sup> |    |
|                 | coliforms, 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당 | 불검출               |    |
|                 | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당   | 불검출               |    |
|                 | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus      | 불검출               |    |
| - 토핑 있음         | lactic microorganism, 이상            | 1x10 <sup>7</sup> |    |
|                 | coliforms, 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당 | 불검출               |    |
|                 | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당   | 불검출               |    |
|                 | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus      | 불검출               |    |
| - 유통기한 72 시간 이상 |                                     |                   |    |
| - 토핑 없음         | lactic microorganism , 이상           | 1x10 <sup>7</sup> |    |
|                 | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당    | 불검출               |    |
|                 | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당   | 불검출               |    |
|                 | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus      | 불검출               |    |

| 식품 목록   | 지 표                                 | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고                                                                                                                      |
|---------|-------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - 토핑 있음 | yeast, cfu/m <sup>3</sup> 이하        | 50                | 유통기한 끝날 때쯤 yeast가<br>발생, 키피르와 아이란: 1x10 <sup>4</sup><br>이상, 말우유: 1x10 <sup>5</sup> 이상,<br>발효식품일 시, yeast 의<br>존재는 허용된다. |
|         | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하         | 50                |                                                                                                                         |
|         | lactic microorganism , 이상           | 1x10 <sup>7</sup> |                                                                                                                         |
|         | coliforms, 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당 | 불검출               |                                                                                                                         |
|         | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당   | 불검출               |                                                                                                                         |
|         | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus      | 불검출               |                                                                                                                         |

| 식품 목록                                                                  | 지 표                                                       | 허용기준 mg/kg 이하          | 비고                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.2.14. 발효유, bifidus bacteria<br>강화우유, probiotic<br>microorganism 강화우유 | yeast, cfu/m <sup>3</sup> 이하                              | 50                     | 유통기한 끝날 때쯤 yeast가<br>발생, 키피르와 아이란: 1x10 <sup>4</sup><br>이상, 말우유: 1x10 <sup>5</sup> 이상,<br>발효식품일 시, yeast 의<br>존재는 허용된다. |
|                                                                        | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하                               | 50                     |                                                                                                                         |
|                                                                        | bifidus bacteria 과 (혹은) 기타 probiotic<br>microorganism, 이상 | 전체에서 1x10 <sup>6</sup> |                                                                                                                         |
|                                                                        | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                          | 불검출                    |                                                                                                                         |
|                                                                        | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당                         | 불검출                    |                                                                                                                         |
|                                                                        | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus                            | 불검출                    |                                                                                                                         |

| 식품 목록                                                 | 지 표                                                                                   | 허용기준 mg/kg 이하                | 비고                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.2.15. 사워크림, 토핑 있는<br>사워 크림을 포함하여<br>사워크림을 기초로 만든 식품 | yeast, cfu/m <sup>3</sup> 이하                                                          | 50                           | 유통기한 끝날 때쯤 yeast가<br>발생, 키피르와 아이란: 1x10 <sup>4</sup><br>이상, 말우유: 1x10 <sup>5</sup> 이상,<br>발효식품일 시, yeast 의<br>존재는 허용된다. |
|                                                       | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하                                                           | 50                           |                                                                                                                         |
|                                                       | lactic bacteria, cfu/cm <sup>3</sup> (g), 이상                                          | 1x10 <sup>7</sup> (사워크림에 적용) |                                                                                                                         |
|                                                       | coliforms 0.001g 당(sour cream); 0.1g 당 (heat<br>sour cream product) g/cm <sup>3</sup> | 불검출                          |                                                                                                                         |
|                                                       | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당                                                     | 불검출                          |                                                                                                                         |
|                                                       | S.aureus, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                                                       | 불검출                          |                                                                                                                         |
|                                                       | yeast, cfu/m <sup>3</sup> 이하                                                          | 50 (유통기한 72 시간<br>이상 제품 )    |                                                                                                                         |

| 식품 목록                                              | 지 표                                             | 허용기준 mg/kg 이하         | 비고 |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------|----|
|                                                    | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하                     | 50 (유통기한 72 시간 이상 제품) |    |
| 2.2.16. 가열처리한 발효유, 우유 성분 함유 식품, 이하 포함 :<br>- 토핑 없음 | coliforms, 1.0g 당 g/cm <sup>3</sup>             | 불검출                   |    |
|                                                    | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출                   |    |
|                                                    | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus                  | 불검출                   |    |
|                                                    | L.monocytogenes, 25 g/cm <sup>3</sup> 당         | 불검출                   |    |
|                                                    | yeast, cfu/m <sup>3</sup> 이하                    | 50                    |    |
|                                                    | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하                     | 50                    |    |
|                                                    | coliforms, 1.0g 당 g/cm <sup>3</sup>             | 불검출                   |    |
| - 토핑 있음                                            | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출                   |    |
|                                                    | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus                  | 불검출                   |    |
|                                                    | L.monocytogenes, 25 g/cm <sup>3</sup> 당         | 불검출                   |    |
|                                                    | yeast, cfu/m <sup>3</sup> 이하                    | 50                    |    |
|                                                    | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하                     | 50                    |    |
|                                                    | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 1x10 <sup>5</sup>     |    |
|                                                    | coliforms, 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당             | 불검출                   |    |
| 2.2.17. 유청, 버터밀크(retail packaging, 살균)             | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출                   |    |
|                                                    | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus                  | 불검출                   |    |
|                                                    | L.monocytogenes, 25 g/cm <sup>3</sup> 당         | 불검출                   |    |
| 2.3. 커티지 치즈, 응유                                    | yeast, cfu/m <sup>3</sup> 이하                    | 50                    |    |
|                                                    | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하                     | 50                    |    |
|                                                    | toxic elements:                                 |                       |    |

| 식품 목록                                                                                                       | 지 표                            | 허용기준 mg/kg 이하      | 비고                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------|----------------------------------------|
| , 곡물 커티지 치즈, 응유 스택, 커티지 치즈 식품, 커티지치즈가 주성분인 유제품, 알부민과 알부민이 주성분인 유제품, 페이스트형우유 protein 식품, 산패 과정 후 가열처리한 식품 포함 | lead                           | 0.3                |                                        |
|                                                                                                             | arsenic                        | 0.2                |                                        |
|                                                                                                             | cadmium                        | 0.1                |                                        |
|                                                                                                             | mercury                        | 0.02               |                                        |
|                                                                                                             | mycotoxin :<br>Alatoxin M1     | 0.0005             |                                        |
|                                                                                                             | antibiotic*:                   |                    |                                        |
|                                                                                                             | chloromycetin(chloramphenicol) | 불검출                | <0.01 mg/kg<br><0.0003 (2012.01.01 부터) |
|                                                                                                             | tetracycline                   | 불검출                | <0.01 mg/kg                            |
|                                                                                                             | penicillins                    | 불검출                | <0.004 mg/kg                           |
|                                                                                                             | streptomycin                   | 불검출                | <0.2 mg/kg                             |
|                                                                                                             | pesticide** (지방으로 환산):         |                    |                                        |
|                                                                                                             | HCH(α, β, γ isomers)           | 1.25               |                                        |
|                                                                                                             | DDT, metabolites               | 1.0                |                                        |
|                                                                                                             | dioxine ***                    | 0.000003 (지방으로 환산) |                                        |
| 2.3.1. 커티지 치즈, 응유, 커티지 치즈 식품, 커티지 치즈가 주성분인 식품, 아래 포함                                                        | melamine****                   | 불검출                | <1 mg/kg                               |
|                                                                                                             |                                |                    |                                        |

| 식품 목록                  | 지 표                                  | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|------------------------|--------------------------------------|-------------------|----|
| - 유통기한 72 시간 이하        |                                      |                   |    |
| - 토 평 없음               | lactic microorganism , 이상            | 1x10 <sup>6</sup> |    |
|                        | coliforms, 0.001 g/cm <sup>3</sup> 당 | 불검출               |    |
|                        | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당    | 불검출               |    |
|                        | S.aureus, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당    | 불검출               |    |
|                        | yeast, cfu/m <sup>3</sup> 이하         | 50,               |    |
|                        | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하          | 50                |    |
| - 토 평 있음               | coliforms, 0.001 g/cm <sup>3</sup> 당 | 불검출               |    |
|                        | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당    | 불검출               |    |
|                        | S.aureus, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당    | 불검출               |    |
|                        | yeast, cfu/m <sup>3</sup> 이하         | 100               |    |
|                        | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하          | 50                |    |
|                        |                                      |                   |    |
| - 유통기한 72 시간 이상        |                                      |                   |    |
| - 토 평 없는 경우, 토 평 있음 경우 | coliforms, 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당  | 불검출               |    |
|                        | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당    | 불검출               |    |
|                        | S.aureus, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당    | 불검출               |    |
|                        | yeast, cfu/m <sup>3</sup> 이하         | 100               |    |
|                        | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하          | 50                |    |
|                        | coliforms, 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당  | 불검출               |    |
| - 냉동                   |                                      |                   |    |

| 식품 목록                                                                  | 지 표                                  | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------|----|
|                                                                        | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당    | 불검출               |    |
|                                                                        | yeast, cfu/m <sup>3</sup> 이하         | 100               |    |
|                                                                        | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하          | 50                |    |
| 2.3.1.1. 토핑 없는 커티지 치즈<br>(한외여과, 분리방식으로 제조된<br>커티지 치즈 제외), 곡물 커티지<br>치즈 |                                      |                   |    |
| - 유통기한 72 시간 이하                                                        | lactic microorganism , 이상            | 1x10 <sup>6</sup> |    |
|                                                                        | coliforms, 0.001 g/cm <sup>3</sup> 당 | 불검출               |    |
|                                                                        | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당    | 불검출               |    |
|                                                                        | S.aureus, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당    | 불검출               |    |
|                                                                        | coliforms, 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당  | 불검출               |    |
| - 유통기한 72 시간 이상                                                        | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당    | 불검출               |    |
|                                                                        | S.aureus, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당    | 불검출               |    |
|                                                                        | yeast, cfu/m <sup>3</sup> 이하         | 100               |    |
|                                                                        | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하          | 50                |    |
|                                                                        | coliforms, 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당  | 불검출               |    |
| - 냉동                                                                   | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당    | 불검출               |    |

| 식품 목록                                  | 지 표                                 | 허용기준 mg/kg 이하 | 비고 |
|----------------------------------------|-------------------------------------|---------------|----|
|                                        | S.aureus, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당   | 불검출           |    |
|                                        | yeast, cfu/m <sup>3</sup> 이하        | 100           |    |
|                                        | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하         | 50            |    |
| 2.3.1.2. 한외여과,<br>분리방식으로 제조한<br>커티지 치즈 |                                     |               |    |
| - 유통기한 72 시간 이하                        | coliforms, 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당 | 불검출           |    |
|                                        | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당   | 불검출           |    |
|                                        | S.aureus, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당   | 불검출           |    |
| - 유통기한 72 시간 이상                        | coliforms, 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당 | 불검출           |    |
|                                        | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당   | 불검출           |    |
|                                        | S.aureus, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당   | 불검출           |    |
|                                        | yeast, cfu/m <sup>3</sup> 이하        | 50            |    |
|                                        | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하         | 50            |    |
| -곡물 커티지 치즈                             | coliforms, 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당 | 불검출           |    |
|                                        | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당   | 불검출           |    |
|                                        | S.aureus, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당   | 불검출           |    |
|                                        | yeast, cfu/m <sup>3</sup> 이하        | 100           |    |
|                                        | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하         | 50            |    |

| 식품 목록                                    | 지 표                                  | 허용기준 mg/kg 이하 | 비고 |
|------------------------------------------|--------------------------------------|---------------|----|
| 2.3.1.3. 토핑 있는 커티지 치즈, 응유, 응유 스백, 아래 포함. |                                      |               |    |
| - 유통기한 72 시간 이하                          | coliforms, 0.001 g/cm <sup>3</sup> 당 | 불검출           |    |
|                                          | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당    | 불검출           |    |
|                                          | S.aureus, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당    | 불검출           |    |
| - 유통기한 72 시간 이상                          | coliforms, 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당  | 불검출           |    |
|                                          | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당    | 불검출           |    |
|                                          | S.aureus, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당    | 불검출           |    |
|                                          | yeast, cfu/m <sup>3</sup> 이하         | 100           |    |
|                                          | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하          | 50            |    |
|                                          | coliforms, 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당  | 불검출           |    |
| -냉동                                      | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당    | 불검출           |    |
|                                          | S.aureus, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당    | 불검출           |    |
|                                          | yeast, cfu/m <sup>3</sup> 이하         | 100           |    |
|                                          | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하          | 50            |    |
|                                          |                                      |               |    |
|                                          |                                      |               |    |
| 2.3.1.4. 커티지 치즈 식품, 아래 포함.               |                                      |               |    |
| - 유통기한 72 시간 이하                          | coliforms, 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당  | 불검출           |    |
|                                          | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당    | 불검출           |    |
|                                          | S.aureus, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당    | 불검출           |    |

| 식품 목록                                                      | 지 표                                               | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------|----|
| - 유통기한 72 시간 이상                                            | coliforms, 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |    |
|                                                            | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당                 | 불검출               |    |
|                                                            | S.aureus, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당                 | 불검출               |    |
|                                                            | yeast, cfu/m <sup>3</sup> 이하                      | 100               |    |
|                                                            | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하                       | 50                |    |
|                                                            | coliforms, 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |    |
| -냉동                                                        | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당                 | 불검출               |    |
|                                                            | S.aureus, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당                 | 불검출               |    |
|                                                            | yeast, cfu/m <sup>3</sup> 이하                      | 100               |    |
|                                                            | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하                       | 50                |    |
|                                                            | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                  | 불검출               |    |
|                                                            | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당                 | 불검출               |    |
| 2.3.2. 가열처리한 커티지 치즈<br>식품, 토핑 있는 치즈 포함                     | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus                    | 불검출               |    |
|                                                            | yeast, mold in total, cfu/cm <sup>3</sup> (g), 이하 | 50                |    |
|                                                            | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하   | 2x10 <sup>5</sup> |    |
|                                                            | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                  | 불검출               |    |
|                                                            | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당                 | 불검출               |    |
|                                                            | S.aureus, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당                 | 불검출               |    |
| 2.3.3. 우유 알부민, 우유<br>알부민이 주성분인 식품, 산패<br>과정을 통해서 가공된 식품 제외 | yeast, cfu/m <sup>3</sup> 이하                      | 100               |    |
|                                                            | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하                       | 50                |    |
|                                                            |                                                   |                   |    |
|                                                            |                                                   |                   |    |
|                                                            |                                                   |                   |    |
|                                                            |                                                   |                   |    |

| 식품 목록                                                                                      | 지 표                                                 | 허용기준 mg/kg 이하 | 비 고                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------|
| 2.4. 우유, 유청, 유제품, 우유 함유식품, 농축가당 우유, 우유 살균 연유, 우유 통조림, 크림, 버터밀크, 유제품, 우유가 들어간 식품, 우유 성분 통조림 | toxic elements:                                     |               |                                        |
|                                                                                            | lead                                                | 0.3           |                                        |
|                                                                                            | arsenic                                             | 0.15          |                                        |
|                                                                                            | cadmium                                             | 0.1           |                                        |
|                                                                                            | mercury                                             | 0.015         |                                        |
|                                                                                            | tin metal (for canned food in prefabricated tin 타르) | 200           |                                        |
|                                                                                            | chrome (for canned chrome frame)                    | 0.5           |                                        |
|                                                                                            | mycotoxin :<br>Alatoxin M1                          | 0.0005        |                                        |
|                                                                                            | antibiotic*:                                        |               |                                        |
|                                                                                            | chloromycetin(chloramphenicol)                      | 불검출           | <0.01 mg/kg<br><0.0003 (2012.01.01 부터) |
|                                                                                            | tetracycline                                        | 불검출           | <0.01 mg/kg                            |
|                                                                                            | penicillins                                         | 불검출           | <0.004 mg/kg                           |
|                                                                                            | streptomycin                                        | 불검출           | <0.2 mg/kg                             |
|                                                                                            | pesticide** (지방으로 환산):                              |               |                                        |
|                                                                                            | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers)         | 1.25          |                                        |
|                                                                                            | DDT, metabolites                                    | 1.0           |                                        |

| 식품 목록                                                     | 지 표                                                                                                                                                                                                                                                                | 허용기준 mg/kg 이하     | 비 고 |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----|
| 2.4.1. 연유, 농축 크림, 살균, 유제품, 우유 함유 식품과 우유 농축 식품, 살균         | <p>산업용 살균 규정:</p> <p>1) 6 시간 이내 37 도의 온도에서 열을 가한 후 눈에 보이는 결함이나 손상의 징후 (포장 변화, 제품의 외형 변화 등)가 없어지고 맛과 질감의 변화가 없어진다.</p> <p>2) 열을 가한 후 a) 적정 산도의 변화가 없어진다.<br/>6) 현미경에 미생물 세포가 보여선 안된다.</p> <p>3) 어린이 영양 식품에 대한 추가 규정에 따라 진균, yeast, lactic bacteria 미생물은 없어야 한다.</p> |                   |     |
| 2.4.2. 우유, 가당농축크림 (retail packaging), 토핑 있는 것과 토핑 없는 것 포함 | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하                                                                                                                                                                                                                    | 2x10 <sup>4</sup> |     |
|                                                           | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                                                                                                                                                                                                                                   | 불검출               |     |
|                                                           | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당                                                                                                                                                                                                                                  | 불검출               |     |
| 2.4.3. 우유, 가당농축크림 (운송 패킹)                                 | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하                                                                                                                                                                                                                    | 4x10 <sup>4</sup> |     |
|                                                           | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                                                                                                                                                                                                                                   | 불검출               |     |
|                                                           | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당                                                                                                                                                                                                                                  | 불검출               |     |
| 2.4.4. 버터밀크, 무가당 농축 유청, 가당 농축 유청                          | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하                                                                                                                                                                                                                    | 5x10 <sup>4</sup> |     |
|                                                           | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                                                                                                                                                                                                                                   | 불검출               |     |
|                                                           | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당                                                                                                                                                                                                                                  | 불검출               |     |

| 식품 목록                                                                                        | 지 표                                             | 허용기준 mg/kg 이하       | 비 고                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------|
| 2.4.5. 카카오, 연유나 가당 농축<br>크림이 들어간 커피                                                          | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 3.5x10 <sup>4</sup> |                                        |
|                                                                                              | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                | 불검출                 |                                        |
|                                                                                              | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출                 |                                        |
|                                                                                              | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus                  | 불검출                 |                                        |
| 2.5. 유제품, 우유 성분으로<br>이루어진 분말, 냉동·건조 (우유,<br>크림, 발효유 식품, 음료,<br>아이스크림용 믹스쳐, 유청,<br>버터밀크, 탈지유) | reconstituted product:                          |                     |                                        |
|                                                                                              | toxic elements:                                 |                     |                                        |
|                                                                                              | lead                                            | 0.1                 |                                        |
|                                                                                              | arsenic                                         | 0.05                |                                        |
|                                                                                              | cadmium                                         | 0.03                |                                        |
|                                                                                              | mercury                                         | 0.005               |                                        |
|                                                                                              | mycotoxin:<br>Alatoxin M1                       | 0.0005              |                                        |
|                                                                                              | antibiotic*:                                    |                     |                                        |
|                                                                                              | chloromycetin(chloramphenicol)                  | 불검출                 | <0.01 mg/kg<br><0.0003 (2012.01.01 부터) |
|                                                                                              | tetracycline                                    | 불검출                 | <0.01 mg/kg                            |
|                                                                                              | penicillins                                     | 불검출                 | <0.004 mg/kg                           |
|                                                                                              | streptomycin                                    | 불검출                 | <0.2 mg/kg                             |
|                                                                                              | pesticide** (지방으로 환산):                          |                     |                                        |
|                                                                                              | HCH(α, β, γ isomers)                            | 1.25                |                                        |
|                                                                                              | DDT, metabolites                                | 1.0                 |                                        |

| 식품 목록                                                                                  | 지 표                                             | 허용기준 mg/kg 이하      | 비고        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------|-----------|
| 2.5.1. 유제품, 우유성분이 들어간 식품, 우유 분말, 냉동·건조 (우유, 크림, 발효유 식품, 음료, 아이스크림용 믹스처, 유청, 버터밀크, 탈지유) | dioxine ***                                     | 0.000003 (지방으로 환산) |           |
|                                                                                        | melamine****                                    | 불검출                | < 1 mg/kg |
|                                                                                        | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 5x10 <sup>4</sup>  |           |
|                                                                                        | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                | 불검출                |           |
|                                                                                        | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출                |           |
| 2.5.2. 분유                                                                              | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus                  | 불검출                |           |
|                                                                                        | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 5x10 <sup>4</sup>  |           |
|                                                                                        | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                | 불검출                |           |
|                                                                                        | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출                |           |
|                                                                                        | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus                  | 불검출                |           |
| 2.5.3. 탈지유, 이하 포함:                                                                     |                                                 |                    |           |
| - 간접 사용 용도                                                                             | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 5x10 <sup>4</sup>  |           |
|                                                                                        | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                | 불검출                |           |
|                                                                                        | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출                |           |
|                                                                                        | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus                  | 불검출                |           |
| - 산업용 가공 용도                                                                            | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 1x10 <sup>5</sup>  |           |

| 식품 목록                 | 지 표                                            | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|-----------------------|------------------------------------------------|-------------------|----|
| 2.5.4. 분말 우유 음료       | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |    |
|                       | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당              | 불검출               |    |
|                       | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus                 | 불검출               |    |
|                       | total viable count(TVC), cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 1x10 <sup>5</sup> |    |
|                       | coliforms, 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당            | 불검출               |    |
|                       | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당              | 불검출               |    |
|                       | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus                 | 불검출               |    |
|                       | mold, cfu/cm <sup>3</sup> (g)이하                | 50                |    |
| 2.5.5. 크림 분말과 가당크림 분말 | total viable count(TVC), cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 7x10 <sup>4</sup> |    |
|                       | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |    |
|                       | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당              | 불검출               |    |
|                       | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus                 | 불검출               |    |
| 2.5.6. 유청 분말          | total viable count(TVC), cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 1x10 <sup>5</sup> |    |
|                       | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |    |
|                       | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당              | 불검출               |    |
|                       | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus                 | 불검출               |    |
|                       | L.monocytogenes, 25g 당                         | 불검출               |    |
|                       | yeast, cfu/m <sup>3</sup> 이하                   | 50                |    |
|                       | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하                    | 100               |    |
|                       | total viable count(TVC), cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 5x10 <sup>4</sup> |    |
| 2.5.7. 아이스크림요 건조 믹스쳐  | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |    |

| 식품 목록                                                                           | 지 표                                             | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고                  |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------|---------------------|
|                                                                                 | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |                     |
|                                                                                 | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus                  | 불검출               |                     |
|                                                                                 | L. monocytogenes 25g/cm <sup>3</sup> 당          | 불검출               | 부드러운<br>아이스크림<br>적용 |
| 2.5.8. 발효유 분말                                                                   | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 1x10 <sup>5</sup> |                     |
|                                                                                 | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                | 불검출               |                     |
|                                                                                 | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |                     |
|                                                                                 | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus                  | 불검출               |                     |
|                                                                                 | yeast, cfu/m <sup>3</sup> 이하                    | 50                |                     |
|                                                                                 | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하                     | 100               |                     |
| 2.5.9. 버터밀크, 풀 크림 밀크<br>대체재(건조)                                                 | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 5x10 <sup>4</sup> |                     |
|                                                                                 | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                | 불검출               |                     |
|                                                                                 | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |                     |
|                                                                                 | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus                  | 불검출               |                     |
|                                                                                 | yeast, cfu/m <sup>3</sup> 이하                    | 50                |                     |
|                                                                                 | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하                     | 100               |                     |
| 2.6. 우유 protein 농축액,<br>락툴로오스, 갈락토스, 카제인,<br>카제인염, 우유 protein 의<br>가 moisture 해 | toxic elements:                                 |                   |                     |
|                                                                                 | lead                                            | 0.3               |                     |
|                                                                                 | arsenic                                         | 1.0               |                     |
|                                                                                 | cadmium                                         | 0.2               |                     |
|                                                                                 | mercury                                         | 0.03              |                     |

| 식품 목록                                                                 | 지 표                                             | 허용기준 mg/kg 이하      | 비 고                                    |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------------|
|                                                                       | mycotoxin:<br>Alatoxin M1                       | 0.0005             |                                        |
|                                                                       | antibiotic*:                                    |                    |                                        |
|                                                                       | chloramphenicol(chloramphenicol)                | 불검출                | <0.01 mg/kg<br><0.0003 (2012.01.01 부터) |
|                                                                       | tetracycline                                    | 불검출                | <0.01 mg/kg                            |
|                                                                       | penicillins                                     | 불검출                | <0.004 mg/kg                           |
|                                                                       | streptomycin                                    | 불검출                | <0.2 mg/kg                             |
|                                                                       | pesticide** (지방으로 환산):                          |                    |                                        |
|                                                                       | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers)     | 1.25               |                                        |
|                                                                       | DDT, metabolites                                | 1.0                |                                        |
|                                                                       | dioxine ***                                     | 0.000003 (지방으로 환산) |                                        |
| 우유 protein 농축액, 카제인, 갈락토스, 카제인염, 우유 protein 의 가 moisture 해, 건조, 아래 포함 | melamine****                                    | 불검출                | < 1 mg/kg                              |
|                                                                       |                                                 |                    |                                        |
|                                                                       |                                                 |                    |                                        |
|                                                                       |                                                 |                    |                                        |
| 2.6.1. 식용 카제인염                                                        | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 5x10 <sup>4</sup>  |                                        |
|                                                                       | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                | 불검출                |                                        |
|                                                                       | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출                |                                        |

| 식품 목록                  | 지 표                                                 | 허용기준 mg/kg 이하       | 비고 |
|------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------|----|
|                        | sulfite reducing Chlostridia 0.01 g/cm <sup>3</sup> | 불검출                 |    |
| 2.6.2. 유청 protein 농축물  | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하     | 5x10 <sup>4</sup>   |    |
|                        | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                    | 불검출                 |    |
|                        | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당                   | 불검출                 |    |
|                        | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus                      | 불검출                 |    |
| 2.6.3. 카제인 농축물         | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하     | 2.5x10 <sup>3</sup> |    |
|                        | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                    | 불검출                 |    |
|                        | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당                   | 불검출                 |    |
|                        | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus                      | 불검출                 |    |
| 2.6.4. 우유 protein, 카제인 | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하     | 1x10 <sup>4</sup>   |    |
|                        | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                    | 불검출                 |    |
|                        | salmonella, 50g/cm <sup>3</sup>                     | 불검출                 |    |
|                        | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus                      | 불검출                 |    |
|                        | sulfite reducing Chlostridia, 0.01g 당               | 불검출                 |    |
|                        | yeast, cfu/m <sup>3</sup> 이하                        | 10                  |    |
| 2.6.5. 정제된 갈락토스        | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하                         | 50                  |    |
|                        | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하     | 1x10 <sup>3</sup>   |    |
|                        | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                    | 불검출                 |    |
|                        | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당                   | 불검출                 |    |
|                        | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus                      | 불검출                 |    |
|                        |                                                     |                     |    |

| 식품 목록                                                                                               | 지 표                                             | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------|----|
| 2.6.6. 식용 갈락토스 (식용 유당)                                                                              | yeast, cfu/m <sup>3</sup> 이하                    | 50                |    |
|                                                                                                     | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하                     | 100               |    |
|                                                                                                     | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 1x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                                                                     | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                | 불검출               |    |
|                                                                                                     | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |    |
|                                                                                                     | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus                  | 불검출               |    |
|                                                                                                     | yeast, cfu/m <sup>3</sup> 이하                    | 50                |    |
|                                                                                                     | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하                     | 100               |    |
|                                                                                                     | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 1x10 <sup>3</sup> |    |
|                                                                                                     | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                | 불검출               |    |
| 2.6.7. 락툴로오스<br>농축액                                                                                 | salmonella 50g/cm <sup>3</sup> 당                | 불검출               |    |
|                                                                                                     | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus                  | 불검출               |    |
|                                                                                                     | yeast, cfu/m <sup>3</sup> 이하                    | 50                |    |
|                                                                                                     | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하                     | 100               |    |
|                                                                                                     | toxic elements:                                 |                   |    |
|                                                                                                     | lead                                            | 0.5               |    |
|                                                                                                     | arsenic                                         | 0.3               |    |
|                                                                                                     | cadmium                                         | 0.2               |    |
|                                                                                                     | mercury                                         | 0.03              |    |
|                                                                                                     | mycotoxin:<br>Alatoxin M1                       | 0.0005            |    |
| 2.7. 치즈, 치즈<br>식품(초강화치즈, 강화치즈,<br>반강화 치즈, 연치즈, 염장<br>치즈), 가공치즈, 유청 알부민<br>치즈, 치즈 분말,<br>페이스트형치즈, 소스 |                                                 |                   |    |
|                                                                                                     |                                                 |                   |    |
|                                                                                                     |                                                 |                   |    |
|                                                                                                     |                                                 |                   |    |
|                                                                                                     |                                                 |                   |    |
|                                                                                                     |                                                 |                   |    |
|                                                                                                     |                                                 |                   |    |
|                                                                                                     |                                                 |                   |    |
|                                                                                                     |                                                 |                   |    |
|                                                                                                     |                                                 |                   |    |

| 식품 목록 | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하      | 비고                                     |
|-------|---------------------------------------------|--------------------|----------------------------------------|
|       | antibiotic*:                                |                    |                                        |
|       | chloromycetin(chloramphenicol)              | 불검출                | <0.01 mg/kg<br><0.0003 (2012.01.01 부터) |
|       | tetracycline                                | 불검출                | <0.01 mg/kg                            |
|       | penicillins                                 | 불검출                | <0.004 mg/kg                           |
|       | streptomycin                                | 불검출                | <0.2 mg/kg                             |
|       | benzopyrene 혼제식품                            | 0.001              |                                        |
|       | pesticide** (지방으로 환산):                      |                    |                                        |
|       | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 1.25               |                                        |
|       | DDT, metabolites                            | 1.0                |                                        |
|       | dioxine ***                                 | 0.000003 (지방으로 환산) |                                        |
|       | toxin except B.cereus                       | 불검출                | 25g 의 5 개의 샘플(45 일 이하 숙성된 모든 종류의 치즈)   |

| 식품 목록                                                                     | 지 표                                | 허용기준 mg/kg 이하 | 비고                                      |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------|-----------------------------------------|
| 치즈, 치즈 식품(초강화치즈, 강화치즈, 반강화 치즈, 연치즈), 가공치즈, 유청 알부민, 치즈 분말, 페이스트형치즈, 소스, 포함 | microbial attributes               |               |                                         |
| 2.7.1. 치즈, 치즈 식품(초강화치즈, 강화치즈, 반강화 치즈, 연치즈, 염장치즈), 유청 알부민 치즈, 혼제 치즈        | coliforms, 0.001 g/cm³당            | 불검출           |                                         |
|                                                                           | salmonella, 25g/cm³당               | 불검출           |                                         |
|                                                                           | S.aureus, 0.001 g/cm³당             | 불검출           |                                         |
|                                                                           | 리스테리아, 25 g/cm³당                   | 불검출           | 25g 의 5 개의 샘플, 연치즈 염장치즈에는 리스테리아 불검출입니다. |
| 2.7.2. 치즈와 치즈 식품, 가공치즈                                                    |                                    |               |                                         |
| - 토핑 없음                                                                   | total viable count(TVC), cfu/m³ 이하 | 5x10³         |                                         |
|                                                                           | coliforms, 1 g/cm³당                | 불검출           |                                         |
|                                                                           | salmonella, 25g/cm³당               | 불검출           |                                         |
|                                                                           | yeast, cfu/m³ 이하                   | 50            |                                         |
|                                                                           | mold, cfu/m³ 이하                    | 50            |                                         |

| 식품 목록                              | 지 표                                             | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------|----|
| - 토핑 있음, 혼제 치즈 포함                  | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 1x10 <sup>4</sup> |    |
|                                    | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                | 불검출               |    |
|                                    | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |    |
|                                    | yeast, cfu/m <sup>3</sup> 이하                    | 100               |    |
|                                    | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하                     | 100               |    |
| 2.7.3. 치즈 식품 가공치즈                  | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 1x10 <sup>4</sup> |    |
|                                    | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                | 불검출               |    |
|                                    | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |    |
|                                    | yeast, cfu/m <sup>3</sup> 이하                    | 100               |    |
|                                    | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하                     | 100               |    |
| 2.7.4. 치즈 소스, 페이스트형 치즈             | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 1x10 <sup>4</sup> |    |
|                                    | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                | 불검출               |    |
|                                    | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |    |
| 2.7.5. 치즈, 치즈 분말 식품                | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 5x10 <sup>4</sup> |    |
|                                    | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                | 불검출               |    |
|                                    | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |    |
| 2.7.6. 치즈, 치즈 식품, 유청 알부민 치즈, 혼제 치즈 | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 1x10 <sup>4</sup> |    |
|                                    | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                | 불검출               |    |
|                                    | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |    |
| 2.7.7. 커티지 치즈                      |                                                 |                   |    |
| - 토핑 없음                            | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                | 불검출               |    |

| 식품 목록                             | 지 표                     | 허용기준 mg/kg 이하                                              | 비고 |
|-----------------------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------|----|
|                                   | S.aureus, 0.1 g/cm³당    | 불검출                                                        |    |
|                                   | salmonella B 25 cm³(g)  | 불검출                                                        |    |
|                                   | yeast, cfu/m³ 이하        | 50                                                         |    |
|                                   | mold, cfu/m³ 이하         | 50                                                         |    |
|                                   | coliforms 0.1g 당 cm³(g) | 불검출                                                        |    |
| - 토핑 있음                           | S.aureus, 0.1 g/cm³당    | 불검출                                                        |    |
|                                   | salmonella B cm³(g)     | 불검출                                                        |    |
|                                   | yeast, cfu/m³ 이하        | 100                                                        |    |
|                                   | mold, cfu/m³ 이하         | 100                                                        |    |
|                                   | 산화지수: 유지류 Turner degree | 2.5°Kettstofera;<br>3.5°Kettstofera - 유지<br>파스타류,<br>토핑 있음 |    |
| 2.8. 유지류, 우유로 만든 오일<br>파스타, 유 fat | toxic elements:         |                                                            |    |
|                                   | lead                    | 0.1<br>0.3 - 카카오 함유 식품                                     |    |
|                                   | arsenic                 | 0.1                                                        |    |
|                                   | cadmium                 | 0.03<br>0.2 - 카카오 함유 식품                                    |    |
|                                   | mercury                 | 0.03                                                       |    |
|                                   |                         |                                                            |    |

| 식품 목록                                | 지 표                                  | 허용기준 mg/kg 이하      | 비고                                     |
|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------|----------------------------------------|
|                                      | copper(보 존식품용)                       | 0,4                |                                        |
|                                      | iron (보 존식품용)                        | 1.5                |                                        |
|                                      | tin metal (살균 유 지류를 위한 tin metal 용기) | 200                |                                        |
|                                      | mycotoxin:<br>Alatoxin M1            | 0.0005             |                                        |
|                                      | antibiotic*:                         |                    |                                        |
|                                      | chloromycetin(chloramphenicol)       | 불검출                | <0.01 mg/kg<br><0.0003 (2012.01.01 부터) |
|                                      | tetracycline                         | 불검출                | <0.01 mg/kg                            |
|                                      | penicillins                          | 불검출                | <0.004 mg/kg                           |
|                                      | streptomycin                         | 불검출                | <0.2 mg/kg                             |
|                                      | pesticide** (지방으로 환산):               |                    |                                        |
|                                      | HCH(α, β, γ isomers)                 | 1.25               |                                        |
|                                      | DDT, metabolites                     | 1.0                |                                        |
|                                      | dioxine ***                          | 0.000003 (지방으로 환산) |                                        |
| 유지류, 우유로 만든 오일<br>파스타, 유 fat, 이하 포함: |                                      |                    |                                        |

| 식품 목록                                              | 지 표                                             | 허용기준 mg/kg 이하                          | 비 고 |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------|-----|
| 2.8.1. 우유로 만든 버터: 무발효 버터, 발효 버터, 염버터, 무염 버터, 아래 포함 |                                                 |                                        |     |
| - 토 췌 없음                                           | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 1x10 <sup>5</sup> (발표 버터는 표준화 되지 않았다.) |     |
|                                                    | coliforms, 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당             | 불검출                                    |     |
|                                                    | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출                                    |     |
|                                                    | S.aureus, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출                                    |     |
|                                                    | 리스테리아, 25 g/cm <sup>3</sup> 당                   | 불검출                                    |     |
| - 토 췌 있음                                           | yeast, mold, Cfu /cm <sup>3</sup> (g)이하         | 100 in total                           |     |
|                                                    | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 1x10 <sup>5</sup> (발표 버터는 표준화 되지 않았다.) |     |
|                                                    | coliforms, 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당             | 불검출                                    |     |
|                                                    | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출                                    |     |
|                                                    | S.aureus, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출                                    |     |
|                                                    | 리스테리아 25 g/cm <sup>3</sup> 당                    | 불검출                                    |     |
|                                                    | yeast, cfu/m <sup>3</sup> 이하                    | 100                                    |     |
|                                                    | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하                     | 100                                    |     |
|                                                    |                                                 |                                        |     |
|                                                    |                                                 |                                        |     |

| 식품 목록                   | 지 표                                                                                                                                                                                                                                                                             | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----|
| 2.8.2. 불가 버터(러시아 버터식품명) | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하                                                                                                                                                                                                                                 | 1x10 <sup>4</sup> |    |
|                         | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                                                                                                                                                                                                                                                | 불검출               |    |
|                         | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당                                                                                                                                                                                                                                               | 불검출               |    |
|                         | L.monocytogenes, 25 g/cm <sup>3</sup> 당                                                                                                                                                                                                                                         | 불검출               |    |
|                         | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하                                                                                                                                                                                                                                                     | 50                |    |
|                         | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus                                                                                                                                                                                                                                                  | 불검출               |    |
| 2.8.3. 살균               | 산업용 살균의 조건 :<br>1) 3-5 일 동안 37°C 의 일정 온도에서 보관 이후, 눈에 보이는 결함과 부패의 증거가 (포장이 부풀거나 겔표면 변질) 없음, 경도와 맛에 변화가 없음;<br>2) 일정 기간 온도 유지 이후, A), B), c) 의 경우는 허용한다. :<br>A) 유상(oil phase) 0.5°Kettstofera 이하;<br>B) 적정산 2°도 이하;<br>C) total viable count(TVC) 이하 100 cfu/cm <sup>3</sup> (g) |                   |    |
| 2.8.4. 버터오일             | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하                                                                                                                                                                                                                                 | 1x10 <sup>3</sup> |    |
|                         | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                                                                                                                                                                                                                                                | 불검출               |    |
|                         | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당                                                                                                                                                                                                                                               | 불검출               |    |
|                         | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하                                                                                                                                                                                                                                                     | 200               |    |
|                         | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하                                                                                                                                                                                                                                 | 1x10 <sup>5</sup> |    |
| 2.8.5. 유 fat 분말         | coliforms, 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당                                                                                                                                                                                                                                             | 불검출               |    |

| 식품 목록                | 지 표                                             | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|----------------------|-------------------------------------------------|-------------------|----|
|                      | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |    |
|                      | S.aureus, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |    |
|                      | L.monocytogenes, 25 g/cm <sup>3</sup> 당         | 불검출               |    |
|                      | yeast, mold, cfu/cm <sup>3</sup> (g)이하          | 전체 중 100          |    |
|                      | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 1x10 <sup>3</sup> |    |
| 2.8.6. 유 fat         | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                | 불검출               |    |
|                      | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |    |
|                      | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하                     | 200               |    |
|                      |                                                 |                   |    |
| 2.8.7. 오일 파스터, 아래 포함 |                                                 |                   |    |
|                      |                                                 |                   |    |
| - 토핑 없음              | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 2x10 <sup>5</sup> |    |
|                      | coliforms, 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당             | 불검출               |    |
|                      | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |    |
|                      | S.aureus, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |    |
|                      | L.monocytogenes, 25 g/cm <sup>3</sup> 당         | 불검출               |    |
|                      | yeast, cfu/m <sup>3</sup> 이하                    | 100               |    |
|                      | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하                     | 100               |    |
|                      | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 2x10 <sup>5</sup> |    |
|                      | coliforms, 0.001 g/cm <sup>3</sup> 당            | 불검출               |    |
|                      | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |    |
| - 토핑 있음              | S.aureus, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |    |
|                      |                                                 |                   |    |

| 식품 목록                         | 지 표                           | 허용기준 mg/kg 이하                                     | 비고 |
|-------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------|----|
| 2.9. 식물성 크림 버터, 식물성 버터 가공 혼합물 | L.monocytogenes, 25 g/cm³당    | 불검출                                               |    |
|                               | yeast, cfu/m³ 이하              | 100                                               |    |
|                               | mold, cfu/m³ 이하               | 100                                               |    |
|                               | 산화지수:                         |                                                   |    |
|                               | peroxide value (식품에서 떼어낸 fat) | 1kgfat 당 활성산소 10 mole 이하여야 한다.                    |    |
|                               | 오일 Turner degree              | 2.5° Kettstofer;<br>3.5°Kettstofer – 스프레드형, 토핑 있음 |    |
|                               | toxic elements:               |                                                   |    |
|                               | lead                          | 0.1;<br>0.3 – 카카오 함유 식품                           |    |
|                               | arsenic                       | 0.1                                               |    |
|                               | cadmium                       | 0.03;<br>0.2 – 카카오 함유 식품                          |    |
|                               | mercury                       | 0.03                                              |    |
|                               | copper(보존식품용)                 | 0,4                                               |    |
|                               | iron(보존식품용)                   | 1.5                                               |    |
|                               | nickel (경화유가 함유된 식품)          | 0.7                                               |    |

| 식품 목록                | 지 표                                             | 허용기준 mg/kg 이하      | 비고                                     |
|----------------------|-------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------------|
| 2.9.1. 식물성 크림 버터     | mycotoxin:<br>Alatoxin M1                       | 0.0005             |                                        |
|                      | antibiotic*:                                    |                    |                                        |
|                      | chloramphenicol(chloramphenicol)                | 불검출                | <0.01 mg/kg<br><0.0003 (2012.01.01 부터) |
|                      | tetracycline                                    | 불검출                | <0.01 mg/kg                            |
|                      | penicillins                                     | 불검출                | <0.004 mg/kg                           |
|                      | streptomycin                                    | 불검출                | <0.2 mg/kg                             |
|                      | pesticide** (지방으로 환산):                          |                    |                                        |
|                      | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers)     | 1.25               |                                        |
|                      | DDT, metabolites                                | 1.0                |                                        |
|                      | dioxine ***                                     | 0.000002 (지방으로 환산) |                                        |
|                      | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 1x10 <sup>5</sup>  |                                        |
|                      | coliforms, 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당             | 불검출                |                                        |
|                      | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출                |                                        |
| 2.9.2. 식물성 버터 가공 혼합물 | S.aureus, 0.1 g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출                |                                        |
|                      | L.monocytogenes, 25 g/cm <sup>3</sup> 당         | 불검출                |                                        |
|                      | yeast, cfu/m <sup>3</sup> 이하                    | 100                |                                        |
|                      | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하                     | 100                |                                        |
|                      | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 1x10 <sup>3</sup>  |                                        |
|                      | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                | 불검출                |                                        |

| 식품 목록                                                                    | 지 표                            | 허용기준 mg/kg 이하 | 비고                                     |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------|----------------------------------------|
| 2.10. 아이스 밀크, 아이스 버터<br>밀크, 아이스크림, 식물성 fat<br>함유, 케익, 파이형태, 아이스크림<br>디저트 | salmonella, 25g/cm³당           | 불검출           |                                        |
|                                                                          | S.aureus, 0.1 g/cm³당           | 불검출           |                                        |
|                                                                          | L.monocytogenes, 25 g/cm³당     | 불검출           |                                        |
|                                                                          | mold, cfu/m³ 이하                | 200           |                                        |
|                                                                          | toxic elements:                |               |                                        |
|                                                                          | lead                           | 0.1           |                                        |
|                                                                          | arsenic                        | 0.05          |                                        |
|                                                                          | cadmium                        | 0.03          |                                        |
|                                                                          | mercury                        | 0.005         |                                        |
|                                                                          | mycotoxin:<br>AlatoxinM1       | 0.0005        |                                        |
|                                                                          | antibiotic*:                   |               |                                        |
|                                                                          | chloromycetin(chloramphenicol) | 불검출           | <0.01 mg/kg<br><0.0003 (2012.01.01 부터) |
|                                                                          | tetracycline                   | 불검출           | <0.01 mg/kg                            |
|                                                                          | penicillins                    | 불검출           | <0.004 mg/kg                           |
|                                                                          | streptomycin                   | 불검출           | <0.2 mg/kg                             |
| pesticide** (지방으로 환산):                                                   |                                |               |                                        |
| HCH(α, β, γ isomers)                                                     | 1.25                           |               |                                        |
| DDT, metabolites                                                         | 1.0                            |               |                                        |
| dioxine ***                                                              | 0.000003 (지방으로 환산)             |               |                                        |

| 식품 목록                                                                                        | 지 표                                             | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------|-----------|
|                                                                                              | melamine****                                    | 불검출               | < 1 mg/kg |
| 아이스 밀크, 아이스 버터 밀크,<br>아이스크림, 식물성 fat 함유,<br>케익, 파이형태, 아이스크림<br>디저트 혼합물, ice-cream<br>coating |                                                 |                   |           |
| 2.10.1. 하드 아이스크림,<br>토핑 있음                                                                   | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 1x10 <sup>5</sup> |           |
|                                                                                              | coliforms, 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당             | 불검출               |           |
|                                                                                              | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |           |
|                                                                                              | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus                  | 불검출               |           |
|                                                                                              | L.monocytogenes, 25 g/cm <sup>3</sup> 당         | 불검출               |           |
| 2.10.2. 소프트 아이스크림,<br>토핑 있음.                                                                 | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 1x10 <sup>5</sup> |           |
|                                                                                              | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                | 불검출               |           |
|                                                                                              | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |           |
|                                                                                              | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus                  | 불검출               |           |
|                                                                                              | L.monocytogenes, 25 g/cm <sup>3</sup> 당         | 불검출               |           |
| 2.10.3. 소프트 아이스크림<br>액상 믹스처                                                                  | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 3x10 <sup>4</sup> |           |
|                                                                                              | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                | 불검출               |           |
|                                                                                              | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |           |
|                                                                                              | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus                  | 불검출               |           |
|                                                                                              | L.monocytogenes, 25 g/cm <sup>3</sup> 당         | 불검출               |           |

| 식품 목록                                                      | 지 표                                     | 허용기준 mg/kg 이하                     | 비고 |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------|----|
| 2.10.4. 발효유<br>아이스크림                                       | lactic microorganism , 이상               | 1x10 <sup>6</sup>                 |    |
|                                                            | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당        | 불검출                               |    |
|                                                            | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus          | 불검출                               |    |
|                                                            | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당       | 불검출                               |    |
|                                                            | L.monocytogenes, 25 g/cm <sup>3</sup> 당 | 불검출                               |    |
| 2.11. 발효, 발효유제품 생산용<br>발효 및 프로바이오 미생물, 발효<br>버터, 발효 치즈 미생물 | toxic elements:                         |                                   |    |
|                                                            | lead                                    | 0.1 - 액상용(냉동 포함);<br>1.0 - 분말용    |    |
|                                                            | arsenic                                 | 0.05 - 액상용(냉동<br>포함); 0.2 - 분말용   |    |
|                                                            | cadmium                                 | 0.03 - 액상용(냉동<br>포함); 0.2 - 분말용   |    |
|                                                            | mercury                                 | 0.005 - 액상용(냉동<br>포함); 0.03 - 분말용 |    |

| 식품 목록                                            | 지 표                                                                                              | 허용기준 mg/kg 이하                                 | 비 고 |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----|
| 2.11.1. 발효 (발효유 식품 제조용 발효 및 미생물, 발효 버터와 치즈), 포함: |                                                                                                  |                                               |     |
| - 키피르용 공생 발효 (액상)                                | The amount of lactic microorganism and other ferment microorganisms, cfu/cm <sup>3</sup> (g), 이상 | 1x10 <sup>8</sup>                             |     |
|                                                  | coliforms , 3.0g/cm <sup>3</sup>                                                                 | 불검출                                           |     |
|                                                  | salmonella , 100g/cm <sup>3</sup> 당                                                              | 불검출                                           |     |
|                                                  | S.aureus , 10g/cm <sup>3</sup> 당                                                                 | 불검출                                           |     |
|                                                  | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하                                                                      | 5                                             |     |
|                                                  | yeast, cfu/cm <sup>3</sup> (g), 이상                                                               | 1x10 <sup>4</sup>                             |     |
|                                                  | The amount of lactic microorganism and other ferment microorganisms, cfu/cm <sup>3</sup> (g), 이상 | 1x10 <sup>8</sup> ; 1x10 <sup>10</sup> 농축 발효용 |     |
| - 순수배양으로 얻은 발효 (액상, 냉동 포함)                       | coliforms, 10.0g/cm <sup>3</sup>                                                                 | 불검출                                           |     |
|                                                  | salmonella, 100g/cm <sup>3</sup> 당                                                               | 불검출                                           |     |
|                                                  | S.aureus , 10g/cm <sup>3</sup> 당                                                                 | 불검출                                           |     |
|                                                  | yeast, mold, cfu/cm <sup>3</sup> (g)이하                                                           | 전체 중 5                                        |     |

| 식품 목록                                                    | 지 표                                                                                              | 허용기준 mg/kg 이하                                 | 비고                                     |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------|
| - 건조                                                     | The amount of lactic microorganism and other ferment microorganisms, cfu/cm <sup>3</sup> (g), 이상 | 1x10 <sup>9</sup> ; 1x10 <sup>10</sup> 농축 발효용 |                                        |
|                                                          | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                                                                 | 불검출                                           |                                        |
|                                                          | salmonella, 10g/cm <sup>3</sup> 당                                                                | 불검출                                           |                                        |
|                                                          | 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus                                                                   | 불검출                                           |                                        |
|                                                          | yeast, mold, cfu/cm <sup>3</sup> (g)이하                                                           | 전체의 5                                         |                                        |
|                                                          | toxic elements:                                                                                  |                                               |                                        |
| 2.12. 발효 및 probiotic 스 미생물 배양을 위한 유제품이 기반인 영양 공급 베이스(건조) | lead                                                                                             | 0.3                                           |                                        |
|                                                          | arsenic                                                                                          | 1.0                                           |                                        |
|                                                          | cadmium                                                                                          | 0.2                                           |                                        |
|                                                          | mercury                                                                                          | 0.03                                          |                                        |
|                                                          | mycotoxin: AlatoxinM1                                                                            | 0.0005                                        |                                        |
|                                                          | antibiotic*:                                                                                     |                                               |                                        |
|                                                          | chloromycetin(chloramphenicol)                                                                   | 불검출                                           | <0.01 mg/kg<br><0.0003 (2012.01.01 부터) |
|                                                          | tetracycline                                                                                     | 불검출                                           | <0.01 mg/kg                            |
|                                                          | penicillins                                                                                      | 불검출                                           | <0.004 mg/kg                           |
|                                                          | streptomycin                                                                                     | 불검출                                           | <0.2 mg/kg                             |
|                                                          | pesticide** (지방으로 환산):                                                                           |                                               |                                        |
|                                                          | HCH(α, β, γ isomers)                                                                             | 1.25                                          |                                        |

| 식품 목록                                                            | 지 표                                             | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고         |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------|------------|
| 2.12.1. 발효 및 probiotic 스<br>미생물 배양을 위한 유제품이<br>기반인 영양 공급 베이스(건조) | DDT, metabolites                                | 1.0               |            |
|                                                                  | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 5x10 <sup>4</sup> |            |
|                                                                  | coliforms, 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당             | 불검출               |            |
|                                                                  | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |            |
|                                                                  | sulfite reducing Chlostridia, 0.01g 당           | 불검출               |            |
| 2.13. enzymatic agent,<br>milk-clotting                          | toxic elements:                                 |                   |            |
|                                                                  | lead                                            | 10.0              |            |
|                                                                  | arsenic                                         | 3.0               |            |
|                                                                  | mycotoxin                                       |                   | 머섯으로 만든 효소 |
|                                                                  | Alatoxin B1                                     | 불검출               | <0.0001g 5 |
|                                                                  | zearalenone                                     | 불검출               | <0.005     |
|                                                                  | toxin                                           | 불검출               | <0.05      |
|                                                                  | ochratoxin A                                    | 불검출               | <0.0005    |

| 식품 목록                                             | 지 표                                             | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고                                        |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------|
|                                                   | 항균 활성 (박테리아 효소, 버섯 효소):                         | 불검출               | 실험실 통제는 기존<br>절차대로 확인된 통제<br>방법 하에 진행되었다. |
| 2.13.1. Enzymatic<br>agentmilk-clotting, 아래<br>포함 |                                                 |                   |                                           |
| - 동물성                                             | total viable count(TVC), cfu/m <sup>3</sup> 이하  | 1x10 <sup>4</sup> |                                           |
|                                                   | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                | 불검출               |                                           |
|                                                   | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |                                           |
|                                                   | E.coli, 25g/cm <sup>3</sup> 당                   | 불검출               |                                           |
|                                                   | sulfite reducing Chlostridia, 0.01g 당           | 불검출               |                                           |
| - 식물성                                             | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 5x10 <sup>4</sup> |                                           |
|                                                   | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                | 불검출               |                                           |
|                                                   | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당               | 불검출               |                                           |
|                                                   | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 | 5x10 <sup>4</sup> |                                           |
| - 박테리아성                                           |                                                 |                   |                                           |
|                                                   | 효소의 지속가능한(viable) 형태 그대로 함유할 수 없다.              |                   |                                           |

| 식품 목록                                   | 지 표                                                                                                                            | 허용기준 mg/kg 이하 | 비고 |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----|
|                                         | coliforms, 1 g/cm <sup>3</sup> 당                                                                                               | 불검출           |    |
|                                         | salmonella, 25g/cm <sup>3</sup> 당                                                                                              | 불검출           |    |
| 2.14. 35% 이상 비우유성분이 함유된 유제품 혹은 우유 함유 식품 | 독성 원소, 곰팡이 독소, antibiotic, 농약, 방사성 핵종의 허용 수준에 대한 요구 사항, 미생물학적 안전성 지표, 산화적 손상 지표는 잠재적 위험 물질의 함유량, 우유 및 비 유제품 간 구성 비율을 고려해 선정한다. |               |    |
| 2.15. 우유함유식품                            | 규정은 우유 및 비 유제품 간 구성 비율 및 함량에 기초해 선정한다.                                                                                         |               |    |

### 3. 생선, 생선이 아닌 수산물로 만든 식품, - Group 03, Group 16 (즉석요리식품)

| 식품 목록                                     | 지 표            | 허용기준 mg/kg 이하                       | 비고 |
|-------------------------------------------|----------------|-------------------------------------|----|
| 3.1. 생물 생선, 생선, 냉장, 냉동, 분쇄 어육살, 생선살, 해산물류 | toxic elements |                                     |    |
|                                           | Lead           | 1.0<br>2.0 tuna, sword-fish, beluga |    |
|                                           | Arsenic        | 1.0 민물 생선<br>5.0 바다 생선              |    |

| 식품 목록 | 지 표                                            | 허용기준 mg/kg 이하                                                               | 비 고         |
|-------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------|
|       | cadmium                                        | 0.2                                                                         |             |
|       | Mercury                                        | 0.3 민물고기,<br>피식동물<br>0.6 민물고기,<br>포식동물<br>0.5 바다고기<br>1.0 참치, 황새치,<br>환철갑상어 |             |
|       | histamine                                      | 100,0 참치, 고등어, 연어,<br>청어                                                    |             |
|       | antibiotic*(양식 어류):                            |                                                                             |             |
|       | Tetracycline                                   | 불검출                                                                         | <0.01 mg/kg |
|       | Nitrosamine<br>THE SUM OF NDMA AND NDEA        | 0.003                                                                       |             |
|       | dioxine ****( 원료에 dioxine 의 존재<br>가능성이 제기된 경우) | 0.000004                                                                    |             |
|       | pesticide**:                                   |                                                                             |             |
|       | HCH(α, β, γ isomers)                           | 0.2 바다고기, 바다생선<br>생물 0.03 민물고기                                              |             |
|       | DDT, metabolites                               | 0.2 바다고기<br>0.3 민물고기<br>2.0 철갑상어                                            |             |

| 식품 목록              | 지 표                                                                                                          | 허용기준 mg/kg 이하         | 비 고 |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----|
|                    |                                                                                                              | 연어, 청어<br>0.2 바다생선 생물 |     |
|                    | 2,4-D 산, 그 염분과 에테르                                                                                           | 불검출, 민물고기             |     |
|                    | PCB                                                                                                          | 2.0                   |     |
|                    | 생선, 갑각류, 연체동물, 양서류 및 그 가공식품의 기생충 안전 기준은 위생 및 전염병 관리 대상 식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정의 2 장 1 부 첨부 2 의 요구사항에 부합해야 한다. |                       |     |
|                    |                                                                                                              |                       |     |
| 3.1.1. 날 생선과 생선 생물 | microbial attributes:                                                                                        |                       |     |
|                    | total viable count(TVC), cfu/g 이하                                                                            | 5 x 10 <sup>4</sup>   |     |
|                    | coliforms, 0.01                                                                                              | 불검출                   |     |
|                    | S.aureus , 0.01 g 당                                                                                          | 불검출                   |     |
|                    | salmonella, L.monocytogenes                                                                                  | 불검출                   |     |
|                    | 25σ 당                                                                                                        |                       |     |
|                    | V. parahaemolyticus, cfu/g 이하                                                                                | 100 바다 생선용            |     |
| 3.1.2. 냉장생선, 냉동생선  | total viable count(TVC), cfu/g 이하                                                                            | 1x10 <sup>5</sup>     |     |
|                    | coliforms, 0.001g                                                                                            | 불검출                   |     |

| 식품 목록                                         | 지 표                                             | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------|----|
| 3.1.3. 냉장생선,<br>냉동생선 생선살, 절단<br>생선            | S.aureus , 0.01 g 당                             | 불검출               |    |
|                                               | salmonella, L.monocytogenes, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                               | V. parahaemolyticus, cfu/g 이하                   | 100 바다 생선용        |    |
|                                               | total viable count(TVC), cfu/g 이하               | 1x10 <sup>5</sup> |    |
|                                               | coliforms, 0.001g 당                             | 불검출               |    |
|                                               | S.aureus , 0.01g 당                              | 불검출               |    |
|                                               | salmonella, L.monocytogenes, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                               | V. parahaemolyticus, cfu/g 이하                   | 100 바다 생선용        |    |
|                                               | sulfite reducing Chlostridia, 0.01g 당(진공포장한 식품) | 불검출               |    |
|                                               |                                                 |                   |    |
| - 냉동, 냉장 수산물: 분쇄<br>어육살, 밀가루가 첨가된<br>분쇄어육 가공품 | total viable count(TVC), cfu/g 이하               | 1x10 <sup>5</sup> |    |
|                                               | coliforms, 0.001g 당                             | 불검출               |    |
|                                               | S.aureus , 0.01g 당                              | 불검출               |    |
|                                               | salmonella 및 L.monocytogenes, 25g 당             | 불검출               |    |
|                                               | V. parahaemolyticus, cfu/g 이하                   | 100 바다 생선용        |    |
|                                               | sulfite reducing Chlostridia, 0.01g 당(진공포장한 식품) | 불검출               |    |
|                                               |                                                 |                   |    |
|                                               | total viable count(TVC), cfu/g 이하               | 5x10 <sup>4</sup> |    |

| 식품 목록                               | 지 표                                  | 허용기준 mg/kg 이하                                                                                    | 비고 |
|-------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                                     | coliforms, 0.01g 당                   | 불검출                                                                                              |    |
|                                     | S.aureus, 0.1g 당                     | 불검출                                                                                              |    |
|                                     | salmonella, 25g 당                    | 불검출                                                                                              |    |
|                                     | sulfite reducing Chlostridia, 0.1g 당 | 불검출                                                                                              |    |
|                                     | V. parahaemolyticus, cfu/g 이하        | 100 바다 생선용                                                                                       |    |
|                                     | toxic elements                       |                                                                                                  |    |
| 3.2. 생선의 통조림 식품 및<br>저장식품(preserve) | lead                                 | 1.0<br>2.0 tuna, sword-fish,<br>beluga                                                           |    |
|                                     | arsenic                              | 1.0 민물고기<br>5.0 바다고기                                                                             |    |
|                                     | cadmium                              | 0.2                                                                                              |    |
|                                     | mercury                              | 0.3 민물고기<br>nonpredatory<br>0.6 민물고기<br>predatory<br>0.5 바다고기<br>1.0 tuna, sword-fish,<br>beluga |    |
|                                     | tin metal                            | 200 조립식 tin<br>metal 용기                                                                          |    |
|                                     | chrome                               | 0.5 chrome 용기                                                                                    |    |
|                                     | antibiotic*(양식 어류):                  |                                                                                                  |    |
|                                     |                                      |                                                                                                  |    |
|                                     |                                      |                                                                                                  |    |
|                                     |                                      |                                                                                                  |    |

| 식품 목록 | 지 표                                                                                                               | 허용기준 mg/kg 이하                                                  | 비 고         |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------|
|       | tetracycline                                                                                                      | 불검출                                                            | <0.01 mg/kg |
|       | benzopyrene                                                                                                       | 0.005 혼제식품                                                     |             |
|       | histamine                                                                                                         | 100.0 참치, 고등어, 연어, 청어                                          |             |
|       | nitrosamine<br>THE SUM OF NDMA AND NDEA                                                                           | 0.003                                                          |             |
|       | dioxine ***                                                                                                       | 0.000004                                                       |             |
|       | pesticide**:                                                                                                      |                                                                |             |
|       | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers)                                                                       | 0.2 바다고기, 바다생선<br>생물 0.03 민물고기                                 |             |
|       | DDT, metabolites                                                                                                  | 0.2 바다고기<br>0.3 민물고기<br>2.0 칠갑상어 연어,<br>청어 fat 0.2 바다<br>생물 고기 |             |
|       | 2,4-D acid, acid's salts and esters                                                                               | 불검출 민물고기                                                       |             |
|       | PCB                                                                                                               | 2.0                                                            |             |
|       | 생선, 갑각류, 연체동물, 양서류, 파충류 및 그 가공식품의 기생충 안전 기준은 위생 및 전염병 관리 대상 식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정의 2 장 1 부 첨부 2 의 요구사항에 부합해야 한다. |                                                                |             |

| 식품 목록                                    | 지 표                                   | 허용기준 mg/kg 이하       | 비고 |
|------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|----|
| 3.2.1. 통생선, 절단생선 저장식품,<br>맵고(spicy) 짬 양념 | microbial attributes                  |                     |    |
|                                          | total viable count(TVC), cfu/g 이하     | 1 x 10 <sup>5</sup> |    |
|                                          | coliforms, 0.01g 당                    | 불검출                 |    |
|                                          | sulfite reducing Chlostridia, 0.01g 당 | 불검출                 |    |
|                                          | salmonella, L. monocytogenes, 각 25g 당 | 불검출                 |    |
|                                          | mold, cfu/g 이하                        | 10                  |    |
|                                          | yeast, cfu/g 이하                       | 100                 |    |
|                                          | total viable count(TVC), cfu/g 이하     | 1 x 10 <sup>5</sup> |    |
|                                          | coliforms, 0.01g 당                    | 불검출                 |    |
|                                          | S.aureus, 1.0g 당                      | 불검출                 |    |
| 3.2.2. 통생선 저장식품, 맵고<br>약하게 염장            | sulfite reducing Chlostridia 0.01g 당  | 불검출                 |    |
|                                          | salmonella, L. monocytogenes, 25g 당   | 불검출                 |    |
|                                          | mold, cfu/g 이하                        | 10                  |    |
|                                          | yeast, cfu/g 이하                       | 100                 |    |
|                                          | total viable count(TVC), cfu/g 이하     | 5 x 10 <sup>4</sup> |    |
|                                          | coliforms, 0.01g 당                    | 불검출                 |    |
|                                          | S.aureus, 1.0g 당                      | 불검출                 |    |
|                                          |                                       |                     |    |
|                                          |                                       |                     |    |
|                                          |                                       |                     |    |
| -절단생선                                    |                                       |                     |    |
|                                          |                                       |                     |    |
|                                          |                                       |                     |    |
|                                          |                                       |                     |    |

| 식품 목록                                                                    | 지 표                                   | 허용기준 mg/kg 이하   | 비고 |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------|----|
| 3.2.3. 충전재, 소스, 고명용 야채<br>있음/없음, 식물성 오일이 첨가된<br>절단 생선 저장식품(연어과 생선<br>포함) | sulfite reducing Chlostridia 0.01 g 당 | 불검출             |    |
|                                                                          | salmonella, L. monocytogenes, 25g 당   | 불검출             |    |
|                                                                          | mold, cfu/g 이하                        | 10              |    |
|                                                                          | yeast, cfu/g 이하                       | 100             |    |
|                                                                          | total viable count(TVC), cfu/g 이하     | $2 \times 10^5$ |    |
|                                                                          | coliforms, 0.01g 당                    | 불검출             |    |
|                                                                          | S.aureus, 1.0g 당                      | 불검출             |    |
|                                                                          | sulfite reducing Chlostridia 0.01 g 당 | 불검출             |    |
|                                                                          | salmonella, L. monocytogenes, 25g 당   | 불검출             |    |
|                                                                          | mold, cfu/g 이하                        | 10              |    |
| 3.2.4. 생선저장식품<<페이스트>>:<br>생선 페이스트                                        | yeast, cfu/g 이하                       | 100             |    |
|                                                                          | total viable count(TVC), cfu/g 이하     | $5 \times 10^5$ |    |
|                                                                          | coliforms, 0.01g 당                    | 불검출             |    |
|                                                                          | S.aureus, 0.1g 당                      | 불검출             |    |
|                                                                          | sulfite reducing Chlostridia 0.01 g 당 | 불검출             |    |
|                                                                          | salmonella, L. monocytogenes, 각 25g 당 | 불검출             |    |
|                                                                          | mold, cfu/g 이하                        | 10              |    |
|                                                                          | yeast, cfu/g 이하                       | 100             |    |
|                                                                          | total viable count(TVC), cfu/g 이하     | $1 \times 10^5$ |    |
|                                                                          | coliforms, 0.1g 당                     | 불검출             |    |
| 알부민 함유한 페이스트로 만듦.                                                        | S.aureus, 0.1g 당                      | 불검출             |    |

| 식품 목록                                                            | 지 표                                                                                                          | 허용기준 mg/kg 이하                                                                                                | 비고 |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 3.2.5. 가열 처리된 생선 저장식품                                            | sulfite reducing Clostridia, 0.1g 당                                                                          | 불검출                                                                                                          |    |
|                                                                  | salmonella, L. monocytogenes, 각 25g 당                                                                        | 불검출                                                                                                          |    |
|                                                                  | mold                                                                                                         | 10                                                                                                           |    |
|                                                                  | yeast                                                                                                        | 100                                                                                                          |    |
|                                                                  | total viable count(TVC), cfu/g 이하                                                                            | $5 \times 10^4$                                                                                              |    |
|                                                                  | coliforms, 1.0g 당                                                                                            | 불검출                                                                                                          |    |
| 3.2.6. 생선 통조림(유리, 알루미늄, tin metal 용기)                            | S.aureus, 1.0g 당                                                                                             | 불검출                                                                                                          |    |
|                                                                  | sulfite reducing Clostridia 1.0g 당                                                                           | 불검출                                                                                                          |    |
|                                                                  | salmonella, L. monocytogenes, 25g 당                                                                          | 불검출                                                                                                          |    |
|                                                                  | 평균 통조림은 실용 살균도의 규정 (그룹 «A»의 통조림)에 만족해야 한다. 이는 위생 및 전염병 관리 대상 식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정 II 장 1 부의 첨부 1 내용에 기초한다. |                                                                                                              |    |
|                                                                  | 3.2.7. 세미 생선 통조림(살균, 유리용기)                                                                                   | 평균 통조림은 실용 살균도의 규정 (그룹 «D»의 통조림)에 만족해야 한다. 이는 위생 및 전염병 관리 대상 식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정 II 장 1 부의 첨부 1 내용에 기초한다. |    |
| 3.3. 건조, 염장건조, 훈제, 염장, 매운양념(spicy), 양념 생선요리 및 기타 생선 식품, 즉시 조리 가능 | toxic elements 건조물질 함유량이 고려해 환산한다. (최초 및 최종 식품 대상)                                                           |                                                                                                              |    |
|                                                                  | lead                                                                                                         | 1.0                                                                                                          |    |

| 식품 목록 | 지 표                                           | 허용기준 mg/kg 이하                                                                                 | 비 고         |
|-------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|       |                                               | 2.0 tuna, sword-fish, beluga                                                                  |             |
|       | arsenic                                       | 1.0 민물고기<br>5.0 바다고기                                                                          |             |
|       | cadmium                                       | 0.2                                                                                           |             |
|       | mercury                                       | 0.3 민물고기<br>nonpredatory<br>0.6 민물고기<br>predatory<br>0.5 바다고기<br>1.0 tuna, sword-fish, beluga |             |
|       | antibiotic*(양식 어류):                           |                                                                                               |             |
|       | tetracycline                                  | 불검출                                                                                           | <0.01 mg/kg |
|       | histamine 건조물질 함유량이 고려해 환산한다. (최초 및 최종 식품 대상) | 100,0 참치, 고등어, 연어, 청어                                                                         |             |
|       | nitrosamin                                    |                                                                                               |             |
|       | NDMA 와 NDMA 의 합                               | 0.003                                                                                         |             |
|       | dioxine(이는 원료의 성분으로 사용될 가능성이 있는 경우 지정한다.)     | 0.000004                                                                                      |             |
|       | pesticide**:                                  |                                                                                               |             |
|       | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers)   | 0.2                                                                                           |             |

| 식품 목록                            | 지 표                                                                                                              | 허용기준 mg/kg 이하             | 비고 |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----|
|                                  | DDT, metabolites                                                                                                 | 0,4<br>2.0 어육살 제품, 청어 fat |    |
|                                  | benzopyrene                                                                                                      | 0.005 혼제 생선               |    |
|                                  | PCB (건조물질 함유량이 고려해 환산한다. (최초 및 최종 식품 대상)                                                                         | 2.0                       |    |
|                                  | 생선, 갑각류, 연체동물, 양서류, 파충류 및 그 가공식품의 기생충 안전 기준은 위생 및 전염병 관리 대상 식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정의 2 장 1 부 첨부 2 의 요구사항에 부합해야 한다 |                           |    |
|                                  | microbial attributes                                                                                             |                           |    |
| 3.3.1.온훈법을 사용한 수산물<br>식품 (냉동 포함) | total viable count(TVC), cfu/g 이하                                                                                | 1 x 10 <sup>4</sup>       |    |
|                                  | coliforms, 1.0g 당                                                                                                | 불검출                       |    |
|                                  | S.aureus, 1.0g 당                                                                                                 | 불검출                       |    |
|                                  | sulfite reducing Chlostridia, 0.1g 당 (진공포장)                                                                      | 불검출                       |    |
|                                  | salmonella, L. monocytogenes, 25g 당                                                                              | 불검출                       |    |
| 3.3.2.                           | total viable count(TVC), cfu/g 이하                                                                                | 1x10 <sup>4</sup>         |    |

| 식품 목록               | 지 표                                        | 허용기준 mg/kg 이하       | 비고 |
|---------------------|--------------------------------------------|---------------------|----|
| 냉훈법을 사용한 수산물 식품:통생선 | coliforms, 0.1g 당                          | 불검출                 |    |
|                     | S.aureus, 1.0g 당                           | 불검출                 |    |
|                     | sulfite reducing Chlostridia, 0.1g 당, 진공포장 | 불검출                 |    |
|                     | salmonella, L. monocytogenes, 25g 당        | 불검출                 |    |
|                     | V. parahaemolyticus, cfu/g 이하              | 10, 바다 생선용          |    |
| -절단육(조각, serving )  | total viable count(TVC), cfu/g 이하          | 3x10 <sup>4</sup>   |    |
|                     | coliforms, 0.1g 당                          | 불검출                 |    |
|                     | S.aureus, 1.0g 당                           | 불검출                 |    |
|                     | sulfite reducing Chlostridia, 0.1g 당, 진공포장 | 불검출                 |    |
|                     | salmonella, L. monocytogenes, 25g 당        | 불검출                 |    |
| - 냉운 훈제 어육살;        | V. parahaemolyticus, cfu/g 이하              | 10 바다 생선용           |    |
|                     | total viable count(TVC), cfu/g 이하          | 7,5x10 <sup>4</sup> |    |
|                     | coliforms, 0.1g 당                          | 불검출                 |    |
|                     | S.aureus, 1.0g 당                           | 불검출                 |    |
|                     | sulfite reducing Chlostridia, 0.1g 당, 진공포장 | 불검출                 |    |
| -                   | salmonella, L. monocytogenes, 25g 당        | 불검출                 |    |
|                     | total viable count(TVC), cfu/g 이하          | 1x10 <sup>5</sup>   |    |
|                     | coliforms, 0.01 g 당                        | 불검출                 |    |

| 식품 목록                                                              | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------|----|
| 생선류, 소시지류, 분쇄어육,<br>양념어육                                           | S.aureus, 1.0g 당                            | 불검출               |    |
|                                                                    | sulfite reducing Chlostridia, 0.1g 당, 진공포장  | 불검출               |    |
|                                                                    | salmonella, L. monocytogenes, 25g 당         | 불검출               |    |
| 3.3.3. 저염, 훈제 절단 생선,<br>진공포장 바다생선 어육살 포함                           | total viable count(TVC), cfu/g 이하           | 5x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                                    | coliforms, 0.1g 당                           | 불검출               |    |
|                                                                    | S.aureus, 0.1g 당                            | 불검출               |    |
|                                                                    | sulfite reducing Chlostridia, 0.1g 당 진공포장   | 불검출               |    |
|                                                                    | salmonella, L. monocytogenes, 25g 당         | 불검출               |    |
| 3.3.4. 생선, 염장, 양념, 냉동 포함,<br>절단하지 않음                               | V. parahaemolyticus, cfu/g 이하               | 10 바다 생선용         |    |
|                                                                    | total viable count(TVC), cfu/g 이하           | 1x10 <sup>5</sup> |    |
|                                                                    | coliforms, 0.1g                             | 불검출               |    |
|                                                                    | sulfite reducing Chlostridia, 0.1g 당 (진공포장) | 불검출               |    |
|                                                                    | salmonella, L. monocytogenes, 25g 당         | 불검출               |    |
| - 절단 염장 생선(연어포함,<br>통조림 제외, 생선살, 충전제, 양념이<br>결들어짐, 회처럼 절단, 식물성 오일) | total viable count(TVC), cfu/g 이하           | 1x10 <sup>5</sup> |    |
|                                                                    | coliforms, 0.01g 당                          | 불검출               |    |
|                                                                    | S.aureus, 0.1g 당                            | 불검출               |    |
|                                                                    | sulfite reducing Chlostridia, 0.1g 당, 진공포장  | 불검출               |    |

| 식품 목록                    | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|--------------------------|---------------------------------------------|-------------------|----|
|                          | salmonella, L. monocytogenes, 25g 당         | 불검출               |    |
| 3.3.5. 염장 건어물            | total viable count(TVC), cfu/g 이하           | 5x10 <sup>4</sup> |    |
|                          | coliforms, 0.1g 당                           | 불검출               |    |
|                          | sulfite reducing Chlostridia 1.0g 당         | 불검출               |    |
|                          | salmonella, 25 g 당                          | 불검출               |    |
|                          | mold, cfu/g 이하                              | 50                |    |
|                          | yeast, cfu/g 이하                             | 100               |    |
| 3.3.6. 건어물(노상에서 말린 생선)   | total viable count(TVC), cfu/g 이하           | 5x10 <sup>4</sup> |    |
|                          | coliforms, 0.1g 당                           | 불검출               |    |
|                          | sulfite reducing Chlostridia, 0.1g 당 (진공포장) | 불검출               |    |
|                          | salmonella 25 g 당                           | 불검출               |    |
|                          | mold, yeast cfu/g 이하                        | 100               |    |
|                          | total viable count(TVC), cfu/g 이하           | 5x10 <sup>4</sup> |    |
| 3.3.7. 건어물               | coliforms, 0.1g 당                           | 불검출               |    |
|                          | sulfite reducing Chlostridia, 0.1g 당, 진공포장  | 불검출               |    |
|                          | salmonella, 25g 당                           | 불검출               |    |
|                          | mold, yeast , cfu/g 이하                      | 100               |    |
|                          | total viable count(TVC), cfu/g 이하           | 5x10 <sup>5</sup> |    |
|                          | coliforms, 0.001g 당                         | 불검출               |    |
| 3.3.8. 생선 스프 분말(가열 후 섭취) | salmonella, 25g 당                           | 불검출               |    |
|                          | mold, yeast, cfu/g 이하                       | 100               |    |
|                          | total viable count(TVC), cfu/g 이하           | 5x10 <sup>5</sup> |    |
|                          | coliforms, 0.001g 당                         | 불검출               |    |
|                          | salmonella, 25g 당                           | 불검출               |    |
|                          | mold, yeast, cfu/g 이하                       | 100               |    |

| 식품 목록                                                                                                    | 지 표                                       | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------|----|
| 3.3.9. 가열처리한 조리식품:<br>생선, 분쇄 생선 가공품, 생선<br>페이스트, 훈제 생선, 생선 튀김,<br>밀가루가 들어간<br>생선가공식품(파이, 만두 등), 냉동<br>포함 | total viable count(TVC), cfu/g 이하         | 1x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                                                                          | coliforms, 1.0g 당                         | 불검출               |    |
|                                                                                                          | S.aureus, 1.0g 당                          | 불검출               |    |
|                                                                                                          | sulfite reducing Chlostridia, 1.0g 당 진공포장 | 불검출               |    |
|                                                                                                          | salmonella, 25g 당                         | 불검출               |    |
|                                                                                                          | mold, yeast, cfu/g 이하                     | 100               |    |
| - 다양한 성분이 들어간<br>생선스프, 찐, 간식, 야채와함께 찐<br>해산물, 냉동식품 포함                                                    | total viable count(TVC), cfu/g 이하         | 5x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                                                                          | coliforms, 0.01 g 당                       | 불검출               |    |
|                                                                                                          | S.aureus, 1.0g 당                          | 불검출               |    |
|                                                                                                          | sulfite reducing Chlostridia, 1.0g 당 진공포장 | 불검출               |    |
|                                                                                                          | salmonella, 25g 당                         | 불검출               |    |
|                                                                                                          | total viable count(TVC), cfu/g 이하         | 5x10 <sup>4</sup> |    |
| - 젤리형 식품: 생선 젤리 등                                                                                        | coliforms, 0.1g 당                         | 불검출               |    |
|                                                                                                          | S.aureus, 1.0g 당                          | 불검출               |    |
|                                                                                                          | salmonella, 25g 당                         | 불검출               |    |
|                                                                                                          |                                           |                   |    |
| 3.3.10. 혼합 이후 열처리한<br>가공식품:                                                                              |                                           |                   |    |
| - 해산물 생선 셀러드 소스 없음                                                                                       | total viable count(TVC), cfu/g 이하         | 1x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                                                                          | coliforms, 1.0g 당                         | 불검출               |    |

| 식품 목록                               | 지 표                               | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|-------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|----|
| - 해산물 생선 셀러드 소스 있음<br>(마요네즈, 소스 등등) | S.aureus, 1.0g 당                  | 불검출               |    |
|                                     | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |    |
|                                     | Proteus, 0.1g 당                   | 불검출               |    |
|                                     | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>4</sup> |    |
|                                     | coliforms, 0.1g 당                 | 불검출               |    |
|                                     | S.aureus, 0.1g 당                  | 불검출               |    |
|                                     | salmonella 25g 당                  | 불검출               |    |
|                                     | E.coli, 0.1g 당                    | 불검출               |    |
|                                     | Proteus, 0.1g 당                   | 불검출               |    |
|                                     | mold, cfu/g 이하                    | 50                |    |
|                                     | yeast, cfu/g 이하                   | 100               |    |
|                                     | 리스테이아, 25g 당                      | 불검출               |    |
|                                     | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 2x10 <sup>5</sup> |    |
|                                     | coliforms, 0.01g 당                | 불검출               |    |
|                                     | S.aureus, 0.1g 당                  | 불검출               |    |
| -염장 다진 생선, 생선 페이스트                  | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |    |
|                                     | Proteus, 0.1g 당                   | 불검출               |    |
|                                     | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 2x10 <sup>5</sup> |    |
|                                     | coliforms, 0.001g 당               | 불검출               |    |
|                                     | S.aureus, 0.1g 당                  | 불검출               |    |
| - 청어 기름, 연어 기름, 새우 기름<br>등          | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |    |
|                                     | Proteus, 0.1g 당                   | 불검출               |    |
|                                     | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 2x10 <sup>4</sup> |    |
|                                     | coliforms, 0.01g 당                | 불검출               |    |
|                                     | S.aureus, 0.1g 당                  | 불검출               |    |
| 3.3.11. 냉동 조리 식품                    | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 2x10 <sup>4</sup> |    |

| 식품 목록                                         | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------|----|
| : 급속냉동 조리 식품, 생선이 들어간 전병, 생선 고물이 들어간 식품, 진공포장 | coliforms , 0.1g 당                          | 불검출               |    |
|                                               | S.aureus , 0.1g 당                           | 불검출               |    |
|                                               | sulfite reducing Chlostridia, 0.1g 당 (진공포장) | 불검출               |    |
|                                               | salmonella 과<br>L.monocytogenes, 25g 당      | 불검출               |    |
|                                               | enterococcus, cfu/g 이하 (1 조각)               | 1x10 <sup>3</sup> |    |
| - (케맛살 등 )                                    | total viable count(TVC), cfu/g 이하           | 1x10 <sup>3</sup> |    |
|                                               | coliforms, 1.0g 당                           | 불검출               |    |
|                                               | S.aureus, 1.0g 당                            | 불검출               |    |
|                                               | sulfite reducing Chlostridia(1.0g 당 진공포장)   | 불검출               |    |
|                                               | salmonella, L.monocytogenes<br>25g 당        | 불검출               |    |
| 3.3.12. 생선스프에 들어가는<br>마요네즈                    | enterococcus, cfu/g, 이하(다진고기 조리)            | 2x10 <sup>3</sup> |    |
|                                               | coliforms, 0.01 g 당                         | 불검출               |    |
|                                               | salmonella, 25g 당                           | 불검출               |    |
|                                               | mold, cfu/g 이하                              | 10                |    |
|                                               | yeast, cfu/g 이하                             | 100               |    |
| 3.4. 연어, 생선알, 그 식품;<br>연어알 유사품                | toxic elements:                             |                   |    |
|                                               | lead                                        | 1.0               |    |
|                                               | arsenic                                     | 1.0               |    |
|                                               | cadmium                                     | 1.0               |    |

| 식품 목록                                | 지 표                                                                                                              | 허용기준 mg/kg 이하     | 비 고         |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|
|                                      | mercury                                                                                                          | 0.2               |             |
|                                      | antibiotic*(양식 어류):                                                                                              |                   |             |
|                                      | tetracycline                                                                                                     | 불검출               | <0.01 mg/kg |
|                                      | pesticide:**                                                                                                     |                   |             |
|                                      | DDT, metabolites                                                                                                 | 2.0               |             |
|                                      | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers)                                                                      | 0.2               |             |
|                                      | PCB                                                                                                              | 2.0               |             |
|                                      | 생선, 갑각류, 연체동물, 양서류, 파충류 및 그 가공식품의 기생충 안전 기준은 위생 및 전염병 관리 대상 식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정의 2 장 1 부 첨부 2 의 요구사항에 부합해야 한다 |                   |             |
| 3.4.1. 냉장 냉동<br>선별어란(unscreened roe) | microbial attributes                                                                                             |                   |             |
|                                      | total viable count(TVC), cfu/g 이하                                                                                | 5x10 <sup>4</sup> |             |
|                                      | coliforms, 0.001g 당                                                                                              | 불검출               |             |
|                                      | S.aureus , 0.01 g 당                                                                                              | 불검출               |             |
|                                      | salmonella, 25g 당                                                                                                | 불검출               |             |
|                                      | L.monocytogenes , 각 25g 당                                                                                        | 불검출               |             |
|                                      | V. parahaemolyticus, cfu/g 이하                                                                                    | 100 마다 생선용        |             |
| 3.4.2. 냉장 연어알                        | total viable count(TVC), cfu/g 이하                                                                                | 1x10 <sup>5</sup> |             |
|                                      | coliforms, , 0.1g 당                                                                                              | 불검출               |             |
|                                      | S.aureus , , 0.1g 당                                                                                              | 불검출               |             |

| 식품 목록                                                                             | 지 표                                  | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------|----|
| 3.4.3. 연어알 조리 식품:<br>-가열처리;                                                       | salmonella, 25g 당                    | 불검출               |    |
|                                                                                   | L.monocytogenes, 25g 당               | 불검출               |    |
|                                                                                   | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 1x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                                                   | coliforms, 1.0g 당                    | 불검출               |    |
|                                                                                   | S.aureus, 1.0g 당                     | 불검출               |    |
|                                                                                   | salmonella, 25g 당                    | 불검출               |    |
|                                                                                   | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 2x10 <sup>5</sup> |    |
|                                                                                   | coliforms, , 0.1g 당                  | 불검출               |    |
|                                                                                   | S.aureus , , 0.1g 당                  | 불검출               |    |
|                                                                                   | salmonella, 25g 당                    | 불검출               |    |
| 3.4.4. 철갑상어알:<br>fresh-grain caviar,<br>caviar packed in tins,<br>pressed caviare | L.monocytogenes, 25g 당               | 불검출               |    |
|                                                                                   | Proteus, 0.1g 당                      | 불검출               |    |
|                                                                                   | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 1x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                                                   | coliforms, 1.0g 당                    | 불검출               |    |
|                                                                                   | S.aureus, 1.0g 당                     | 불검출               |    |
|                                                                                   | sulfite reducing Chlostridia, 1.0g 당 | 불검출               |    |
|                                                                                   | salmonella, 25g 당                    | 불검출               |    |
|                                                                                   | mold, cfu/g 이하                       | 50                |    |
|                                                                                   | yeast, cfu/g 이하                      | 50                |    |
|                                                                                   | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 1x10 <sup>3</sup> |    |
| - fresh-grain caviar, 살균                                                          | coliforms, 1.0g 당                    | 불검출               |    |
|                                                                                   | S.aureus, 1.0g 당                     | 불검출               |    |
|                                                                                   | sulfite reducing Chlostridia, 1.0g 당 | 불검출               |    |

| 식품 목록                                                              | 지 표                                  | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------|----|
| - 저염, 손질하지 않은<br>어란(unscreened roe), 염장<br>어란                      | salmonella, 25g 당                    | 불검출               |    |
|                                                                    | mold 0.1g 당                          | 불검출               |    |
|                                                                    | yeast 0.1g 당                         | 불검출               |    |
|                                                                    | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 5x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                                    | coliforms, 1g 당                      | 불검출               |    |
|                                                                    | S.aureus, 1.0g 당                     | 불검출               |    |
|                                                                    | sulfite reducing Chlostridia, 1.0g 당 | 불검출               |    |
|                                                                    | salmonella, 25g 당                    | 불검출               |    |
|                                                                    | mold, cfu/g 이하                       | 50                |    |
|                                                                    | yeast, cfu/g 이하                      | 100               |    |
| 3.4.5. 연어알<br>salted fresh-grain caviar:<br>-caviar packed in tins | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 1x10 <sup>5</sup> |    |
|                                                                    | coliforms, 1.0g 당 g                  | 불검출               |    |
|                                                                    | S.aureus 1.0g 당                      | 불검출               |    |
|                                                                    | sulfite reducing Chlostridia, 1.0g 당 | 불검출               |    |
|                                                                    | salmonella, 25g 당                    | 불검출               |    |
|                                                                    | mold, cfu/g 이하                       | 50                |    |
|                                                                    | yeast, cfu/g 이하                      | 300               |    |
|                                                                    | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 5x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                                    | coliforms, 1.0g 당                    | 불검출               |    |
|                                                                    | S.aureus, 1.0g 당                     | 불검출               |    |
| -냉동 연어 알덩어리                                                        | sulfite reducing Chlostridia, 1.0g 당 | 불검출               |    |
|                                                                    | salmonella, 25g 당                    | 불검출               |    |
|                                                                    | mold, cfu/g 이하                       | 50                |    |
|                                                                    |                                      |                   |    |

| 식품 목록                                                        | 지 표                                  | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------|----|
| 3.4.6. 기타 다른 어란:<br>손질된 염장 어란, 저염 어란<br>난소, 훈제어란, 염장건조<br>어란 | yeast, cfu/g 이하                      | 200               |    |
|                                                              | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 1x10 <sup>5</sup> |    |
|                                                              | coliforms, 0.1g 당                    | 불검출               |    |
|                                                              | S.aureus, 1.0g 당                     | 불검출               |    |
|                                                              | sulfite reducing Chlostridia, 1.0g 당 | 불검출               |    |
|                                                              | salmonella, 25g 당                    | 불검출               |    |
|                                                              | mold, cfu/g 이하                       | 50                |    |
|                                                              | yeast, cfu/g 이하                      | 300               |    |
|                                                              | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 5x10 <sup>3</sup> |    |
|                                                              | coliforms, 1.0g 당 g                  | 불검출               |    |
|                                                              | S.aureus 1.0g 당                      | 불검출               |    |
|                                                              | sulfite reducing Chlostridia, 1.0g 당 | 불검출               |    |
|                                                              | salmonella, 25g 당                    | 불검출               |    |
| 3.4.7. 알부민을 포함한 어란<br>유사품                                    | mold, 0.1g 당                         | 불검출               |    |
|                                                              | yeast, 0.1g 당                        | 불검출               |    |
|                                                              | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 1x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                              | coliforms, , 0.1g 당                  | 불검출               |    |
|                                                              | S.aureus 1.0g 당                      | 불검출               |    |
|                                                              | sulfite reducing Chlostridia, 0.1g 당 | 불검출               |    |
|                                                              | salmonella, 25g 당                    | 불검출               |    |
|                                                              | mold, cfu/g 이하                       | 50                |    |
|                                                              | yeast, cfu/g 이하                      | 50                |    |
|                                                              | toxic elements:                      |                   |    |
|                                                              |                                      |                   |    |
|                                                              |                                      |                   |    |
| 3.5. 어간과 어간 식품                                               |                                      |                   |    |

| 식품 목록 | 지 표                                                                                                                            | 허용기준 mg/kg 이하        | 비 고         |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------|
|       | lead                                                                                                                           | 1.0                  |             |
|       | cadmium                                                                                                                        | 0.7                  |             |
|       | mercury                                                                                                                        | 0.5                  |             |
|       | tin metal                                                                                                                      | 200 주석 통조림 적용        |             |
|       | chrome                                                                                                                         | 0.5 chrome 이 들어간 통조림 |             |
|       | antibiotic*(양식 어류):                                                                                                            |                      |             |
|       | tetracycline                                                                                                                   | 불검출                  | <0.01 mg/kg |
|       | pesticide:**                                                                                                                   |                      |             |
|       | DDT, metabolites                                                                                                               | 3.0                  |             |
|       | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers)                                                                                    | 1.0                  |             |
|       | PCB                                                                                                                            | 5.0                  |             |
|       | 기생충 안전 기준: 생선, 갑각류, 연체동물, 양서류, 파충류 및 그 가공식품의 기생충 안전 기준은 <<위생 및 전염병 관리 대상 식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정>>의 2장, 1부, 첨부 2의 요구사항에 부합해야 한다 |                      |             |

| 식품 목록            | 지 표                                                                                                          | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----|
| 3.5.1. 어간 통조림    | microbial attributes                                                                                         |                   |    |
|                  | 멸균 통조림은 산업용 살균도 규정 (그룹 «A»의 통조림)에 만족해야 한다. 이는 위생 및 전염병 관리 대상 식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정 II 장 1 부의 첨부 1 내용에 근거한다. |                   |    |
| 3.5.2. 냉동 어두, 어간 | total viable count(TVC), cfu/g 이하                                                                            | 1x10 <sup>5</sup> |    |
|                  | coliforms, 0.001 g 당                                                                                         | 불검출               |    |
|                  | S.aureus, 0.01 g 당                                                                                           | 불검출               |    |
|                  | salmonella, L.monocytogenes, 25g 당                                                                           | 불검출               |    |
|                  | V. parahaemolyticus, cfu/g 이하                                                                                | 100 보다 생선용        |    |
| 3.6. 어유          | 산화지수:                                                                                                        |                   |    |
|                  | 산가, mg, KOH/g                                                                                                | 4.0               |    |
|                  | peroxide value, 1kg 당 활성산소 mole                                                                              | 10.0              |    |
|                  | toxic elements:                                                                                              |                   |    |
|                  | lead                                                                                                         | 1.0               |    |
|                  | arsenic                                                                                                      | 1.0               |    |
|                  | cadmium                                                                                                      | 0.2               |    |
|                  | mercury                                                                                                      | 0.3               |    |
|                  | pesticide**:                                                                                                 |                   |    |

| 식품 목록                         | 지 표                                                          | 허용기준 mg/kg 이하                                                                                                               | 비고          |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|                               | DDT, metabolites                                             | 0.2                                                                                                                         |             |
|                               | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers)                  | 0.1                                                                                                                         |             |
|                               | PCB                                                          | 3.0                                                                                                                         |             |
|                               | dioxine ****( 이는 원료의 성분으로 사용될 가능성이 있는 경우 지정한다.)              | 0.000002 지방으로 환산                                                                                                            |             |
|                               | 3.7. 생선 제외한 수산물: (조개, 갑각류, 기타 무척추 동물, 해조류) 그 가공식품, 양서류와 파충류: | 기생충 지수 생선, 갑각류, 연체동물, 양서류, 파충류 및 그 가공식품의 기생충 안전 기준은 <<위생 및 전염병 관리 대상 식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정>>의 2 장 1 부 부록 2 의 요구사항에 부합해야 한다 |             |
| -조개, 갑각류 기타 무척추 동물, 양서류와 파충류; | toxic elements:                                              |                                                                                                                             |             |
|                               | lead                                                         | 10.0                                                                                                                        |             |
|                               | arsenic                                                      | 5.0                                                                                                                         |             |
|                               | cadmium                                                      | 2.0                                                                                                                         |             |
|                               | mercury                                                      | 0.2                                                                                                                         |             |
|                               | antibiotic*(양식어류)                                            |                                                                                                                             |             |
| -해조류                          | tetracycline                                                 | 불검출                                                                                                                         | <0.01 mg/kg |
|                               | toxic elements:                                              |                                                                                                                             |             |
|                               | lead                                                         | 0.5                                                                                                                         |             |
|                               | arsenic                                                      | 5.0                                                                                                                         |             |
|                               |                                                              |                                                                                                                             |             |

| 식품 목록                                                                    | 지 표                                  | 허용기준 mg/kg 이하     | 비 고      |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------|----------|
| -연체동물과 갑각류                                                               | cadmium                              | 1.0               |          |
|                                                                          | mercury                              | 0.1               |          |
|                                                                          | 조류독소                                 |                   |          |
|                                                                          | 연체동물의 마비제(삭시토신)                      | 0,8               | 연체동물     |
|                                                                          | 패류 toxin(도모산)                        | 20                | 연체동물     |
| 3.7.1. 생선 제외한 수산물 -<br>갑각류와 기타 무척추 동물(두족류,<br>복족류, 조개, 극피동물 등.):<br>-생물; | 설사성 패독(오카다 산)                        | 30                | 계류의 내장기관 |
|                                                                          |                                      | 0.16              | 연체동물     |
|                                                                          | microbial attributes                 |                   |          |
|                                                                          | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 5x10 <sup>4</sup> |          |
|                                                                          | coliforms, 0.01g 당                   | 불검출               |          |
| -냉장, 냉동                                                                  | S.aureus , 0.01 g 당                  | 불검출               |          |
|                                                                          | salmonella и L. monocytogenes, 25g 당 | 불검출               |          |
|                                                                          | V. parahaemolyticus, cfu/g 이하        | 100               |          |
|                                                                          | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 1x10 <sup>5</sup> |          |
|                                                                          | coliforms, 001 g                     | 불검출               |          |
| 3.7.2. 생선 제외한 수산물                                                        | S.aureus , , 0.01g 당                 | 불검출               |          |
|                                                                          | salmonella и L. monocytogenes 25g 당  | 불검출               |          |
|                                                                          | V. parahaemolyticus, cfu/g 이하        | 100               |          |
|                                                                          | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 5x10 <sup>3</sup> |          |

| 식품 목록                                                | 지 표                                            | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------|----|
| -쌍각조개 (홍합, 굴, 가리비):<br>-생물                           | coliforms, 1.0g 당                              | 불검출               |    |
|                                                      | S.aureus, 0.1g 당                               | 불검출               |    |
|                                                      | sulfite reducing Chlostridia 0.1g 당            | 불검출               |    |
|                                                      | salmonella и L. monocytogenes, 25g 당           | 불검출               |    |
|                                                      | E.coli, 1.0g 당                                 | 불검출               |    |
| -냉장, 냉동                                              | enterococcus 0.1g 당                            | 불검출               |    |
|                                                      | V. parahaemolyticus, cfu/g, 25g 당, для морских | 불검출               |    |
|                                                      | total viable count(TVC), cfu/g 이하              | 5x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                      | coliforms, 0.1g 당                              | 불검출               |    |
|                                                      | S.aureus, 0.1g 당                               | 불검출               |    |
| 3.7.3. 생선 제외한 수산물<br>통조림(식물성 유지, 소스와 야채,<br>소스만 결들임) | salmonella и L. monocytogenes , 25g 당          | 불검출               |    |
|                                                      | V. parahaemolyticus, cfu/g, для морских        | 100               |    |
|                                                      | total viable count(TVC), cfu/g 이하              | 2x10 <sup>5</sup> |    |
|                                                      | coliforms, 0.01 g 당                            | 불검출               |    |
|                                                      | S.aureus, 1.0g 당                               | 불검출               |    |
| 3.7.4. 쌍각 조갯살 통조림                                    | sulfite reducing Chlostridia 0.01 g 당          | 불검출               |    |
|                                                      | salmonella, 25g 당                              | 불검출               |    |
|                                                      | mold, cfu/g 이하                                 | 10                |    |
|                                                      | yeast, cfu/g 이하                                | 100               |    |
|                                                      | total viable count(TVC), cfu/g 이하              | 5x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                      | coliforms, 0.1g 당                              | 불검출               |    |

| 식품 목록                                  | 지 표                                                                                                  | 허용기준 mg/kg 이하                      | 비고 |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----|
|                                        | S.aureus, 0.1g 당                                                                                     | 불검출                                |    |
|                                        | salmonella, 25g 당                                                                                    | 불검출                                |    |
|                                        | mold, cfu/g 이하                                                                                       | 10                                 |    |
|                                        | yeast, cfu/g 이하                                                                                      | 100                                |    |
| 3.7.5. 생선 제외한 수산물 통조림                  | Group «A» 통조림의 산업 소독 기준을 충족시켜야 한다. 이는 위생 및 전염병 관리 대상 식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정 II 장 1 부의 첨부 1 내용에 근거한다. |                                    |    |
| 3.7.6. 바다무척추동물로 만든 전어물                 | total viable count(TVC), cfu/g 이하                                                                    | $2 \times 10^4$                    |    |
|                                        | coliforms, 1.0g 당                                                                                    | 불검출                                |    |
|                                        | sulfite reducing Chlostridia 0.1g 당                                                                  | 불검출                                |    |
|                                        | salmonella, 25g 당                                                                                    | 불검출                                |    |
|                                        | mold 과 yeast, cfu/g 이하                                                                               | 100                                |    |
|                                        | total viable count(TVC), cfu/g 이하                                                                    | $2 \times 10^4$                    |    |
| 3.7.7. 생선 제외한 수산물로 만든 냉동조리식품:<br>-감각류; | coliforms, 0.1g 당                                                                                    | 불검출                                |    |
|                                        | S.aureus, 0.1g 당                                                                                     | 불검출                                |    |
|                                        | sulfite reducing Chlostridia 1.0g 당, 진공 포장                                                           | 불검출                                |    |
|                                        | salmonella 및 L. monocytogenes, 25g 당                                                                 | 불검출                                |    |
|                                        | enterococcus, cfu/g 이하:<br>-1 조각<br>-다진 고기로 조리                                                       | $1 \times 10^3$<br>$2 \times 10^3$ |    |

| 식품 목록                                       | 지 표                                           | 허용기준 mg/kg 이하                          | 비고 |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------|----|
| - 생선 제외한 수산물로 만든 냉동조리식품: 연체동물 식품, 쌍각 조갯살 요리 | total viable count(TVC), cfu/g 이하             | 2x10 <sup>4</sup>                      |    |
|                                             | coliforms, 0.1g 당                             | 불검출                                    |    |
|                                             | S.aureus, 1.0g 당                              | 불검출                                    |    |
|                                             | sulfite reducing Chlostridia, 1.0 g 당 진공포장    | 불검출                                    |    |
|                                             | salmonella, L.monocytogenes, 25g 당            | 불검출                                    |    |
| - 연체동물 요리                                   | enterococcus, cfu/g 이하:<br>-1 조각<br>-다진고기로 조리 | 1x10 <sup>3</sup><br>2x10 <sup>3</sup> |    |
|                                             | total viable count(TVC), cfu/g 이하             | 1x10 <sup>4</sup>                      |    |
|                                             | coliforms, 1.0g 당                             | 불검출                                    |    |
|                                             | S.aureus, 1.0g 당                              | 불검출                                    |    |
|                                             | sulfite reducing Chlostridia, 1.0 g 당, 진공포장   | 불검출                                    |    |
| -게살, 새우살                                    | salmonella, L.monocytogenes<br>25g 당          | 불검출                                    |    |
|                                             | enterococcus, cfu/g 이하:<br>-1 조각<br>-다진고기로 조리 | 1x10 <sup>3</sup><br>2x10 <sup>3</sup> |    |
|                                             | total viable count(TVC), cfu/g 이하             | 2x10 <sup>4</sup>                      |    |
|                                             | coliforms, 0.1g 당                             | 불검출                                    |    |
|                                             | S.aureus, 1.0g 당                              | 불검출                                    |    |
|                                             | sulfite reducing Chlostridia, 1.0g 당          | 불검출                                    |    |

| 식품 목록                                                                             | 지 표                                                                                                                        | 허용기준 mg/kg 이하                          | 비고 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----|
|                                                                                   | 진공포장                                                                                                                       |                                        |    |
|                                                                                   | salmonella & L. monocytogenes, 25g 당                                                                                       | 불검출                                    |    |
|                                                                                   | enterococcus, cfu/g 이하:<br>-1 조각<br>-다진고기로 조리                                                                              | 1x10 <sup>3</sup><br>2x10 <sup>3</sup> |    |
|                                                                                   | total viable count(TVC), cfu/g 이하<br>coliforms, 0.1g 당<br>sulfite reducing Chlostridia, 0.01 g 당 (진공포장)                    | 5x10 <sup>4</sup><br>불검출<br>불검출        |    |
| 3.7.8. 생선 제외 건조 수산물:<br>-건조시킨 생선제의 수산물: 건조<br>혼합국, 건조블록 형태의 국과<br>파스타, protein 추출 | salmonella, 25g 당<br>S.aureus, 1.0g 당                                                                                      | 불검출<br>불검출                             |    |
|                                                                                   | total viable count(TVC), cfu/g 이하<br>coliforms, 1.0g 당<br>S.aureus, 1.0g 당                                                 | 5x10 <sup>3</sup><br>불검출<br>불검출        |    |
|                                                                                   | salmonella, 25g 당<br>coliforms, 1.0g 당<br>S.aureus, 1.0g 당                                                                 | 불검출<br>불검출<br>불검출                      |    |
|                                                                                   | total viable count(TVC), cfu/g 이하<br>coliforms, 1.0g 당<br>S.aureus, 1.0g 당                                                 | 5x10 <sup>3</sup><br>불검출<br>불검출        |    |
| -홍합 가수 분해물<br>- 홍합 protein<br>carbohydrate 농축물                                    | salmonella, 25g 당<br>total viable count(TVC), cfu/g 이하<br>coliforms, 0.1g 당<br>sulfite reducing Chlostridia, 1.0g 당 (진공포장) | 불검출<br>5x10 <sup>4</sup><br>불검출<br>불검출 |    |
|                                                                                   | salmonella, 25g 당<br>total viable count(TVC), cfu/g 이하<br>coliforms, 0.1g 당<br>salmonella, 25g 당                           | 불검출<br>5x10 <sup>4</sup><br>불검출<br>불검출 |    |
|                                                                                   | total viable count(TVC), cfu/g 이하<br>coliforms, 0.1g 당<br>salmonella, 25g 당                                                | 5x10 <sup>4</sup><br>불검출<br>불검출        |    |
|                                                                                   | total viable count(TVC), cfu/g 이하<br>coliforms, 0.1g 당<br>salmonella, 25g 당                                                | 5x10 <sup>4</sup><br>불검출<br>불검출        |    |
| 3.7.9. 해조류: 생물 해조류, 냉동<br>포함                                                      | total viable count(TVC), cfu/g 이하<br>coliforms, 0.1g 당<br>salmonella, 25g 당                                                | 5x10 <sup>4</sup><br>불검출<br>불검출        |    |
|                                                                                   | total viable count(TVC), cfu/g 이하<br>coliforms, 0.1g 당<br>salmonella, 25g 당                                                | 5x10 <sup>4</sup><br>불검출<br>불검출        |    |
|                                                                                   | total viable count(TVC), cfu/g 이하<br>coliforms, 0.1g 당<br>salmonella, 25g 당                                                | 5x10 <sup>4</sup><br>불검출<br>불검출        |    |
|                                                                                   | total viable count(TVC), cfu/g 이하<br>coliforms, 0.1g 당<br>salmonella, 25g 당                                                | 5x10 <sup>4</sup><br>불검출<br>불검출        |    |

| 식품 목록        | 지 표                               | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|--------------|-----------------------------------|-------------------|----|
| - 건조 해초류     | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>4</sup> |    |
|              | coliforms, 1.0g 당                 | 불검출               |    |
|              | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |    |
|              | mold, cfu/g 이하                    | 100               |    |
| - 미역으로 만든 젤류 | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>3</sup> |    |
|              | coliforms, 1.0g 당                 | 불검출               |    |
|              | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |    |

4. 곡물, 밀가루, 시리얼류, 제과 제빵류- Group 11, Group 19

| 식품 목록                                            | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하          | 비 고 |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------|-----|
| 4.1. 곡물, 밀가루, 호밀, 라이밀, 귀리, 보리, 수수, 메밀, 쌀, 옥수수 포함 | toxic elements:                             |                        |     |
|                                                  | Lead                                        | 0.5                    |     |
|                                                  | Arsenic                                     | 0.2                    |     |
|                                                  | cadmium                                     | 0.1                    |     |
|                                                  | Mercury                                     | 0.03                   |     |
|                                                  | Mycotoxin                                   |                        |     |
|                                                  | Alatoxin B1                                 | 0.005                  |     |
|                                                  | desoxynivalenol                             | 0.7-밀 1.0-보리           |     |
|                                                  | Toxin                                       | 0.1                    |     |
|                                                  | Zearalenone                                 | 1.0-밀, 보리, 옥수수         |     |
|                                                  | ochratoxin A                                | 0.005-밀, 보리, 호밀, 귀리, 쌀 |     |
|                                                  | Nitrosamine<br>THE SUM OF NDMA AND NDEA     | 0.015 맥주, 삶은 맥아        |     |
|                                                  | benzopyrene                                 | 0.001                  |     |
|                                                  | pesticide**:                                |                        |     |
|                                                  | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.5                    |     |

| 식품 목록 | 지 표                                                             | 허용기준 mg/kg 이하 | 비 고 |
|-------|-----------------------------------------------------------------|---------------|-----|
|       | DDT, metabolites                                                | 0.02          |     |
|       | hexachlorobenzene                                               | 0.01 밀        |     |
|       | organomercurial pesticide                                       | 불검출           |     |
|       | 2,4-D acid, acid's salts and esters                             | 불검출           |     |
|       | harmful admixture, % 이하                                         |               |     |
|       | ergot                                                           | 0.05          |     |
|       | 산수레 국화, 회화나무, Thermopsis lanceolata(합계) <u>Russian centaury</u> | 0.1 호밀, 밀     |     |
|       | coronilla                                                       | 0.1 호밀, 밀     |     |
|       | 헬리오트로프 열매 <u>Heliotropium</u>                                   | 0.1 호밀, 밀     |     |
|       | 지치과(트리코테스민)                                                     | 불검출 - 호밀      |     |
|       | 깜부기병(Smut) 걸린 작물                                                | 10.0 밀        |     |
|       | 붉은 곰팡이(fusarium)가 핀 작물                                          | 1.0 호밀, 밀, 보리 |     |
|       | 평크색 작물                                                          | 3.0 호밀        |     |
|       | 사이안, 마젠타, 황색(cmy) 작물                                            | 0.1 옥수수       |     |
|       | 곡물의 해충에 의한 감염 (곤충, 진드기)                                         | 불검출           |     |
|       | 곡물의 해충에 의한 감염 (곤충, 진드기) - 총 해충 피해 규모, example/kg 이하             | 15            |     |
| 4.2.  | toxic elements:                                                 |               |     |

| 식품 목록                        | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하      | 비고 |
|------------------------------|---------------------------------------------|--------------------|----|
| 완두, 팥, 녹두, 콩을 포함한<br>씨앗 및 곡물 | lead                                        | 0.5                |    |
|                              | arsenic                                     | 0.3                |    |
|                              | cadmium                                     | 0.1                |    |
|                              | mercury                                     | 0.02               |    |
|                              | mycotoxin                                   |                    |    |
|                              | Alatoxin B1                                 | 0.005              |    |
|                              | pesticide**:                                |                    |    |
|                              | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.5                |    |
|                              | DDT, metabolites                            | 0.05               |    |
|                              | organomercurial pesticide                   | 불검출                |    |
|                              | 2,4-D acid, acid's salts and esters         | 불검출                |    |
|                              | harmful admixture:                          |                    |    |
|                              | 곡물의 해충에 의한 감염 (곤충, 진드기)                     | 불검출                |    |
| 4.3. 껍질 벗긴 곡물, 귀리, 시리얼       | toxic elements:                             |                    |    |
|                              | lead                                        | 0.5                |    |
|                              | arsenic                                     | 0.2                |    |
|                              | cadmium                                     | 0.1                |    |
|                              | mercury                                     | 0.03               |    |
|                              | mycotoxin                                   |                    |    |
|                              | Alatoxin B1                                 | 0.005              |    |
|                              | desoxynivalenol                             | 0.7- 밀의<br>1.0-보리의 |    |
|                              | toxin                                       | 0.1                |    |

| 식품 목록                          | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하            | 비 고 |
|--------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------|-----|
|                                | zearalenone                                 | 0.2-밀의, 보리의, 옥수수         |     |
|                                | ochratoxin A                                | 0.005-밀의,보리의 호밀의, 귀밀의, 쌀 |     |
|                                | pesticide**:                                |                          |     |
|                                | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.5                      |     |
|                                | DDT, metabolites                            | 0.02                     |     |
|                                | hexachlorobenzene                           | 0.01 밀                   |     |
|                                | organomercurial pesticide                   | 불검출                      |     |
|                                | 2,4-D acid, acid's salts and esters         | 불검출                      |     |
|                                | harmful admixture                           |                          |     |
|                                | 곡물의 해충에 의한 감염 (곤충, 진드기)                     | 불검출                      |     |
|                                | microbial attributes                        |                          |     |
| 4.3.1. 삶지 않은 곡물(열 건조 농축)       | total viable count(TVC), cfu/g 이하           | 5x10 <sup>3</sup>        |     |
|                                | coliforms, 0.01 g 당                         | 불검출                      |     |
|                                | salmonella, 25g 당                           | 불검출                      |     |
|                                | B.cereus, 0.1g 당                            | 불검출                      |     |
|                                | mold, cfu/g 이하                              | 50                       |     |
|                                | total viable count(TVC), cfu/g 이하           | 1x10 <sup>4</sup>        |     |
|                                | coliforms, 1.0g 당                           | 불검출                      |     |
|                                | salmonella, 25g 당                           | 불검출                      |     |
|                                | B.cereus, 0.1g 당                            | 불검출                      |     |
|                                |                                             |                          |     |
| 4.3.2. 모든 종류 곡물의 스틱형(압출기술로 농축) |                                             |                          |     |
|                                |                                             |                          |     |

| 식품 목록                                                      | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하             | 비 고 |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------|-----|
| 4.4. 밀가루, 마카로니류, 호밀가루, 옥수수가루, 보리가루, 기장 가루, 쌀가루, 메밀가루, 수수가루 | mold, cfu/g 이하                              | 50                        |     |
|                                                            | toxic elements:                             |                           |     |
|                                                            | lead                                        | 0.5                       |     |
|                                                            | arsenic                                     | 0.2                       |     |
|                                                            | cadmium                                     | 0.1                       |     |
|                                                            | mercury                                     | 0.03                      |     |
|                                                            | mycotoxin                                   |                           |     |
|                                                            | Alatoxin B1                                 | 0.005                     |     |
|                                                            | desoxynivalenol                             | 0.7-밀의 1.0-보리의            |     |
|                                                            | toxin                                       | 0.1                       |     |
|                                                            | zearalenone                                 | 0.2-밀의, 보리의, 옥수수          |     |
|                                                            | ochratoxin A                                | 0.005-밀의, 보리의 호밀의, 귀밀의, 쌀 |     |
|                                                            | pesticide**:                                |                           |     |
|                                                            | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.5                       |     |
|                                                            | DDT, metabolites                            | 0.02 곡물 중<br>0.05 콩 등에서   |     |
|                                                            | hexachlorobenzene                           | 0.01 밀                    |     |
|                                                            | organomercurial pesticide                   | 불검출                       |     |
|                                                            | 2,4-D acid, acid's salts and esters         | 불검출                       |     |
|                                                            | harmful admixture:                          |                           |     |

| 식품 목록      | 지 표                                                                                  | 허용기준 mg/kg 이하                | 비고 |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----|
|            | 목은 곡물의 해충에 의한 감염 (곤충, 진드기)                                                           | 불검출                          |    |
|            | 곡물의 병원균 (감자로부터 옮는 병원균)에 의한 감염<br>(대상: 밀 빵 품종에 사용되는 밀가루); 실험실에서<br>베이킹 후 36 시간이 지난 시점 | 불검출                          |    |
| 4.5. 마카로니류 | toxic elements:                                                                      |                              |    |
|            | lead                                                                                 | 0.5                          |    |
|            | arsenic                                                                              | 0.2                          |    |
|            | cadmium                                                                              | 0.1                          |    |
|            | mercury                                                                              | 0.02                         |    |
|            | mycotoxin                                                                            |                              |    |
|            | Alatoxin B1                                                                          | 0.005                        |    |
|            | desoxynivalenol                                                                      | 0.7-밀의 1.0-<br>보리의           |    |
|            | toxin                                                                                | 0.1                          |    |
|            | zearalenone                                                                          | 0.2-밀의, 보리의,<br>옥수수          |    |
|            | ochratoxin A                                                                         | 0.005-밀의, 보리의<br>호밀의, 귀밀의, 쌀 |    |
|            | pesticide**:                                                                         |                              |    |
|            | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers)                                          | 0.5                          |    |

| 식품 목록                                                                     | 지 표                                 | 허용기준 mg/kg 이하           | 비 고 |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|-----|
|                                                                           | DDT, metabolites                    | 0.02 곡물 중<br>0.05 콩 등에서 |     |
|                                                                           | hexachlorobenzene                   | 0.01 밀                  |     |
|                                                                           | organomercurial pesticide           | 불검출                     |     |
|                                                                           | 2,4-D acid, acid's salts and esters | 불검출                     |     |
|                                                                           | microbial attributes                |                         |     |
| 4.5.1. 계란이 첨가된 파스타<br>마카로니류                                               | salmonella, 25g 당                   | 불검출                     |     |
| 4.5.2. 우유를 주성분으로 하는<br>파스타 즉석 요리 제품(건조<br>탈지유, 키�티지 치즈)                   | total viable count(TVC), cfu/g 이하   | $5 \times 10^4$         |     |
|                                                                           | coliforms, 0.01 g 당                 | 불검출                     |     |
|                                                                           | S.aureus, 0.1g 당                    | 불검출                     |     |
|                                                                           | salmonella, 25g 당                   | 불검출                     |     |
|                                                                           |                                     |                         |     |
| 4.5.3. 우유를 주성분으로 하는<br>파스타 즉석 요리 제품 (밀의 겨,<br>밀가루 배아, 미역, 건조 야채<br>분말 첨가) | total viable count(TVC), cfu/g 이하   | $5 \times 10^4$         |     |
|                                                                           | coliforms, 0.1g 당                   | 불검출                     |     |
|                                                                           | salmonella, 25g 당                   | 불검출                     |     |
|                                                                           | yeast, mold (합계), cfu/g 이하          | 100                     |     |
|                                                                           |                                     |                         |     |

| 식품 목록               | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하                  | 비고 |
|---------------------|---------------------------------------------|--------------------------------|----|
| 4.5.4. 무단백<br>마카로니류 | total viable count(TVC), cfu/g 이하           | 1x10 <sup>5</sup>              |    |
|                     | coliforms, 0.01 g 당                         | 불검출                            |    |
|                     | salmonella, 25g 당                           | 불검출                            |    |
|                     | yeast, mold(합계), cfu/g 이하 yeast, cfu/g 이하   | 200                            |    |
|                     |                                             | 100                            |    |
| 4.6. 도정 부산물(식용)     | toxic elements:                             |                                |    |
|                     | lead                                        | 1.0                            |    |
|                     | arsenic                                     | 0.2                            |    |
|                     | cadmium                                     | 0.1                            |    |
|                     | mercury                                     | 0.03                           |    |
|                     | mycotoxin                                   |                                |    |
|                     | ochratoxin A                                | 0.005 - 밀가루, 보리 , 귀리,<br>쌀, 호밀 |    |
|                     | Alatoxin B1                                 | 0.005                          |    |
|                     | desoxynivalenol                             | 0.7 -밀<br>1.0- 보리              |    |
|                     | zearalenone                                 | 1.0 밀가루, 보리 , 옥수수              |    |
|                     | pesticide**:                                |                                |    |
|                     | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.5                            |    |
|                     | DDT, metabolites                            | 0.02                           |    |
|                     | oligosaccharide, %이하                        | 2.0 콩 protein 식품,              |    |

| 식품 목록                  | 지 표                               | 허용기준 mg/kg 이하                     | 비 고                                       |
|------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------|
| - 곡물 도정 부산물            |                                   | 체중조절식품, 영유아식                      |                                           |
|                        | antitrypsin, %이하                  | 0.5 콩 protein 식품,<br>체중조절식품, 영유아식 | 실험실 통제는 기존<br>절차대로 확인된 통제<br>방법 하에 진행되었다. |
|                        | harmful admixture:                |                                   |                                           |
|                        | 목은 곡물의 해충에 의한 감염 (곤충, 진드기)        | 불검출                               |                                           |
|                        | microbial attributes              |                                   |                                           |
| - 도정 부산물 중 얻은<br>식이섬유소 | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>4</sup>                 |                                           |
|                        | coliforms, 0.1g 당                 | 불검출                               |                                           |
|                        | salmonella, 25g 당                 | 불검출                               |                                           |
|                        | mold, cfu/g 이하                    | 100 가열처리                          |                                           |
|                        | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>4</sup>                 |                                           |
| 4.7. 제과, 제빵류           | coliforms, 0.1g 당                 | 불검출                               |                                           |
|                        | salmonella, 25g 당                 | 불검출                               |                                           |
|                        | mold, cfu/g 이하                    | 50                                |                                           |
|                        | toxic elements:                   |                                   |                                           |

| 식품 목록                                                   | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하              | 비 고 |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------|-----|
|                                                         | lead                                        | 0.35                       |     |
|                                                         | arsenic                                     | 0.15                       |     |
|                                                         | cadmium                                     | 0.07                       |     |
|                                                         | mercury                                     | 0.015                      |     |
|                                                         | mycotoxin                                   |                            |     |
|                                                         | Alatoxin B1                                 | 0.005                      |     |
|                                                         | desoynivalenol                              | 0.7-밀의<br>1.0-보리의          |     |
|                                                         | toxin                                       | 0.1                        |     |
|                                                         | zearalenone                                 | 0.2-밀의, 보리의,<br>옥수수        |     |
|                                                         | ochratoxin A                                | 0.005-밀의,보리의<br>호밀의,귀밀의, 쌀 |     |
|                                                         | pesticide**:                                |                            |     |
|                                                         | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.5                        |     |
|                                                         | DDT, metabolites                            | 0.02 곡물 중<br>0.05 콩 중에서    |     |
|                                                         | hexachlorobenzene                           | 0.01 밀                     |     |
|                                                         | organomercurial pesticide                   | 불검출                        |     |
|                                                         | 2,4-D acid, acid's salts and esters         | 불검출                        |     |
| 4.7.1.과일과 야채 등<br>고물이 들어간<br>제과류(파이,러시아식<br>팬케이크 블린 포함) | microbial attributes                        |                            |     |
|                                                         | total viable count(TVC), cfu/g 이하           | $1 \times 10^3$            |     |
|                                                         | coliforms, 1.0g 당                           | 불검출                        |     |

| 식품 목록                                                                    | 지 표                               | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|----|
| 4.7.2. 커티지 치즈, 치즈가 들어간<br>제과류: Georgian cheese-pie,<br>러시아식 팬케익 등(냉동 포함) | S.aureus, 1.0g 당                  | 불검출               |    |
|                                                                          | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |    |
|                                                                          | mold, cfu/g 이하                    | 50                |    |
|                                                                          | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>3</sup> |    |
|                                                                          | coliforms, 1.0g 당                 | 불검출               |    |
|                                                                          | S.aureus, 1.0g 당                  | 불검출               |    |
|                                                                          | Proteus, 0.1g 당                   | 불검출               |    |
|                                                                          | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |    |
|                                                                          | mold, cfu/g 이하                    | 50                |    |
|                                                                          | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>3</sup> |    |
| 4.7.3. 크림 들어간 제과류                                                        | coliforms, 0.01 g 당               | 불검출               |    |
|                                                                          | S.aureus, 1.0g 당                  | 불검출               |    |
|                                                                          | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |    |
|                                                                          | mold, cfu/g 이하                    | 50                |    |
|                                                                          | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>3</sup> |    |
|                                                                          | coliforms, 1.0g 당                 | 불검출               |    |
|                                                                          | S.aureus, 1.0g 당                  | 불검출               |    |
|                                                                          | Proteus, 0.1g 당                   | 불검출               |    |
|                                                                          | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |    |
|                                                                          | mold, cfu/g 이하                    | 50                |    |
| 4.7.4. 고기, 생선, 해산물 고물이<br>들어간 제과                                         | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>3</sup> |    |
|                                                                          | coliforms, 1.0g 당                 | 불검출               |    |
|                                                                          | S.aureus, 1.0g 당                  | 불검출               |    |
|                                                                          | Proteus, 0.1g 당                   | 불검출               |    |
|                                                                          | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |    |
|                                                                          | mold, cfu/g 이하                    | 50                |    |
|                                                                          | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>3</sup> |    |
|                                                                          | coliforms, 1.0g 당                 | 불검출               |    |
|                                                                          | S.aureus, 1.0g 당                  | 불검출               |    |
|                                                                          | Proteus, 0.1g 당                   | 불검출               |    |
| 4.8. 도넛, 러스트, 스틱, 스틱<br>비스켓                                              | toxic elements:                   |                   |    |
|                                                                          | lead                              | 0.5               |    |
|                                                                          | arsenic                           | 0.2               |    |
|                                                                          |                                   |                   |    |

| 식품 목록 | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하                  | 비 고 |
|-------|---------------------------------------------|--------------------------------|-----|
|       | cadmium                                     | 0.1                            |     |
|       | mercury                                     | 0.02                           |     |
|       | mycotoxin                                   |                                |     |
|       | Alatoxin B1                                 | 0.005                          |     |
|       | desoxynivalenol                             | 0.7-밀의 1.0-보리의                 |     |
|       | toxin                                       | 0.1                            |     |
|       | zearalenone                                 | 0.2-밀의, 보리의, 옥수수주의             |     |
|       | ochratoxin A                                | 0.005-밀의, 보리의 호밀의, 귀밀의, 쌀 obay |     |
|       | pesticide**:                                |                                |     |
|       | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.5                            |     |
|       | DDT, metabolites                            | 0.02 곡물 중<br>0.05 콩 중에서        |     |
|       | hexachlorobenzene                           | 0.01 밀                         |     |
|       | organomercurial pesticide                   | 불검출                            |     |
|       | 2,4-D acid, acid's salts and esters         | 불검출                            |     |

5. 설탕 및 제과류 - Group 17, Group 18, Group 19, group 04 (꿀)

| 식품 목록                            | 지 표                                                                                                        | 허용기준 mg/kg 이하      | 비 고 |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----|
| 5.1. 설탕                          | toxic elements:                                                                                            |                    |     |
|                                  | lead                                                                                                       | 0.5                |     |
|                                  | arsenic                                                                                                    | 1.0                |     |
|                                  | cadmium                                                                                                    | 0.05               |     |
|                                  | mercury                                                                                                    | 0.01               |     |
|                                  | pesticide**:                                                                                               |                    |     |
|                                  | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers)                                                                | 0.005              |     |
| 5.2. 설탕함유 과자류, 터키 등 아시아 지역 과자, 껌 | DDT, metabolites                                                                                           | 0.005              |     |
|                                  | toxic elements:                                                                                            |                    |     |
|                                  | lead                                                                                                       | 1.0                |     |
|                                  | arsenic                                                                                                    | 1.0                |     |
|                                  | cadmium                                                                                                    | 0.1                |     |
|                                  | mercury                                                                                                    | 0.01               |     |
|                                  | mycotoxin                                                                                                  |                    |     |
|                                  | Alatoxin B1                                                                                                | 0.005 ( 건과류 함유 식품) |     |
|                                  | pesticide**:                                                                                               |                    |     |
|                                  | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers)와 DDT의 허용 기준 및 대사는 pesticide의 허용 기준, 함유량 및 원료의 주요 품목에 기초해 계산한다. |                    |     |
|                                  |                                                                                                            |                    |     |
|                                  |                                                                                                            |                    |     |
|                                  |                                                                                                            |                    |     |

| 식품 목록                                                        | 지 표                            | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------|----|
| 5.2.1. 사탕 및 코팅없는 과자:<br>Fondant, 우유 함유 과자                    | microbial attributes           |                   |    |
|                                                              | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>3</sup> |    |
|                                                              | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                                                              | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                              | yeast, cfu/g 이하                | 10                |    |
|                                                              | mold, cfu/g 이하                 | 50                |    |
| 설탕절인 건과류가 들어간<br>제과                                          | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                              | coliforms, 0.01g 당             | 불검출               |    |
|                                                              | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                              | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                                                              | mold, cfu/g 이하                 | 100               |    |
|                                                              | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>4</sup> |    |
| 5.2.2.<br>과일, 마지펜(marzipan)<br>설탕액, 호두설탕이 고물로 들어간<br>사탕과 제과류 | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                                                              | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                              | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                                                              | mold, cfu/g 이하                 | 50                |    |
|                                                              | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                              | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
| -우유 크림 고물                                                    | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                              | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                                                              | mold, cfu/g 이하                 | 50                |    |
|                                                              | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                              | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                                                              | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>4</sup> |    |
| -건과일 고물                                                      | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                                                              |                                |                   |    |

| 식품 목록                                           | 지 표                            | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|-------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------|----|
|                                                 | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                 | yeast, cfu/g 이하                | 200               |    |
|                                                 | mold, cfu/g 이하                 | 100               |    |
| - 사탕절임 과일, 튀긴 곡물,<br>알콜음료, 코코넛 가공품이<br>고물로 들어감. | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                 | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                                                 | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                 | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                                                 | mold, cfu/g 이하                 | 50                |    |
|                                                 | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>4</sup> |    |
| - 설탕에 줄인 건과류, 크림<br>고물                          | coliforms, 0.01g 당             | 불검출               |    |
|                                                 | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                 | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                                                 | mold, cfu/g 이하                 | 100               |    |
|                                                 | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>3</sup> |    |
|                                                 | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
| 5.2.3. 다이어트<br>사탕                               | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                 | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                                                 | mold, cfu/g 이하                 | 50                |    |
|                                                 | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                 | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                                                 | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
| 5.2.4. M&M 류의<br>초콜렛 사탕                         | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                                                 | mold, cfu/g 이하                 | 50                |    |
|                                                 | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                 | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                                                 | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                 | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                                                 | mold, cfu/g 이하                 | 50                |    |

| 식품 목록                                                      | 지 표                            | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------|----|
| 5.2.5. 코팅없는 카라멜:<br>- 롤리팝, 설탕액, 알콜음료, 과일베리, 크림, 젤리가 고물이 됨. | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>2</sup> |    |
|                                                            | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                                                            | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                            | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                                                            | mold, cfu/g 이하                 | 50                |    |
| - 호두, 쇼코호두, 쇼콜렛, 크림 등이 고물                                  | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>3</sup> |    |
|                                                            | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                                                            | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                            | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                                                            | mold, cfu/g 이하                 | 50                |    |
| 5.2.6. 코팅, 고물 있는 카라멜:<br>- 설탕액, 과일, 젤리, 알콜음료가 고물           | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                            | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                                                            | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                            | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                                                            | mold, cfu/g 이하                 | 50                |    |
| - 우유, 크림, 호두 고물                                            | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                            | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                                                            | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                            | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                                                            | mold, cfu/g 이하                 | 50                |    |
| 5.2.7. 당노환자용 카라멜                                           | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>2</sup> |    |
|                                                            | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                                                            | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                            | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                                                            | mold, cfu/g 이하                 | 50                |    |

| 식품 목록                                | 지 표                            | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|--------------------------------------|--------------------------------|-------------------|----|
| 5.2.8. 러시아엿                          | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                                      | mold, cfu/g 이하                 | 50                |    |
|                                      | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>3</sup> |    |
|                                      | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                                      | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                      | yeast, cfu/g 이하                | 10                |    |
| 5.2.9. 추잉껌                           | mold, cfu/g 이하                 | 10                |    |
|                                      | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>2</sup> |    |
|                                      | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                                      | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                      | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                                      | mold, cfu/g 이하                 | 50                |    |
| 5.2.10. 할바(깨와 꿀로 만드는<br>터키의 과자):코팅있음 | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>4</sup> |    |
|                                      | coliforms, 0.01g 당             | 불검출               |    |
|                                      | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                      | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                                      | mold, cfu/g 이하                 | 50                |    |
|                                      | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>4</sup> |    |
| - 코팅없음                               | coliforms, 0.01g 당             | 불검출               |    |
|                                      | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                      | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                                      | mold, cfu/g 이하                 | 50                |    |
|                                      | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>4</sup> |    |
|                                      | coliforms, 0.01g 당             | 불검출               |    |
| 5.2.11.                              | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                      | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                                      | mold, cfu/g 이하                 | 50                |    |
|                                      | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>3</sup> |    |
|                                      |                                |                   |    |
|                                      |                                |                   |    |

| 식품 목록                                                      | 지 표                            | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------|----|
| 러시아식 마시멜로, 과일젤리류:<br>코팅 없는 러시아식 마시멜로,<br>과일 젤리             | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                                                            | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                            | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                                                            | mold, cfu/g 이하                 | 100               |    |
| - 코팅 있는 러시아식 마시멜로,<br>과일 젤리                                | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>3</sup> |    |
|                                                            | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                                                            | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                            | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
| - 당노병 환자를 위한<br>러시아식 마시멜로,<br>과일젤리류:                       | mold, cfu/g 이하                 | 100               |    |
|                                                            | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>3</sup> |    |
|                                                            | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                                                            | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
| 5.2.12. 터키식 과자(turkish<br>sweet):<br>- 터키할바, 터키식 과자<br>오일라 | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                                                            | mold, cfu/g 이하                 | 50                |    |
|                                                            | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>3</sup> |    |
|                                                            | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
| -코팅 있는 부드러운<br>과자                                          | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                            | yeast, cfu/g 이하                | 100               |    |
|                                                            | mold, cfu/g 이하                 | 100               |    |
|                                                            | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                            | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                                                            | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                            | yeast, cfu/g 이하                | 100               |    |
|                                                            | mold, cfu/g 이하                 | 100               |    |

| 식품 목록                                     | 지 표                            | 허용기준 mg/kg 이하     | 비 고 |
|-------------------------------------------|--------------------------------|-------------------|-----|
| - 터키식 빵                                   | mold, cfu/g 이하                 | 100               |     |
|                                           | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>3</sup> |     |
|                                           | coliforms, 1g 당                | 불검출               |     |
|                                           | salmonella, 25g 당              | 불검출               |     |
|                                           | yeast, cfu/g 이하                | 200               |     |
|                                           | mold, cfu/g 이하                 | 100               |     |
| - 터키 딜라이트                                 | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>4</sup> |     |
|                                           | coliforms, 0.01g 당             | 불검출               |     |
|                                           | salmonella, 25g 당              | 불검출               |     |
|                                           | mold, cfu/g 이하                 | 100               |     |
|                                           | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>3</sup> |     |
|                                           | coliforms, 1g 당                | 불검출               |     |
| 5.2.13. 터키식 과자(turkish sweet), 카라멜: 튀긴 호두 | salmonella, 25g 당              | 불검출               |     |
|                                           | yeast, cfu/g 이하                | 50                |     |
|                                           | mold, cfu/g 이하                 | 50                |     |
|                                           | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>3</sup> |     |
|                                           | coliforms, 1g 당                | 불검출               |     |
|                                           | salmonella, 25g 당              | 불검출               |     |
| - 터키식 곡물강정                                | yeast, cfu/g 이하                | 50                |     |
|                                           | mold, cfu/g 이하                 | 50                |     |
|                                           | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>3</sup> |     |
|                                           | coliforms, 1g 당                | 불검출               |     |
|                                           | salmonella, 25g 당              | 불검출               |     |
|                                           | yeast, cfu/g 이하                | 50                |     |
| - 코팅된 카라멜류                                | mold, cfu/g 이하                 | 50                |     |
|                                           | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>4</sup> |     |
|                                           | coliforms, 1g 당                | 불검출               |     |
|                                           | salmonella, 25g 당              | 불검출               |     |
|                                           | yeast, cfu/g 이하                | 50                |     |
|                                           | mold, cfu/g 이하                 | 50                |     |

| 식품 목록                       | 지 표                                                                                 | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----|
| 5.2.14. 설탕가공식품<br><<베르메슬리>> | yeast, cfu/g 이하                                                                     | 50                |    |
|                             | mold, cfu/g 이하                                                                      | 50                |    |
|                             | total viable count(TVC), cfu/g                                                      | 1x10 <sup>3</sup> |    |
|                             | coliforms, 1g 당                                                                     | 불검출               |    |
|                             | salmonella, 25g 당                                                                   | 불검출               |    |
|                             | yeast, cfu/g 이하                                                                     | 50                |    |
| 5.3. 제과류: 초콜렛, 초콜렛<br>가공품   | mold, cfu/g 이하                                                                      | 50                |    |
|                             | toxic elements:                                                                     |                   |    |
|                             | Lead                                                                                | 1.0               |    |
|                             | Arsenic                                                                             | 1.0               |    |
|                             | cadmium                                                                             | 0.5               |    |
|                             | Mercury                                                                             | 0.1               |    |
|                             | Mycotoxin                                                                           |                   |    |
|                             | Alatoxin B1                                                                         | 0.005             |    |
|                             | HCH(α, β, γ isomers)와 DDT의 허용 기준 및 대사는 pesticide의 허용 기준, 함유량 및 원료의 주요 품목에 기초해 계산한다. |                   |    |
|                             |                                                                                     |                   |    |
| 5.3.1. 초콜렛:<br>-고물없는 일반 초콜렛 | microbial attributes                                                                |                   |    |
|                             | total viable count(TVC), cfu/g                                                      | 1x10 <sup>4</sup> |    |
|                             | coliforms, 1g 당                                                                     | 불검출               |    |
|                             | salmonella, 25g 당                                                                   | 불검출               |    |
|                             | yeast, cfu/g 이하                                                                     | 50                |    |

| 식품 목록                        | 지 표                            | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|------------------------------|--------------------------------|-------------------|----|
| -고물있는 일반 초콜렛                 | mold, cfu/g 이하                 | 50                |    |
|                              | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>4</sup> |    |
|                              | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                              | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                              | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                              | mold, cfu/g 이하                 | 100               |    |
| - <<아쵸르티>>류<br>사탕, 고물 있음     | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>4</sup> |    |
|                              | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                              | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                              | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                              | mold, cfu/g 이하                 | 100               |    |
|                              | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>3</sup> |    |
| 5.3.2. 당노병<br>환자용 초콜렛        | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                              | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                              | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                              | mold, cfu/g 이하                 | 50                |    |
|                              | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>3</sup> |    |
|                              | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
| 5.3.3. 페이스트, 크림:<br>-우유, 초콜렛 | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>3</sup> |    |
|                              | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                              | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                              | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                              | mold, cfu/g 이하                 | 50                |    |
|                              | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>3</sup> |    |
| -호두                          | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                              | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                              | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                              | mold, cfu/g 이하                 | 50                |    |
|                              | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>4</sup> |    |
|                              | coliforms, 0.01g 당             | 불검출               |    |

| 식품 목록                   | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하   | 비 고 |
|-------------------------|---------------------------------------------|-----------------|-----|
| 5.4. 카카오 콩, 카카오 가공품     | salmonella, 25g 당                           | 불검출             |     |
|                         | yeast, cfu/g 이하                             | 50              |     |
|                         | mold, cfu/g 이하                              | 100             |     |
|                         | toxic elements:                             |                 |     |
|                         | Lead                                        | 1.0             |     |
|                         | Arsenic                                     | 1.0             |     |
|                         | cadmium                                     | 0.5             |     |
|                         | Mercury                                     | 0.1             |     |
|                         | Mycotoxin<br>Alatoxin B1                    | 0.005           |     |
|                         | pesticide**:                                |                 |     |
| 5.4.1. 카카오 가루:<br>- 상품용 | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.5             |     |
|                         | DDT, metabolites                            | 0.15            |     |
|                         | microbial attributes                        |                 |     |
|                         | total viable count(TVC), cfu/g              | $1 \times 10^5$ |     |
|                         | coliforms, 0.01g 당                          | 불검출             |     |
|                         | salmonella, 25g 당                           | 불검출             |     |
|                         | yeast, cfu/g 이하                             | 100             |     |
|                         | mold, cfu/g 이하                              | 100             |     |
|                         | total viable count(TVC), cfu/g              | $1 \times 10^4$ |     |
|                         | coliforms, 0.01g 당                          | 불검출             |     |
| - 생산가공용                 | salmonella, 25g 당                           | 불검출             |     |
|                         | yeast, cfu/g 이하                             | 100             |     |

| 식품 목록                                                                 | 지 표                                          | 허용기준 mg/kg 이하     | 비 고 |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------|-----|
| 5.5. 제과식품                                                             | mold, cfu/g 이하                               | 100               |     |
|                                                                       | toxic elements:                              |                   |     |
|                                                                       | Lead                                         | 0.5               |     |
|                                                                       | Arsenic                                      | 0.3               |     |
|                                                                       | cadmium                                      | 0.1               |     |
|                                                                       | Mercury                                      | 0.02              |     |
|                                                                       | Mycotoxin                                    |                   |     |
|                                                                       | Alatoxin B1                                  | 0.005             |     |
|                                                                       | desoynivalenol                               | 0.7               |     |
|                                                                       | pesticide**:                                 |                   |     |
|                                                                       | HCH(α, β, γ isomers)                         | 0.2               |     |
|                                                                       | DDT, metabolites                             | 0.02              |     |
| 5.5.1. 레이어 케익·파이, 쉬폰 케익·파이, 쇼트 케익·파이, 슈크림 케익·파이, 커스터드 크림 케익·파이, 냉동 포함 | microbial attributes                         |                   |     |
|                                                                       | total viable count(TVC), cfu/g               | 5x10 <sup>4</sup> |     |
|                                                                       | coliforms, 0.01g 당 (유통기한 5 일 이상 식품 - 0.1g 당) | 불검출               |     |
|                                                                       | S.aureus , 0.01g 당(유통기한 5 일 이상 식품 - 0.1g 당)  | 불검출               |     |
|                                                                       | salmonella, 25g 당                            | 불검출               |     |
|                                                                       | yeast, cfu/g 이하                              | 100               |     |
|                                                                       | mold, cfu/g 이하                               | 50                |     |
|                                                                       | total viable count(TVC), cfu/g               | 1x10 <sup>4</sup> |     |
|                                                                       |                                              |                   |     |
|                                                                       |                                              |                   |     |
| - 스펠레 형태, 하얀 크림                                                       |                                              |                   |     |

| 식품 목록             | 지 표                                          | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|-------------------|----------------------------------------------|-------------------|----|
| - 과일, 설탕액, 초콜렛 코팅 | coliforms, 0.01g 당 (유통기한 5 일 이상 식품 - 0.1g 당) | 불검출               |    |
|                   | S.aureus , 0.01g 당(유통기한 5 일 이상 식품 - 0.1g 당)  | 불검출               |    |
|                   | salmonella, 25g 당                            | 불검출               |    |
|                   | yeast, cfu/g 이하                              | 50                |    |
|                   | mold, cfu/g 이하                               | 100               |    |
|                   | total viable count(TVC), cfu/g               | 1x10 <sup>4</sup> |    |
|                   | coliforms, 0.01g 당 (유통기한 5 일 이상 식품 - 0.1g 당) | 불검출               |    |
|                   | S.aureus, 0.1g 당                             | 불검출               |    |
|                   | salmonella, 25g 당                            | 불검출               |    |
|                   | yeast, cfu/g 이하                              | 50                |    |
| - fatty           | mold, cfu/g 이하                               | 100               |    |
|                   | total viable count(TVC), cfu/g               | 5x10 <sup>4</sup> |    |
|                   | coliforms, 0.01g 당 (유통기한 5 일 이상 식품 - 0.1g 당) | 불검출               |    |
|                   | S.aureus, 0.1g 당                             | 불검출               |    |
|                   | salmonella, 25g 당                            | 불검출               |    |
|                   | yeast, cfu/g 이하                              | 50                |    |
|                   | mold, cfu/g 이하                               | 100               |    |
|                   |                                              |                   |    |
|                   |                                              |                   |    |
|                   |                                              |                   |    |

| 식품 목록                    | 지 표                                          | 허용기준 mg/kg 이하     | 비 고 |
|--------------------------|----------------------------------------------|-------------------|-----|
| - 커티지 치즈 및 크림,<br>식물성 크림 | total viable count(TVC), cfu/g               | 5x10 <sup>4</sup> |     |
|                          | coliforms, 0.01g 당 (유통기한 5 일 이상 식품 - 0.1g 당) | 불검출               |     |
|                          | S.aureus, 0.1g 당                             | 불검출               |     |
|                          | salmonella, 25g 당                            | 불검출               |     |
|                          | yeast, cfu/g 이하 (유통기한 5 일 이상 식품)             | 50                |     |
|                          | mold, cfu/g 이하 (유통기한 5 일 이상 식품)              | 100               |     |
| - «감자»타입                 | total viable count(TVC), cfu/g               | 5x10 <sup>4</sup> |     |
|                          | coliforms, 0.01g 당 (유통기한 5 일 이상 식품 - 0.1g 당) | 불검출               |     |
|                          | S.aureus, 0.1g 당                             | 불검출               |     |
|                          | salmonella, 25g 당                            | 불검출               |     |
|                          | yeast, cfu/g 이하                              | 50                |     |
|                          | mold, cfu/g 이하                               | 100               |     |
| - 슈크림                    | total viable count(TVC), cfu/g               | 1x10 <sup>4</sup> |     |
|                          | coliforms, 0.01g 당 (유통기한 5 일 이상 식품 - 0.1g 당) | 불검출               |     |
|                          | S.aureus 1.0g 당                              | 불검출               |     |
|                          | salmonella, 25g 당                            | 불검출               |     |

| 식품 목록                        | 지 표                            | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|------------------------------|--------------------------------|-------------------|----|
| 5.5.2. 마가린, 식물성 유지를 쓴 케익, 파이 | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                              | mold, cfu/g 이하                 | 100               |    |
|                              | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>4</sup> |    |
|                              | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                              | S.aureus, 0.1g 당               | 불검출               |    |
|                              | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                              | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                              | mold, cfu/g 이하                 | 50                |    |
|                              | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>3</sup> |    |
|                              | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
| 5.5.3. 당뇨병 환자용 파이, 케익, 롤케익   | S.aureus 1.0g 당                | 불검출               |    |
|                              | salmonella, 50g                | 불검출               |    |
|                              | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                              | mold, cfu/g 이하                 | 50                |    |
|                              | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>3</sup> |    |
|                              | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                              | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                              | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                              | mold, cfu/g 이하                 | 50                |    |
|                              | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>3</sup> |    |
| 5.5.4. 와플 케익<br>-fatty       | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                              | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                              | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                              | mold, cfu/g 이하                 | 50                |    |
|                              | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>4</sup> |    |
|                              | coliforms, 0.01g 당             | 불검출               |    |
|                              | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                              | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                              | mold, cfu/g 이하                 | 50                |    |
|                              | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>4</sup> |    |
| - praline(설탕 졸인 견과류)- 효코 호두  | coliforms, 0.01g 당             | 불검출               |    |
|                              | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                              | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                              | mold, cfu/g 이하                 | 50                |    |
|                              | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>4</sup> |    |
|                              | coliforms, 0.01g 당             | 불검출               |    |
|                              | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                              | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                              | mold, cfu/g 이하                 | 50                |    |
|                              | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>4</sup> |    |

| 식품 목록                                   | 지 표                            | 허용기준 mg/kg 이하   | 비고 |
|-----------------------------------------|--------------------------------|-----------------|----|
| 5.5.5. 고물이 있는 비스켓<br>롤케익:<br>-크림, fatty | mold, cfu/g 이하                 | 50              |    |
|                                         | total viable count(TVC), cfu/g | $5 \times 10^4$ |    |
|                                         | coliforms, 0.01g 당             | 불검출             |    |
|                                         | S.aureus, 0.1g 당               | 불검출             |    |
|                                         | salmonella, 25g 당              | 불검출             |    |
|                                         | yeast, cfu/g 이하                | 50              |    |
|                                         | mold, cfu/g 이하                 | 100             |    |
|                                         | total viable count(TVC), cfu/g | $1 \times 10^4$ |    |
|                                         | coliforms, 1g 당                | 불검출             |    |
|                                         | S.aureus 1.0g 당                | 불검출             |    |
| 5.5.6. 컵케익:<br>- 설탕 가루 뿌림               | salmonella, 25g 당              | 불검출             |    |
|                                         | yeast, cfu/g 이하                | 50              |    |
|                                         | mold, cfu/g 이하                 | 100             |    |
|                                         | total viable count(TVC), cfu/g | $5 \times 10^3$ |    |
|                                         | coliforms, 1g 당                | 불검출             |    |
|                                         | salmonella, 25g 당              | 불검출             |    |
|                                         | yeast, cfu/g 이하                | 50              |    |
|                                         | mold, cfu/g 이하                 | 50              |    |
|                                         | total viable count(TVC), cfu/g | $5 \times 10^3$ |    |
|                                         | coliforms, 1g 당                | 불검출             |    |
| 코팅, 호두, 설탕 조림 파피, 과일,<br>럼주 고물          | salmonella, 25g 당              | 불검출             |    |
|                                         | yeast, cfu/g 이하                | 50              |    |
|                                         | mold, cfu/g 이하                 | 100             |    |
|                                         | total viable count(TVC), cfu/g |                 |    |

| 식품 목록                                    | 지 표                            | 허용기준 mg/kg 이하       | 비고 |
|------------------------------------------|--------------------------------|---------------------|----|
| 5.5.7. 밀봉포장한 컵케익과 롤케익                    | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>3</sup>   |    |
|                                          | coliforms, 1g 당                | 불검출                 |    |
|                                          | S.aureus, 0.1g 당               | 불검출                 |    |
|                                          | salmonella, 25g 당              | 불검출                 |    |
|                                          | yeast, cfu/g 이하                | 50                  |    |
|                                          | mold, cfu/g 이하                 | 50                  |    |
| 5.5.8. 와플:<br>고물 없음, 과일 고물, 시럽,<br>fatty | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>3</sup>   |    |
|                                          | coliforms, 1g 당                | 불검출                 |    |
|                                          | salmonella, 25g 당              | 불검출                 |    |
|                                          | yeast, cfu/g 이하                | 50                  |    |
|                                          | mold, cfu/g 이하                 | 100                 |    |
|                                          | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>4</sup>   |    |
| - 호두, 설탕에 절인 견과류 고물,<br>초콜렛 코팅           | coliforms, 0.01g 당             | 불검출                 |    |
|                                          | salmonella, 25g 당              | 불검출                 |    |
|                                          | yeast, cfu/g 이하                | 50                  |    |
|                                          | mold, cfu/g 이하                 | 100                 |    |
|                                          | total viable count(TVC), cfu/g | 2.5x10 <sup>3</sup> |    |
|                                          | coliforms, 1g 당                | 불검출                 |    |
| 5.5.9. 생강과자:고물 없음                        | salmonella, 25g 당              | 불검출                 |    |
|                                          | yeast, cfu/g 이하                | 50                  |    |
|                                          | mold, cfu/g 이하                 | 50                  |    |
|                                          | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>3</sup>   |    |
|                                          | coliforms, 1g 당                | 불검출                 |    |
|                                          | coliforms, 1g 당                | 불검출                 |    |
| - 고물 있음                                  | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>3</sup>   |    |
|                                          | coliforms, 1g 당                | 불검출                 |    |

| 식품 목록                                                | 지 표                            | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------|----|
|                                                      | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                      | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                                                      | mold, cfu/g 이하                 | 50                |    |
| 5.5.10. 비스켓: 설탕, 쇼콜렛<br>코팅, 오트밀                      | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                      | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                                                      | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                      | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                                                      | mold, cfu/g 이하                 | 100               |    |
|                                                      | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>4</sup> |    |
| - 쇼콜렛 코팅, 오트밀                                        | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                                                      | S.aureus, 0.1g 당               | 불검출               |    |
|                                                      | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                      | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                                                      | mold, cfu/g 이하                 | 100               |    |
|                                                      | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>3</sup> |    |
| - 롤케익, 킷케익                                           | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                                                      | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                      | mold, cfu/g 이하                 | 100               |    |
| 5.5.11. 터키식 과자(turkish<br>sweet: 계피 비스킷, 터키식<br>딜라인트 | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>2</sup> |    |
|                                                      | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                                                      | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                      | yeast, cfu/g 이하                | 50                |    |
|                                                      | mold, cfu/g 이하                 | 50                |    |
|                                                      | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>2</sup> |    |

| 식품 목록         | 지 표                            | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고    |
|---------------|--------------------------------|-------------------|-------|
| -터키식 과자(설탕뿌림) | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>3</sup> |       |
|               | coliforms, 1g 당                | 불검출               |       |
|               | salmonella, 25g 당              | 불검출               |       |
|               | yeast, cfu/g 이하                | 50                |       |
|               | mold, cfu/g 이하                 | 50                |       |
| -롤케익, 터키식 호두빵 | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>3</sup> |       |
|               | coliforms, 1g 당                | 불검출               |       |
|               | salmonella, 25g 당              | 불검출               |       |
|               | yeast, cfu/g 이하                | 50                |       |
|               | mold, cfu/g 이하                 | 50                |       |
| -코팅 있음        | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>4</sup> |       |
|               | coliforms, 1g 당                | 불검출               |       |
|               | salmonella, 25g 당              | 불검출               |       |
|               | yeast, cfu/g 이하                | 50                |       |
|               | mold, cfu/g 이하                 | 100               |       |
| 5.6. 꿀        | toxic elements:                |                   |       |
|               | Lead                           | 1.0               |       |
|               | Arsenic                        | 0.5               |       |
|               | cadmium                        | 0.05              |       |
|               | antibiotic* (수입 식품):           |                   |       |
|               | Tetracycline                   | 불검출               | <0.01 |
|               | 5 -hydroxy methylfurfural      | 25                |       |
|               | pesticide**:                   |                   |       |
|               |                                |                   |       |
|               |                                |                   |       |

| 식품 목록 | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하 | 비 고 |
|-------|---------------------------------------------|---------------|-----|
|       | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.005         |     |
|       | DDT, metabolites                            | 0.005         |     |

### 6. 과일과 야채 식품- Group 07, Group 08, 09, Group 13, Group 20

| 식품 목록                                | 지 표                | 허용기준 mg/kg 이하       | 비 고 |
|--------------------------------------|--------------------|---------------------|-----|
| 6.1. 신선, 신선냉동 야채, 감자, 호박, 과일, 베리, 버섯 | toxic elements:    |                     |     |
|                                      | Lead               | 0.5<br>0.4 (과일, 베리) |     |
|                                      | Arsenic            | 0.2<br>0.5 (버섯)     |     |
|                                      | cadmium            | 0.03<br>0.1 (버섯)    |     |
|                                      | Mercury            | 0.02<br>0.05 (버섯)   |     |
|                                      | nitrate:           |                     |     |
|                                      | 감자                 | 250                 |     |
|                                      | 이른 양배추 (9 월 1 일까지) | 900                 |     |
|                                      | 나중 수확한 양배추         | 500                 |     |
|                                      | 이른 당근(9 월 1 일까지)   | 400                 |     |

| 식품 목록 | 지 표                                        | 허용기준 mg/kg 이하 | 비고 |
|-------|--------------------------------------------|---------------|----|
|       | 나중 수확한 당근                                  | 250           |    |
|       | 토마토                                        | 150<br>300 온실 |    |
|       | 오이                                         | 150<br>400 온실 |    |
|       | 레드 비트                                      | 1400          |    |
|       | 양파                                         | 80            |    |
|       | 파                                          | 600<br>800 온실 |    |
|       | 잎사귀 채소(상추, 시금치, 양상추, 파슬리, 셀러리 등            | 2000          |    |
|       | 파프리카                                       | 200<br>400 온실 |    |
|       | 호박                                         | 400           |    |
|       | 수박                                         | 60            |    |
|       | 멜론                                         | 90            |    |
|       | 신선한 양상추<br>- 10 월 1 일부터 3 월 31 일까지 온실에서 재배 | 4500          |    |
|       | - 10 월 1 일부터 3 월 31 일까지 온실에서 재배            | 4000          |    |

| 식품 목록                                  | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하                                         | 비 고 |
|----------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----|
|                                        | - 4 월 1 일부터 9 월 30 일까지 온실에서 재배              | 3500                                                  |     |
|                                        | - 4 월 1 일부터 9 월 30 일까지 온실에서 재배              | 2500                                                  |     |
|                                        | 양상추<br>- 노상 재배 mg/kg                        | 2000                                                  |     |
|                                        | - 노상 재배                                     | 2500                                                  |     |
|                                        | pesticide**:                                |                                                       |     |
|                                        | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.1 (감자, 완두콩) 0.5<br>(야채, 호박, 버섯) 0.05<br>(과일, 베리, 포도 |     |
|                                        | DDT, metabolites                            | 0.1                                                   |     |
|                                        | microbial attributes                        |                                                       |     |
|                                        | total viable count(TVC), cfu/g 이하           | 1x10 <sup>4</sup>                                     |     |
|                                        | - 신선야채 테친 후 급속 냉동                           |                                                       |     |
| 6.1.1. 야채 감자 신선야채 그<br>가공식품, 과일, 주스 원료 |                                             |                                                       |     |

| 식품 목록                 | 지 표                               | 허용기준 mg/kg 이하                            | 비 고 |
|-----------------------|-----------------------------------|------------------------------------------|-----|
| - 데친 뒤 급속 냉동한<br>신선야채 | coliforms, 1g 당                   | 불검출                                      |     |
|                       | salmonella, 25g 당                 | 불검출                                      |     |
|                       | yeast, cfu/g 이하                   | 1x10 <sup>2</sup>                        |     |
|                       | mold, cfu/g 이하                    | 1x10 <sup>2</sup>                        |     |
|                       | L. monocytogenes 25g 당            | 불검출                                      |     |
|                       | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>5</sup><br>5x10 <sup>5</sup> - |     |
| - 데친 뒤 급속 냉동한<br>녹색채소 | coliforms, 0.01g 당                | 불검출                                      |     |
|                       | salmonella, 25g 당                 | 불검출                                      |     |
|                       | yeast, cfu/g 이하                   | 5x10 <sup>2</sup>                        |     |
|                       | mold, cfu/g 이하                    | 5x10 <sup>2</sup>                        |     |
|                       | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>5</sup>                        |     |
|                       | coliforms, 0.01g 당                | 불검출                                      |     |
|                       | salmonella, 25g 당                 | 불검출                                      |     |
|                       | yeast, cfu/g 이하                   | 5x10 <sup>2</sup>                        |     |
|                       | mold, cfu/g 이하                    | 5x10 <sup>2</sup>                        |     |
|                       | L. monocytogenes 25g 당<br>(포백용)   | 불검출                                      |     |
| - 데친 뒤 급속 냉동한 버섯      | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>4</sup>                        |     |

| 식품 목록                    | 지 표                                  | 허용기준 mg/kg 이하     | 비 고 |
|--------------------------|--------------------------------------|-------------------|-----|
|                          | coliforms, 1.0g 당 g                  | 불검출               |     |
|                          | salmonella, 25g 당                    | 불검출               |     |
|                          | yeast, cfu/g 이하                      | 1x10 <sup>2</sup> |     |
|                          | mold, cfu/g 이하                       | 1x10 <sup>2</sup> |     |
| - 데친 뒤 급속 냉동한<br>버섯      | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 5x10 <sup>4</sup> |     |
|                          | coliforms, 0.01g 당                   | 불검출               |     |
|                          | salmonella, 25g 당                    | 불검출               |     |
|                          | yeast, cfu/g 이하                      | 1x10 <sup>3</sup> |     |
| - 데친 뒤 급속 냉동한<br>샐러드, 야채 | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 5x10 <sup>4</sup> |     |
|                          | coliforms 0.1g 당                     | 불검출               |     |
|                          | salmonella, 25g 당                    | 불검출               |     |
|                          | yeast, cfu/g 이하                      | 1x10 <sup>2</sup> |     |
|                          | mold, cfu/g 이하                       | 1x10 <sup>2</sup> |     |
|                          | L. monocytogenes 25g 당               | 불검출               |     |
|                          | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 5x10 <sup>4</sup> |     |
| - 퓨레 형태의 급속냉동 야채<br>가공품  | coliforms, 1g 당                      | 불검출               |     |
|                          | salmonella, 25g 당                    | 불검출               |     |
|                          | yeast, cfu/g 이하                      | 2x10 <sup>2</sup> |     |
|                          | mold, cfu/g 이하                       | 2x10 <sup>2</sup> |     |
|                          | sulfite reducing Chlostridia, 1.0g 당 | 불검출               |     |
| - 급속냉동 야채 키토젯            | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 1x10 <sup>5</sup> |     |
|                          | coliforms 0.1g 당                     | 불검출               |     |

| 식품 목록                               | 지 표                               | 허용기준 mg/kg 이하     | 비 고 |
|-------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|-----|
| (반가공품)                              | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |     |
|                                     | yeast, cfu/g 이하                   | 1x10 <sup>3</sup> |     |
| - 밀가루 케이싱된 감자 및 야채<br>급속 냉동 반가공품    | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>4</sup> |     |
|                                     | coliforms, 0.01g 당                | 불검출               |     |
|                                     | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |     |
|                                     | mold, cfu/g 이하                    | 2x10 <sup>2</sup> |     |
|                                     | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>4</sup> |     |
| 6.1.2. 급속 냉동 열매, 베리,<br>포도와 그 가공식품: | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |     |
|                                     | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |     |
|                                     | yeast, cfu/g 이하                   | 2x10 <sup>2</sup> |     |
|                                     | mold, cfu/g 이하                    | 1x10 <sup>3</sup> |     |
|                                     |                                   |                   |     |
| - 급속 냉동 인과류 과일<br>(prone fruit)     | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>5</sup> |     |
|                                     | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |     |
|                                     | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |     |
|                                     | yeast, cfu/g 이하                   | 5x10 <sup>2</sup> |     |
|                                     | mold, cfu/g 이하                    | 1x10 <sup>3</sup> |     |
| - 진공 포장과 냉동<br>포장한 신선 베리            | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>4</sup> |     |
|                                     | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |     |
|                                     | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |     |
|                                     | yeast, cfu/g 이하                   | 2x10 <sup>2</sup> |     |
|                                     | mold, cfu/g 이하                    | 5x10 <sup>2</sup> |     |

| 식품 목록                        | 지 표                                                         | 허용기준 mg/kg 이하                         | 비 고 |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----|
| - 급속냉동한 푸레형 분쇄형 베리           | total viable count(TVC), cfu/g 이하                           | 1x10 <sup>5</sup>                     |     |
|                              | coliforms, 0.01g 당                                          | 불검출                                   |     |
|                              | salmonella, 25g 당                                           | 불검출                                   |     |
|                              | yeast, cfu/g 이하                                             | 5x10 <sup>2</sup>                     |     |
|                              | mold, cfu/g 이하                                              | 1x10 <sup>2</sup>                     |     |
| - 급속냉동한 과일, 베리 디저트 음식        | total viable count(TVC), cfu/g 이하                           | 1x10 <sup>3</sup>                     |     |
|                              | coliforms, 1.0g 당 g                                         | 불검출                                   |     |
|                              | salmonella, 25g 당                                           | 불검출                                   |     |
|                              | yeast, mold, cfu/g 이하                                       | 1x10 <sup>2</sup> (전체 중 yeast 와 mold) |     |
|                              |                                                             |                                       |     |
| - 과일, 베리 디저트 반가공품            | total viable count(TVC), cfu/g 이하                           | 1x10 <sup>5</sup>                     |     |
|                              | coliforms 0.1g 당                                            | 불검출                                   |     |
|                              | salmonella, 25g 당                                           | 불검출                                   |     |
|                              | yeast, mold, cfu/g 이하                                       | 1x10 <sup>3</sup> (전체 중 yeast 와 mold) |     |
|                              |                                                             |                                       |     |
| - 급속냉동 케이싱 과일 베리 반가공품        | total viable count(TVC), cfu/g 이하                           | 1x10 <sup>5</sup>                     |     |
|                              | coliforms, 0.01g 당                                          | 불검출                                   |     |
|                              | salmonella, 25g 당                                           | 불검출                                   |     |
|                              | yeast, mold, cfu/g 이하                                       | 1x10 <sup>3</sup> (전체 중 yeast 와 mold) |     |
|                              |                                                             |                                       |     |
| 6.2. 건야채, 건감자, 건과일, 건베리, 건버섯 | nitrate, 살충제 허용기준은 처음 단계의 식품과 최종 단계의 식품의 건조물질 함유를 고려하여 계산한다 |                                       |     |
|                              | microbial attributes                                        |                                       |     |

| 식품 목록                      | 지 표                               | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|----------------------------|-----------------------------------|-------------------|----|
| 6.2.1. 향미료를 첨가한 압착형 칩      | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>5</sup> |    |
|                            | coliforms, 0.01g 당                | 불검출               |    |
|                            | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |    |
|                            | B.cereus, cfu/g 이하                | 1x10 <sup>3</sup> |    |
|                            | mold, cfu/g 이하                    | 5x10 <sup>2</sup> |    |
| - 건감자 푸레                   | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>4</sup> |    |
|                            | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |    |
|                            | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |    |
|                            | mold, cfu/g 이하                    | 5x10 <sup>2</sup> |    |
|                            | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 2x10 <sup>4</sup> |    |
| - 건조 전 세척, 건감자 기타 뿌리 열매    | coliforms, 0.01g 당                | 불검출               |    |
|                            | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |    |
|                            | mold, cfu/g 이하                    | 5x10 <sup>2</sup> |    |
|                            | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>3</sup> |    |
|                            | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |    |
| - 감자칩                      | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |    |
|                            | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>4</sup> |    |
|                            | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |    |
|                            | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |    |
|                            | mold, cfu/g 이하                    | 2x10 <sup>2</sup> |    |
| - 향미료를 첨가한 압착형 칩           | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>4</sup> |    |
|                            | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |    |
|                            | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |    |
|                            | mold, cfu/g 이하                    | 2x10 <sup>2</sup> |    |
|                            | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>4</sup> |    |
| 6.2.2. 말린 과일과 열매: 건과일과 건열매 | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |    |
|                            | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |    |
|                            | mold, cfu/g 이하                    | 2x10 <sup>2</sup> |    |

| 식품 목록                           | 지 표                               | 허용기준 mg/kg 이하     | 비 고 |
|---------------------------------|-----------------------------------|-------------------|-----|
| 동결건조한 열매, 베리의<br>푸레             | yeast, cfu/g 이하                   | 5x10 <sup>2</sup> |     |
|                                 | mold, cfu/g 이하                    | 5x10 <sup>2</sup> |     |
|                                 | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>4</sup> |     |
|                                 | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |     |
|                                 | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |     |
|                                 | mold, cfu/g 이하                    | 1x10 <sup>2</sup> |     |
| 설탕에 절인 과일                       | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>3</sup> |     |
|                                 | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |     |
|                                 | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |     |
|                                 | yeast, cfu/g 이하                   | 50                |     |
|                                 | mold, cfu/g 이하                    | 50                |     |
|                                 | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>5</sup> |     |
| 6.2.3. 건버섯                      | coliforms, 0.001g 당               | 불검출               |     |
|                                 | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |     |
|                                 | mold, cfu/g 이하                    | 5x10 <sup>2</sup> |     |
|                                 | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>3</sup> |     |
| 6.2.4. 농축물: 야채, 과일<br>디저트(가열건조) | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |     |
|                                 | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |     |
|                                 | B.cereus , 0.1g 당                 | 불검출               |     |
|                                 | S.aureus 1.0g 당                   | 불검출               |     |
|                                 | mold, cfu/g 이하                    | 1x10 <sup>2</sup> |     |
| - 야채 가루(동결 건조)                  | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>4</sup> |     |

| 식품 목록               | 지 표                           | 허용기준 mg/kg 이하                                 | 비 고 |
|---------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------|-----|
| 6.3. 야채, 과일, 베리 통조림 | coliforms, 0.01g 당            | 불검출                                           |     |
|                     | salmonella, 25g 당             | 불검출                                           |     |
|                     | mold, cfu/g 이하                | 1x10 <sup>2</sup>                             |     |
|                     | toxic elements:               |                                               |     |
|                     | lead                          | 0.5<br>0.4 (과일, 베리)<br>1.0 (조립식 tin metal 용기) |     |
|                     | arsenic                       | 0.2                                           |     |
|                     | cadmium                       | 0.03<br>0.05 (조립식 tin metal 용기)               |     |
|                     | mercury                       | 0.02                                          |     |
|                     | tin metal                     | 200.0 (조립식 tin metal 용기)                      |     |
|                     | chrome                        | 0.5 (chrome 용기)                               |     |
| 야채 통조림              | mycotoxin<br>patulin          | 0.05 사과,<br>토마토,<br>보리수나무 열매                  |     |
|                     | nitrate, pesticide- 원료에 따라 조절 |                                               |     |
|                     | microbial attributes          |                                               |     |

| 식품 목록                                                                 | 지 표                                                                                                                | 허용기준 mg/kg 이하 | 비고 |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----|
| 산을 추가로 첨가하지 않고<br>조리한 pH 4,2 이상 야채<br>통조림, pH 3,8 이상 살구 배<br>복숭아 통조림, | 멸균 통조림은 산업용 살균도 규정 (그룹 «A»의 통조림)에 만족해야 한다. 이는<br>위생 및 전염병 관리 대상 식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정 II 장 1 부의<br>첨부 1 내용에 근거한다. |               |    |
| 비농축 토마토 식품<br>(전체 농축)<br>건조물질 12%이하                                   | 멸균 통조림은 산업용 살균도 규정 (그룹 «B»의 통조림)에 만족해야 한다. 이는<br>위생 및 전염병 관리 대상 식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정 II 장 1 부의<br>첨부 1 내용에 근거한다. |               |    |
| 야채 통조림 pH 3,7-4,2                                                     | 멸균 통조림은 산업용 살균도 규정 (그룹 «B»의 통조림)에 만족해야 한다. 이는<br>위생 및 전염병 관리 대상 식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정 II 장 1 부의<br>첨부 1 내용에 근거한다. |               |    |
| 야채 통조림 (pH 3,7 이하), 과일<br>야채 살균 통조림 소르브산                              | 멸균 통조림은 산업용 살균도 규정 (그룹 «g»의 통조림)에 만족해야 한다. 이는<br>위생 및 전염병 관리 대상 식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정 II 장 1 부의<br>첨부 1 내용에 근거한다. |               |    |

| 식품 목록                                                                     | 지 표                                  | 허용기준 mg/kg 이하                 | 비 고 |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|-----|
| pH 3.7 이하 야채 통조림, pH 4.0 이하의 케이터링용 과일 및 베리 통조림, pH 3,8 이하의 살구, 복숭아, 배 통조림 |                                      |                               |     |
| 방부제가 들어간 토마토 소스와 케첩(비살균)                                                  | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 5x10 <sup>3</sup>             |     |
|                                                                           | coliforms, 1.0g 당 g                  | 불검출                           |     |
|                                                                           | salmonella, 25g 당                    | 불검출                           |     |
|                                                                           | mold, cfu/g 이하                       | 50                            |     |
|                                                                           | yeast, cfu/g 이하                      | 50                            |     |
|                                                                           | sulfite reducing Chlostridia, 0.1g 당 | 불검출                           |     |
| 6.4. 버섯 통조림                                                               | toxic elements: 이하:                  |                               |     |
|                                                                           | lead                                 | 0.5<br>1.0 (조립식 tin metal 용기) |     |
|                                                                           | arsenic                              | 0.5                           |     |
|                                                                           | cadmium                              | 0.1                           |     |
|                                                                           | mercury                              | 0.05                          |     |
|                                                                           | tin metal                            | 200.0 (조립식 tin metal 용기)      |     |
|                                                                           | chrome                               | 0.5 (chrome 용기)               |     |
|                                                                           | pesticide**:                         |                               |     |
|                                                                           |                                      |                               |     |
|                                                                           |                                      |                               |     |

| 식품 목록                        | 지 표                                                                                                                                 | 허용기준 mg/kg 이하                    | 비 고 |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----|
|                              | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers)                                                                                         | 0.5                              |     |
|                              | DDT, metabolites                                                                                                                    | 0.1                              |     |
|                              | microbial attributes                                                                                                                |                                  |     |
|                              | <<위생 및 전염병 관리 대상 식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정>>의 2 장<br>1 부 첨부 1 내용에 근거하여 Group «A»와(자연산 버섯) Group «B»(버섯 절임)<br>통조림의 산업 소독 기준을 충족시켜야 한다. |                                  |     |
| 6.5. 잼류, 설탕절임,<br>열매베리류의 농축물 | toxic elements:                                                                                                                     |                                  |     |
|                              | lead                                                                                                                                | 0.5<br>1.0 (조립식 tin<br>metal 용기) |     |
|                              | arsenic                                                                                                                             | 1.0                              |     |
|                              | cadmium                                                                                                                             | 0.05                             |     |
|                              | mercury                                                                                                                             | 0.02                             |     |
|                              | tin metal                                                                                                                           | 200.0 (조립식 tin<br>metal 용기)      |     |
|                              | chrome                                                                                                                              | 0.5 (chrome 용기)                  |     |
|                              | mycotoxin<br>patulin                                                                                                                | 0.05 (사과,<br>보리수나무 열매)           |     |

| 식품 목록                                                 | 지 표                                                                                                                | 허용기준 mg/kg 이하       | 비 고 |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----|
| 6.5.1. 잼류 설탕절임 등, 과일<br>주스용 과일 및 베리 농축물               | microbial attributes                                                                                               |                     |     |
|                                                       | total viable count(TVC), cfu/g 이하                                                                                  | 5x10 <sup>3</sup>   |     |
|                                                       | coliforms, 1g 당                                                                                                    | 불검출                 |     |
|                                                       | salmonella, 25g 당                                                                                                  | 불검출                 |     |
|                                                       | yeast, cfu/g 이하                                                                                                    | 50                  |     |
|                                                       | mold, cfu/g 이하                                                                                                     | 50                  |     |
| 6.5.2. 잼류 설탕절임 등, 과일<br>주스용 과일 및 베리 농축물.<br>가열방식으로 조리 | 멸균 통조림은 산업용 살균도 규정 (그룹 «D»의 통조림)에 만족해야 한다. 이는<br>위생 및 전염병 관리 대상 식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정 II 장 1 부의<br>첨부 1 내용에 근거한다. |                     |     |
| 6.6. 소금에 절인 발효된 야채와<br>과일, 버섯                         | toxic elements:                                                                                                    |                     |     |
|                                                       | lead                                                                                                               | 0.5<br>0.4 (과일, 베리) |     |
|                                                       | arsenic                                                                                                            | 0.2<br>0.5 (버섯)     |     |
|                                                       | cadmium                                                                                                            | 0.03<br>0.1 (버섯)    |     |
|                                                       | mercury                                                                                                            | 0.02                |     |

| 식품 목록 | 지 표                                          | 허용기준 mg/kg 이하 | 비고 |
|-------|----------------------------------------------|---------------|----|
|       |                                              | 0.05 (버섯)     |    |
|       | nitrate:                                     |               |    |
|       | 감자                                           | 250           |    |
|       | 이른 양배추 protein (9 월 1 일까지)                   | 900           |    |
|       | 나중 수확한 양배추의 protein                          | 500           |    |
|       | 이른 당근(9 월 1 일까지)                             | 400           |    |
|       | 나중 수확한 당근                                    | 250           |    |
|       | 토마토                                          | 150<br>300 온실 |    |
|       | 오이                                           | 150<br>400 온실 |    |
|       | 레드 비트                                        | 1400          |    |
|       | 양파                                           | 80            |    |
|       | 파                                            | 600<br>800 온실 |    |
|       | 녹색채소( 상추, 시금치, 양제, 샐러드 야채, 파슬리, 셀러리, 실란트 등 ) | 2000          |    |
|       | 파프리카                                         | 200           |    |

| 식품 목록                                                           | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하                                         | 비 고 |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----|
|                                                                 |                                             | 400 온실                                                |     |
|                                                                 | 호박                                          | 400                                                   |     |
|                                                                 | 수박                                          | 60                                                    |     |
|                                                                 | 멜론                                          | 90                                                    |     |
|                                                                 | pesticide**:                                |                                                       |     |
|                                                                 | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.1 (감자, 완두콩) 0.5<br>(야채, 호박, 머쓱) 0.05<br>(과일, 베리 포도) |     |
| - 발효 및 염장 야채 (양배추, 오이, 토마토 등) 소금, 식초물에 절인 과일 (포장한 경우, 포장 안한 경우) | DDT, metabolites                            | 0.1                                                   |     |
|                                                                 | microbial attributes                        |                                                       |     |
|                                                                 | salmonella, 25g 당                           | 불검출                                                   |     |
| - 절인 머쓱, 양념 머쓱                                                  | 중온성 sulfite reducing Chlostridia 0.1g 당     | 불검출                                                   |     |

| 식품 목록                                          | 지 표                                   | 허용기준 mg/kg 이하     | 비 고 |
|------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------|-----|
|                                                | salmonella, 25g 당                     | 불검출               |     |
| 6.7. 향신료, 양념, 허브                               | toxic elements:                       |                   |     |
|                                                | lead                                  | 5.0               |     |
|                                                | arsenic                               | 3.0               |     |
|                                                | cadmium                               | 0.2               |     |
| - RTE 식품                                       | microbial attributes                  |                   |     |
|                                                | total viable count(TVC), cfu/g 이하     | 5x10 <sup>5</sup> |     |
|                                                | coliforms, 0.01g 당                    | 불검출               |     |
|                                                | sulfite reducing Chlostridia 0.01 g 당 | 불검출               |     |
|                                                | salmonella, 25g 당                     | 불검출               |     |
| - 향신료 양념 원료: 후추, 마늘분말, 고춧가루, 피망, 고수, 계피, 육두구 등 | mold, cfu/g 이하                        | 1x10 <sup>3</sup> |     |
|                                                | total viable count(TVC), cfu/g 이하     | 2x10 <sup>6</sup> |     |
|                                                | coliforms 0.001g 당 g                  | 불검출               |     |
|                                                | salmonella, 25g 당                     | 불검출               |     |
|                                                | mold, cfu/g 이하                        | 1x10 <sup>4</sup> |     |
|                                                | total viable count(TVC), cfu/g 이하     | 5x10 <sup>5</sup> |     |
| - 향신료 야채 양념이 들어간 식용 첨가물                        | coliforms - , 0.01g 당                 | 불검출               |     |
|                                                | sulfite reducing Chlostridia 0.01 g 당 | 불검출               |     |

| 식품 목록                                            | 지 표                                   | 허용기준 mg/kg 이하     | 비 고 |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------|-----|
| - 겨자 소수, 고추 냉이, 액상 및<br>페이스트형겨자소스, 고추냉이<br>소스 포함 | salmonella, 25g 당                     | 불검출               |     |
|                                                  | mold, cfu/g 이하                        | 2x10 <sup>2</sup> |     |
|                                                  | total viable count(TVC), cfu/g 이하     | 5x10 <sup>4</sup> |     |
|                                                  | coliforms, 0.01g 당 (cm <sup>3</sup> ) | 불검출               |     |
|                                                  | sulfite reducing Chlostridia 0.01 g 당 | 불검출               |     |
| - 분말형태 마늘<br>(동결 건조)                             | salmonella, 25g 당                     | 불검출               |     |
|                                                  | mold, cfu/g 이하                        | 2x10 <sup>2</sup> |     |
|                                                  | total viable count(TVC), cfu/g 이하     | 5x10 <sup>3</sup> |     |
|                                                  | coliforms 1.0g 당                      | 불검출               |     |
|                                                  | salmonella, 25g 당                     | 불검출               |     |
| 6.8.견과류                                          | mold, cfu/g 이하                        | 1x10 <sup>2</sup> |     |
|                                                  | B.cereus, cfu/g 이하                    | 1x10 <sup>2</sup> |     |
|                                                  | toxic elements:                       |                   |     |
|                                                  | lead                                  | 0.5               |     |
|                                                  | arsenic                               | 0.3               |     |
|                                                  | cadmium                               | 0.1               |     |
|                                                  | mercury                               | 0.05              |     |
|                                                  | pesticide**:                          |                   |     |
|                                                  | HCH(α, β, γ isomers)                  | 0.5               |     |
|                                                  | DDT, metabolites                      | 0.15              |     |

| 식품 목록                                           | 지 표                       | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|-------------------------------------------------|---------------------------|-------------------|----|
|                                                 | mycotoxin:<br>Alatoxin B1 | 0.005             |    |
| - 천연견과류(로스트하지 않은<br>아몬드, 호두, 땅콩, 피스타치오,<br>코코넛) | microbial attributes      |                   |    |
|                                                 | coliforms, 0.01g 당        | 불검출               |    |
|                                                 | salmonella, 25g 당         | 불검출               |    |
|                                                 | mold, cfu/g 이하            | 1x10 <sup>3</sup> |    |
| - 로스트한 견과류                                      | coliforms, 1g 당           | 불검출               |    |
|                                                 | salmonella, 25g 당         | 불검출               |    |
|                                                 | mold, cfu/g 이하            | 5x10 <sup>2</sup> |    |
|                                                 | coliforms, 0.01g 당        | 불검출               |    |
| - 건 코코넛(분쇄)                                     | salmonella, 25g 당         | 불검출               |    |
|                                                 | mold, cfu/g 이하            | 1x10 <sup>2</sup> |    |
|                                                 | coliforms, 0.01g 당        | 불검출               |    |
|                                                 | salmonella, 25g 당         | 불검출               |    |
| - 코코넛(분쇄)                                       | mold, cfu/g 이하            | 1x10 <sup>2</sup> |    |
|                                                 | coliforms, 0.01g 당        | 불검출               |    |
|                                                 | salmonella, 25g 당         | 불검출               |    |
|                                                 | mold, cfu/g 이하            | 1x10 <sup>2</sup> |    |
| 6.9.차 (홍차, 녹차)                                  | toxic elements:           |                   |    |
|                                                 | lead                      | 10.0              |    |
|                                                 | arsenic                   | 1.0               |    |
|                                                 | cadmium                   | 1.0               |    |
|                                                 | mercury                   | 0.1               |    |
|                                                 |                           |                   |    |

| 식품 목록                                                | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하            | 비 고                                   |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------|
| 6.10. 커피(커피콩, 갈아내린 커피, 인스턴트 커피)                      | mycotoxin:Alatoxin B1                       | 0.005                    |                                       |
|                                                      | pesticide**:                                |                          |                                       |
|                                                      | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.2                      |                                       |
|                                                      | DDT, metabolites                            | 0.2                      |                                       |
|                                                      | microbial attributes                        |                          |                                       |
|                                                      | mold, cfu/g 이하                              | $1 \times 10^3$          |                                       |
|                                                      | toxic elements:                             |                          |                                       |
|                                                      | lead                                        | 1.0                      |                                       |
|                                                      | arsenic                                     | 1.0                      |                                       |
|                                                      | cadmium                                     | 0.05                     |                                       |
|                                                      | mercury                                     | 0.02                     |                                       |
|                                                      | mycotoxin: Alatoxin B1                      | 0.005                    |                                       |
|                                                      | microbial attributes                        |                          |                                       |
|                                                      | mold, cfu/g 이하                              | $5 \times 10^2$ (녹색 커피콩) |                                       |
| 6.11. 농축액을 포함한 주스<br>농축과즙을 포함한 과일<br>과즙(네티르트), 야채 과즙 | toxic elements (건조물질 함유):                   |                          | 농축도를(건조 물질 함유<br>정도에 따른) 고려한 농축<br>주스 |
|                                                      | lead                                        | 0.5<br>(야채주스식품);         |                                       |

| 식품 목록                                            | 지 표       | 허용기준 mg/kg 이하                                 | 비고 |
|--------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------|----|
| 과일 야채 주스 함유한 음료, 과일 및 야채 푸레, 냉동 베리, 향이 첨가된 식용 얼음 |           | 0.4 (과일주스식품, 냉동 과일 베리 주스)<br>0.3 (향 함유된 식용얼음) |    |
|                                                  | arsenic   | 0.2<br>0.1 (향 함유된 식용얼음)                       |    |
|                                                  | cadmium   | 0.03                                          |    |
|                                                  | mercury   | 0.02                                          |    |
|                                                  | tin metal | 200.0 (과일 및 야채 주스, 주석 용기)                     |    |
|                                                  | chrome    | 0.5 (과일 및 야채 주스, 크롬 용기)                       |    |

| 식품 목록 | 지 표                      | 허용기준 mg/kg 이하                         | 비 고                                                               |
|-------|--------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
|       | mycotoxin                | 0.05 ( 사과, 토마토, 갈매나무, 발두화로 만든 주스형 제품) |                                                                   |
|       | 5-hydroxy methylfurfural | 20.0                                  | 농축주스 농축청량주스, 과일 및 야채 퓨레에 관한 지수는 건조물질 함유도에 따른 농축도와 농축 표준에 따라 결정된다. |
|       | nitrate:                 |                                       | 원료와 완제품의 건조 물질함유에 따라 primary product 가 계산된다.                      |

| 식품 목록 | 지 표                        | 허용기준 mg/kg 이하 | 비고 |
|-------|----------------------------|---------------|----|
|       |                            |               |    |
|       | 감자                         | 250           |    |
|       | 이른 양배추, (수확을 9 월 1 일까지 마침) | 900           |    |
|       | 나중 수확한 양배추                 | 500           |    |
|       | 이른 당근, (수확을 9 월 1 일까지 마침)  | 400           |    |
|       | 나중 수확한 당근                  | 250           |    |
|       | 토마토                        | 150           |    |
|       | 토마토, 보호구역에서 재배             | 300           |    |
|       | 오이                         | 150           |    |
|       | 오이, 보호구역에서 재배              | 400           |    |
|       | 빨간 비트                      | 1400          |    |
|       | 쌈채소                        | 2000          |    |
|       | 파프리카                       | 200           |    |
|       | 파프리카, 온실에서 재배              | 400           |    |
|       | 호박                         | 400           |    |
|       | 수박                         | 60            |    |
|       | 멜론                         | 90            |    |

| 식품 목록                                            | 지 표                                                                                                                                                                     | 허용기준 mg/kg 이하                         | 비 고 |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----|
|                                                  | pesticide**:                                                                                                                                                            |                                       |     |
|                                                  | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers)                                                                                                                             | 0.5 (야채와 박작품로 만든 주스);<br>0.05(야채 주스 ) |     |
| 6.11.1. 과일, 야채 농축음료(살균):                         | DDT, metabolites                                                                                                                                                        | 0.1                                   |     |
|                                                  | 자동온도 조절 후 미생물                                                                                                                                                           |                                       |     |
| 과일 주스                                            |                                                                                                                                                                         |                                       |     |
| - 복숭아, 살구, 배 주스용 pH 4,2 와 그 이상, 또한 pH 3,8 과 그 이상 | Spore-forming mesophilic aerobic and facultative anaerobic microorganisms:<br>B. cereus, B. polymyxa , 1g(cm <sup>3</sup> )당<br>B. subtilis cfu/g (cm <sup>3</sup> ) 이하 | 불검출                                   |     |
|                                                  | Mesophilic clostridium:<br>Cl. botulinum, Cl. perfringens<br>mesophilic clostridia(cm <sup>3</sup> )당 그 외 cfu/g                                                         | 불검출                                   |     |

| 식품 목록                                      | 지 표                                                                                                                                         | 허용기준 mg/kg 이하 | 비고                                     |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------|
|                                            | Non-spore bacteria, mold fungi, yeast, 1 g(cm³)당                                                                                            | 불검출           |                                        |
|                                            | lactic microorganism mesophilic clostridia(cm³)당                                                                                            | 불검출           |                                        |
|                                            | Spore-forming thermophilic aerobic and facultative anaerobic microorganisms, 1g(cm³)                                                        | 불검출           | 과일 주스 식품,<br>20 <sup>0</sup> C 이상에서 보관 |
| - pH 4,2 이하, pH 3,8 이하<br>살구, 복숭아, 배 주스식품용 | Non-spore bacteria, mold fungi, yeast, 1 g(cm³)                                                                                             | 불검출           |                                        |
|                                            | lactic microorganism mesophilic clostridia(cm³)당                                                                                            | 불검출           |                                        |
| 야채 주스 식품                                   |                                                                                                                                             |               |                                        |
| 건조물질 12% 이하 함유<br>토마토 식품                   | Spore-forming mesophilic aerobic and facultative anaerobic microorganisms<br>B.cereus, B.polymyxa<br>B.subtilis KOE/Γ (cm <sup>3</sup> ),이하 | 불검출;          |                                        |
|                                            | Mesophilic clostridium:<br>클로스트리디움 보툴리눔과 클로스트리디움 퍼프린젠스                                                                                      | 불검출           |                                        |

| 식품 목록                   | 지 표                                                                                                                                          | 허용기준 mg/kg 이하 | 비 고                                     |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------|
|                         | 그 외 cfu/g (cm <sup>3</sup> )이하                                                                                                               | 1             |                                         |
|                         | Non-spore bacteria, mold fungi, yeast, 1g(cm <sup>3</sup> )                                                                                  | 불검출           |                                         |
|                         | lactic microorganism mesophilic clostridia(cm <sup>3</sup> )당                                                                                | 불검출           |                                         |
|                         | Spore-forming thermophilic aerobic and facultative anaerobic microorganisms, 1g(cm <sup>3</sup> )                                            | 불검출           | 20 <sup>0</sup> C 이상 의 온도에서 보관하는 야채 주스. |
| 그 외:<br>- pH 4.2 과 그 이상 | Spore-forming mesophilic aerobic and facultative anaerobic microorganisms<br>B.cereus, B.polymyxa<br>B.subtilis KOE/Γ (cm <sup>3</sup> ), 이하 | 불검출           |                                         |
|                         | Mesophilic clostridium:<br>Cl. botulinum , Cl. perfringens<br>기타 cfu/g (cm <sup>3</sup> )이하                                                  | 불검출           |                                         |
|                         | Non-spore bacteria, mold fungi, yeast, 1g(cm <sup>3</sup> )                                                                                  | 불검출           |                                         |
|                         | lactic microorganism mesophilic clostridia(cm <sup>3</sup> )당                                                                                | 불검출           |                                         |
|                         |                                                                                                                                              |               |                                         |

| 식품 목록          | 지 표                                                                                  | 허용기준 mg/kg 이하 | 비고                          |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------|
| - pH 3,7 - 4,2 | Spore-forming thermophilic aerobic and facultative anaerobic microorganisms, 1g(cm³) | 불검출           | 200C 이상 의 온도에서 보관하는 야채 주스용. |
|                | Mesophilic clostridium: Cl. botulinum 이 Cl. perfringens 가 타 cfu/g (cm³)이 하           | 불검출; 1        |                             |
|                | Non-spore bacteria, mold fungi, yeast , 1g(cm³)                                      | 불검출           |                             |
|                | lactic microorganism mesophilic clostridia(cm³)당                                     | 불검출           |                             |
|                | Spore-forming thermophilic aerobic and facultative anaerobic microorganisms, 1g(cm³) | 불검출           | 200C 이상 의 온도에서 보관하는 야채 주스용. |
| - pH 3,7 이 하   | Non-spore bacteria, mold fungi, yeast , 1g(cm³)                                      | 불검출           |                             |
|                | lactic microorganism , 각 1g 당                                                        | 불검출           |                             |

| 식품 목록                                                             | 지 표                                     | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------|----|
|                                                                   | (cm³)                                   |                   |    |
| 6.11.2. 과일 주스, 야채주스, 과일과 야채 파즙, 과일과 야채 청량음료, pH 3.8 이하 탄산가스 농축 음료 | total viable count(TVC) , cfu/m³ 이하     | 50                |    |
|                                                                   | coliforms , 1000 cm³(g)당                | 불검출               |    |
|                                                                   | yeast , 1 cm³(g)당                       | 불검출               |    |
|                                                                   | mold, cfu/m³ 이하                         | 50                |    |
|                                                                   | lactic microorganism , 1cm³(g)당         | 불검출               |    |
| 6.11.3. 농축 과일 주스, 농축 청량주스, 농축 과일 푸레                               | Non-spore bacteria, 1 cm³ (g)당          | 불검출               |    |
|                                                                   | yeast , 1 cm³ (g)당                      | 불검출               |    |
|                                                                   | mold , 1 cm³ (g)당                       | 불검출               |    |
|                                                                   |                                         |                   |    |
| 6.11.4. 농축 야채 주스, 농축 야채 푸레, (토마토 푸레 제외)                           | Mesophilic clostridium; 각 1g/(cm³)당     | 불검출               |    |
|                                                                   | Non-spore bacteria, 각 1g/ cm³당          | 불검출               |    |
|                                                                   | yeast, cfu/cm³(g) , , 각 1g/(cm³)당       | 불검출               |    |
|                                                                   | mold, cfu/cm³(g) , , 각 1g/(cm³)당        | 불검출               |    |
| 6.11.5. 농축과일주스, 농축 야채주스                                           | total viable count(TVC) , cfu/(g/cm³)이하 | 5x10 <sup>3</sup> |    |

| 식품 목록                                                          | 지 표                                 | 허용기준 mg/kg 이하     | 비 고 |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------|-----|
| 농축 청량주스 농축 과일 야채<br>푸레, 급속 냉동                                  | coliforms , 각 1g/(cm³)당             | 불검출               |     |
|                                                                | salmonella 25g/(cm³)당               | 불검출               |     |
|                                                                | yeast, cfu/g (cm³)이하                | 2x10 <sup>3</sup> |     |
|                                                                | mold, cfu/g (cm³)이하                 | 5x10 <sup>2</sup> |     |
| 6.11.6. 농축 토마토 주스, 농축<br>토마토 푸레, 농축 토마토<br>파스타(12% 이상 건조물질 함유) | Mesophilic clostridium, 각 1g/(cm³)당 | 불검출               |     |
|                                                                | lactic microorganism , 1 g/(cm³)당   | 불검출               |     |
|                                                                | Non-spore bacteria, 각 1g/(cm³)당     | 불검출               |     |
|                                                                | yeast, cfu/g(cm³)                   | 불검출               |     |
|                                                                | mold, cfu/g(cm³)                    | 불검출               |     |
|                                                                |                                     |                   |     |
| 6.11.7. 냉동 베리, 설탕시럽이<br>주원료인 향첨가된 식용 얼음                        | total viable count(TVC) , cfu/m³ 이하 | 1x10 <sup>5</sup> |     |
|                                                                | coliforms, 0.01 g/cm³당              | 불검출               |     |
|                                                                | salmonella 25g/(cm³)당               | 불검출               |     |
|                                                                | yeast, cfu/cm³(g) , , 각 1g/ cm³당    | 100               |     |
|                                                                | mold, cfu/m³ 이하                     | 100               |     |
|                                                                |                                     |                   |     |

| 식품 목록                 | 지 표                                                        | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고                        |
|-----------------------|------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------|
| 6.11.8. 냉동 베리<br>혼합주스 | total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하            | 1x10 <sup>4</sup> | 물을 첨가하여 건조<br>혼합물을 복원시킨다. |
|                       | coliforms, 0.01 g/cm <sup>3</sup> 당                        | 불검출               |                           |
|                       | salmonella 25g/(cm <sup>3</sup> )당                         | 불검출               |                           |
|                       | yeast, cfu/cm <sup>3</sup> (g) , , 각 1g/ cm <sup>3</sup> 당 | 100               |                           |
|                       | mold, cfu/m <sup>3</sup> 이하                                | 100               |                           |

7. 유지 원료와 유지류 식품- Group 12, Group

| 식품 목록                   | 지 표                       | 허용기준 mg/kg 이하 | 비고     |
|-------------------------|---------------------------|---------------|--------|
| 7.1. 식물성 유지류<br>(모든 종류) | toxic elements:           |               |        |
|                         | lead                      | 0.1           |        |
|                         |                           | 0.2           | 땅콩기름   |
|                         | arsenic                   | 0.1           |        |
|                         | cadmium                   | 0.05          |        |
|                         | mercury                   | 0.03          |        |
|                         | iron                      | 1.5           | 정제 오일  |
|                         |                           | 5,0           | 비정제 오일 |
|                         | copper                    | 0,4           | 비정제 오일 |
|                         |                           | 0.1           | 정제 오일  |
|                         | mycotoxin:<br>Alatoxin B1 | 0.005         | 비정제 오일 |
|                         | pesticide**:              |               |        |

| 식품 목록 | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하                     | 비 고                |
|-------|---------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------|
|       | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.2                               |                    |
|       |                                             | 0.05                              | 정제, 탈취된            |
|       | DDT, metabolites                            | 0.2                               |                    |
|       |                                             | 0.1                               | 정제, 탈취된 유지류        |
|       | erucic acid 함유                              | 5 %                               | 배추과형 씨앗 식물성<br>유지류 |
|       | dioxine ***                                 | 0.00000075                        | (지방으로 환산)          |
|       | 산화지수:                                       |                                   |                    |
|       | 산가                                          | 4.0 mg 수산화<br>kalium/g(mg KOH/g ) | 비정제 오일             |
|       |                                             | 0.6 mg KOH/g                      | 정제 오일              |
|       | peroxide value                              | 10.0 활성산소의 mm/kg                  |                    |

| 식품 목록                                                                                             | 지 표             | 허용기준 mg/kg 이하 | 비 고                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                   |                 |               | 5.0<br>mm/kg(mm:활성 산소)-<br>올리브 정제유<br>15.0 mm/kg-올리브 아자<br>비정제 혼합유,<br>20.0 mm/kg-천연<br>올리브유(차가운 피륙에서<br>짜냄) |
| 7.2. 식물성 유지 가공품, 생선<br>유지를 포함한 동물성 유지<br>가공품(마가린, 식물성 유지<br>스프레드, 식물성 유지 혼합물,<br>특별용도 유지, 조리용 유지) | toxic elements: |               |                                                                                                              |
|                                                                                                   | lead            | 0.1<br>0.3    | 마요네즈용                                                                                                        |
|                                                                                                   | arsenic         | 0.1           |                                                                                                              |
|                                                                                                   | cadmium         | 0.05          |                                                                                                              |
|                                                                                                   | mercury         | 0.05          |                                                                                                              |
|                                                                                                   | nickel          | 0.7           | 특별용도용<br>유지와 마가린                                                                                             |

| 식품 목록                                                                                                   | 지 표                       | 허용기준 mg/kg 이하 | 비 고                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------|------------------------------------|
| 제과용 유지, 우유성분 유지<br>대체물, 코코아 버터 등가물,<br>코코아 버터 SOS 개선행, 코코아<br>버터 POP 형 대체물, 마요네즈,<br>마요네즈 소스, 식물성 오일 크림 | iron                      | 1.5           | 마가린, 식물성 유지<br>스프레드, 식물성 유지<br>혼합물 |
|                                                                                                         | copper                    | 0.1           | 마가린, 식물성 유지<br>스프레드, 식물성 유지<br>혼합물 |
|                                                                                                         | mycotoxin:<br>Alatoxin B1 | 0.005         |                                    |
|                                                                                                         | pesticide**:              |               |                                    |
|                                                                                                         | HCH(α, β, γ isomers)      | 0.05          |                                    |
|                                                                                                         | DDT, metabolites          | 0.1           |                                    |
|                                                                                                         | PCB                       | 3.0           | 어유(fish oil) 함유<br>식품              |
|                                                                                                         | 산화지수:                     |               |                                    |
|                                                                                                         | peroxide value            | 10.0 meq/kg.  | 10meq/kg.                          |
|                                                                                                         | microbial attributes      |               |                                    |
| 7.2.1. 특별용도 유지                                                                                          | coliforms 0.001g 당 g      | 불검출           |                                    |

| 식품 목록                                                                                          | 지 표                  | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------|----|
| 제과, 제빵용 유지, 우유 성분<br>유지 대체물, 코코아 버터<br>등가물, 코코아 버터 SOS<br>개선행, 코코아 버터 POP 형<br>대체물, 식물성 유지 혼합물 | salmonella, 25g 당    | 불검출               |    |
|                                                                                                | yeast, cfu/g 이하      | 1x10 <sup>3</sup> |    |
|                                                                                                | mold, cfu/g 이하       | 1x10 <sup>2</sup> |    |
| 7.2.2. 마가린, 식물성 유지<br>스프레드                                                                     | microbial attributes |                   |    |
|                                                                                                | coliforms, 0.01g 당   | 불검출               |    |
|                                                                                                | salmonella, 25g 당    | 불검출               |    |
|                                                                                                | yeast, cfu/g 이하      | 5x10 <sup>2</sup> |    |
|                                                                                                | mold, cfu/g 이하       | 50                |    |
| 7.2.3. 식물성 유지 크림                                                                               | microbial attributes |                   |    |

| 식품 목록                              | 지 표                                | 허용기준 mg/kg 이하     | 비 고       |
|------------------------------------|------------------------------------|-------------------|-----------|
| 7.2.4. 마요네즈, 마요네즈 소스,<br>식물성 유지 소스 | total viable count(TVC) , ufc/g 이하 | 1x10 <sup>4</sup> |           |
|                                    | coliforms, 0.01g 당                 | 불검출               |           |
|                                    | salmonella, 25g 당                  | 불검출               |           |
|                                    | yeast, cfu/g 이하                    | 50                |           |
|                                    | mold, cfu/g 이하                     | 50                |           |
|                                    | microbial attributes               |                   |           |
| 7.3. 식물성 크림 스프레드,<br>식물성 크림 혼합물    | coliforms 0.1g 당                   | 불검출               |           |
|                                    | salmonella, 25g 당                  | 불검출               |           |
|                                    | yeast, cfu/g 이하                    | 5x10 <sup>2</sup> |           |
|                                    | mold, cfu/g 이하                     | 50                |           |
|                                    | toxic elements:                    |                   |           |
|                                    | lead                               | 0.1               |           |
|                                    |                                    | 0.3               | 쇼콜렛 성분 함유 |
|                                    | arsenic                            | 0.1               |           |
|                                    | cadmium                            | 0.03              |           |
|                                    |                                    | 0.2               | 쇼콜렛 성분 함유 |
|                                    | mercury                            | 0.03              |           |
|                                    | copper                             | 0.4               | 저장용       |
|                                    | iron                               | 1.5               | 저장용       |

| 식품 목록                              | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하            | 비고                      |
|------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------|-------------------------|
|                                    | nickel                                      | 0.7                      | 수소 첨가 오일 함유 식품          |
|                                    | mycotoxin:<br>Alatoxin B1                   | 0.005                    |                         |
|                                    | antibiotic *:                               |                          |                         |
|                                    | chloromycetin(chloramphenicol)              | 불검출                      | < 0.01 mg/kg<br><0.0003 |
|                                    | tetracycline                                | 불검출                      | < 0.01 mg/kg            |
|                                    | streptomycin                                | 불검출                      | < 0.2 mg/kg             |
|                                    | penicillins                                 | 불검출                      | < 0.004 mg/kg           |
|                                    | pesticide**:                                |                          |                         |
|                                    | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 1.25                     | 지방으로 환산                 |
|                                    | DDT, metabolites                            | 1.0                      | (위와 같음)                 |
|                                    | 산화지수:                                       |                          |                         |
|                                    | 오일 Turner degree                            | 2.5 도                    |                         |
|                                    |                                             | Kettstofera              |                         |
|                                    | peroxide value                              | 10.0<br>mm/kg(mm: 활성 산소) |                         |
| 7.3.1. 식물성 크림 스프레드 (fat 성분 60% 이상) | microbial attributes                        |                          |                         |
|                                    | total viable count(TVC) , ufc/g 이하          | 1x10 <sup>5</sup>        |                         |
|                                    | coliforms, 0.01g 당                          | 불검출                      |                         |
|                                    | S.aureus 0.1g 당                             | 불검출                      |                         |
|                                    | salmonella 과                                | 불검출                      |                         |

| 식품 목록                                                     | 지 표                                 | 허용기준 mg/kg 이하            | 비고 |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|----|
| 7.3.2. 식물성 크림<br>스프레드(fat 성분 39%~60%)                     | L.monocytogenes, 25g 당 , 25g 당      |                          |    |
|                                                           | yeast, cfu/g 이하                     | 100                      |    |
|                                                           | mold, cfu/g 이하                      | 100                      |    |
|                                                           | microbial attributes                |                          |    |
|                                                           | coliforms, 0.01g 당                  | 불검출                      |    |
|                                                           | S.aureus 0.01 g 당                   | 불검출                      |    |
|                                                           | salmonella, L.monocytogenes, 25g 당  | 불검출                      |    |
| 7.3.3. 식물성 크림 혼합물                                         | yeast, mold(in total), cfu/g 이하     | 200                      |    |
|                                                           | total viable count(TVC) , ufc/g 이하  | $1 \times 10^5$          |    |
|                                                           | microbial attributes                |                          |    |
|                                                           | total viable count(TVC) , cgu/ g 이하 | $1 \times 10^3$          |    |
|                                                           | coliforms, 1.0g 당                   | 불검출                      |    |
|                                                           | salmonella, 25g 당                   | 불검출                      |    |
|                                                           | mold, cfu/g 이하                      | 200                      |    |
| 7.4. 유지용작물 씨앗<br>(해바라기, 콩, 목화, 옥수수,<br>겨자, 유채, 땅콩, 양귀비 등) | toxic elements:                     |                          |    |
|                                                           | lead                                | 1.0                      |    |
|                                                           | arsenic                             | 0.3                      |    |
|                                                           | cadmium                             | 0.1                      |    |
|                                                           |                                     | 0.5 식용 양귀비<br>씨앗, 0.2 씨앗 |    |

| 식품 목록                                                                    | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하 | 비고               |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------|------------------|
| 7.5. fat-생 소고기, 생<br>돼지고기, 생 양고기 등 (냉장,<br>냉동) 냉장 냉동 돼지고기,<br>염장 훈제 돼지고기 |                                             |               | 해바라기, 식품으로 사용    |
|                                                                          | mercury                                     | 0.05          |                  |
|                                                                          | mycotoxin:<br>Alatoxin B1                   | 0.005         |                  |
|                                                                          | pesticide**:                                |               |                  |
|                                                                          | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.2           | 콩, 면화            |
|                                                                          |                                             | 0.4           | 아마, 겨자, 유채       |
|                                                                          |                                             | 0.5           | 해바라기, 땅콩,<br>옥수수 |
|                                                                          | DDT, metabolites                            | 0.05          | 콩, 면화, 옥수수       |
|                                                                          |                                             | 0.1           | 아마, 겨자, 유채       |
|                                                                          |                                             | 0.15          | 해바라기, 땅콩         |
|                                                                          | toxic elements:                             |               |                  |
|                                                                          | lead                                        | 0.1           |                  |
|                                                                          | arsenic                                     | 0.1           |                  |
|                                                                          | cadmium                                     | 0.03          |                  |

| 식품 목록                             | 지 표                                     | 허용기준 mg/kg 이하     | 비 고                     |
|-----------------------------------|-----------------------------------------|-------------------|-------------------------|
|                                   | mercury                                 | 0.03              |                         |
|                                   | antibiotic *:                           |                   |                         |
|                                   | chloromycetin(chloramphenicol)          | 불검출               | < 0.01 mg/kg<br><0.0003 |
|                                   | tetracycline                            | 불검출               | 이하 0.01 mg/kg           |
|                                   | bacitracin                              | 불검출               | 이하 0.02 mg/kg           |
|                                   | nitrosamine<br>THE SUM OF NDMA AND NDEA | 0.002             |                         |
|                                   |                                         |                   |                         |
|                                   | benzopyrene                             | 0.004             | 혼제 베이컨용                 |
|                                   | pesticide**:                            | 0.001             | 혼제 베이컨용                 |
|                                   | HCH(α, β, γ isomers)                    | 0.2               |                         |
|                                   | DDT, metabolites                        | 1.0               |                         |
|                                   | dioxine ***:                            | 0.000003-소고기 fat  |                         |
|                                   |                                         | 0.000001-돼지고기 fat |                         |
|                                   |                                         | 0.000002-조류 fat   |                         |
|                                   |                                         | 0.000002-혼합 fat   |                         |
| 7.5.1. 돼지고기 혼제,<br>냉장, 냉동, 열장 안 함 | total viable count(TVC), cfu/g 이하       | 5x10 <sup>4</sup> |                         |
|                                   | coliforms 0.001g                        | 불검출               |                         |
|                                   | salmonella,                             | 불검출               |                         |
|                                   |                                         |                   |                         |

| 식품 목록                          | 지 표                               | 허용기준 mg/kg 이하            | 비고      |
|--------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|---------|
| 7.5.2. 혼제, 염장 돼지고기<br>가슴살, 베이컨 | L.monocytogenes, 25g 당 , 불검출      |                          |         |
|                                | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>4</sup>        |         |
|                                | coliforms, 1.0g 당                 | 불검출                      |         |
|                                | стафилюкокки S.aureus 0.1g 당      | 불검출                      |         |
|                                | salmonella, 25g 당 불검출             | 불검출                      |         |
| 7.6. 동물위 fat                   | L.monocytogenes, 25g 당            | 불검출                      |         |
|                                | 산화지수:                             |                          |         |
|                                | 산가                                | 4.0 mg KOH/g             |         |
|                                | peroxide value                    | 1kg 당<br>10.0 mole 활성 산소 |         |
|                                | toxic elements:                   |                          |         |
|                                | lead                              | 0.1                      |         |
|                                | arsenic                           | 0.1                      |         |
|                                | cadmium                           | 0.03                     |         |
|                                | mercury                           | 0.03                     |         |
|                                | copper                            | 0,4                      | 저장용     |
|                                | iron                              | 1.5                      | (위와 같음) |

| 식품 목록                                             | 지 표                            | 허용기준 mg/kg 이하           | 비 고                     |
|---------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------|-------------------------|
|                                                   | antibiotic *:                  |                         |                         |
|                                                   | chloromycetin(chloramphenicol) | 불검출                     | < 0.01 mg/kg<br><0.0003 |
|                                                   | tetracycline                   | 불검출                     | 이하 0.01 mg/kg           |
|                                                   | bacitracin                     | 불검출                     | 이하 0.02 mg/kg           |
|                                                   | dioxine ***:                   | 0.000003-소의 fat         | 지방으로 환산                 |
|                                                   |                                | 0.000001-돼지 fat         |                         |
|                                                   |                                | 0.000002-조류 fat         |                         |
|                                                   |                                | 0.000002-혼합 fat         |                         |
|                                                   | 산화지수:                          |                         |                         |
|                                                   | 산가                             | 4.0 mg KOH/g            |                         |
| 7.7. 당뇨병 환자를 위한 식품<br>어유, 바다포유동물 유지(치료용,<br>예 방용) | peroxide value                 | 1kg 당<br>10.0 mole 활성산소 |                         |
|                                                   | toxic elements:                |                         |                         |
|                                                   | lead                           | 1.0                     |                         |
|                                                   | arsenic                        | 1.0                     |                         |
|                                                   | cadmium                        | 0.2                     |                         |
|                                                   | mercury                        | 0.3                     |                         |

| 식품 목록 | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하 | 비 고 |
|-------|---------------------------------------------|---------------|-----|
|       | pesticide**:                                |               |     |
|       | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.1           |     |
|       | DDT, metabolites                            | 0.2           |     |
|       | PCB                                         | 3.0           |     |
|       | dioxine ***:                                | 0.000002-어유   |     |

8. 음료 - Group 22, Group 35

| 식품 목록                                     | 지 표                                   | 허용기준 mg/kg 이하 | 비고                      |
|-------------------------------------------|---------------------------------------|---------------|-------------------------|
| 8.1. 천연 미네랄 식용수, 요리용 미네랄 식용수, 치료용 미네랄 식용수 | toxic elements:                       |               |                         |
|                                           | lead                                  | 0.1           |                         |
|                                           | cadmium                               | 0.01          |                         |
|                                           | mercury                               | 0.005         |                         |
|                                           | microbial attributes                  |               |                         |
|                                           | total viable count(TVC) , cfu/cm³이하   | 100           |                         |
|                                           | coliforms, (cm³)미만                    | 100           | 100cm³ 3 가지 짧은 실험을 진행함. |
|                                           | 대변 coliforms, (cm³)미만                 | 100           |                         |
|                                           | pseudomonas, (cm³)미만                  | 100           |                         |
|                                           | coliforms , 100 g salmonella , 100g 당 | 불검출           |                         |
| 8.1.1 미네랄 식용수                             | pseudomonas, 100g 당                   | 불검출           |                         |
|                                           | yeast, cfu/cm³이하                      | 10            |                         |
| 8.2. 주스, 인공 미네랄 음료를 포함한 무알콜 음료            | mold, cfu/cm³이하                       | 10            |                         |
|                                           | toxic elements:                       |               |                         |
|                                           | lead                                  | 0.3           |                         |
|                                           | arsenic                               | 0.1           |                         |

| 식품 목록                                           | 지 표                            | 허용기준 mg/kg 이하                                            | 비고 |
|-------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------|----|
|                                                 | cadmium                        | 0.03                                                     |    |
|                                                 | mercury                        | 0.005                                                    |    |
|                                                 | mycotoxin                      |                                                          |    |
|                                                 | patulin                        | 0.05<br>주스 함유물: 사과, 토마토,<br>보리수 나무 일종(sea-<br>buckthorn) |    |
|                                                 | caffeine                       | 150caffeine 함유 음료<br>기준<br>400 caffeine 함유 특수 음료<br>기준   |    |
|                                                 | chitin                         | 85chitin 함유 음료                                           |    |
|                                                 | 일반 미네랄 음료, g/l 이하              | 2.0 인공미네랄 음료                                             |    |
|                                                 | microbial attributes           |                                                          |    |
|                                                 | total viable count(TVC), cfu/g | 30                                                       |    |
|                                                 | coliforms, 333g                | 불검출                                                      |    |
| 8.2.1. 유통기한 30 일 이하<br>알코올 처리 및<br>보존 처리하지않은 음료 | salmonella, 25g 당              | 불검출                                                      |    |
|                                                 | yeast, mold, cfu/g 이하          | 100                                                      |    |

| 식품 목록                                                          | 지 표                                                                         | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------|----|
| 8.2.2. 유통 기한이 30 일 이상인 주스 포함, 무알콜 음료                           |                                                                             |                   |    |
| -설탕                                                            | coliforms, 100g                                                             | 불검출               |    |
|                                                                | salmonella B 100g                                                           | 불검출               |    |
|                                                                | yeast, mold, cfu/100cm <sup>3</sup> 이하                                      | 15                |    |
| -설탕 대체물                                                        | 양<br>cfu/100cm <sup>3</sup> 이하                                              | 100               |    |
|                                                                | coliforms, 100g                                                             | 불검출               |    |
|                                                                | salmonella, 100g                                                            | 불검출               |    |
| -주스 함유                                                         | coliforms, 100g                                                             | 불검출               |    |
|                                                                | salmonella B 100g                                                           | 불검출               |    |
|                                                                | yeast, mold, cfu/40cm <sup>3</sup>                                          | 불검출               |    |
| 8.2.3. 농축액 (액상<br>페이스트형), 혼합물(가루형,<br>정제형(tableted)<br>무알콜 음료용 | total viable count(TVC), cfu/cm <sup>3</sup><br>(농축액 제외, 함유<br>탄산수소 sodium) | 5x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                                | coliforms, 1g 당                                                             | 불검출               |    |
|                                                                | salmonella, 25g 당                                                           | 불검출               |    |
|                                                                | yeast, mold, cfu/10cm <sup>3</sup> 이하                                       | 불검출               |    |
| 8.2.4. 무알콜 음료 식물성<br>원료 건조 혼합물                                 | total viable count(TVC), cfu/cm <sup>3</sup>                                | 5x10 <sup>5</sup> |    |
|                                                                | coliforms, 1g 당                                                             | 불검출               |    |
|                                                                | salmonella, 25g 당                                                           | 불검출               |    |

| 식품 목록                                         | 지 표                                  | 허용기준 mg/kg 이하 | 비고 |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------|---------------|----|
| 8.2.5. 무살균 시럽                                 | yeast cfu/g 이하                       | 100           |    |
|                                               | mold cfu/g 이하                        | 100           |    |
|                                               | coliforms, 1g 당                      | 불검출           |    |
|                                               | salmonella, 25g 당                    | 불검출           |    |
|                                               | yeast, moldcfu/10cm <sup>3</sup> 이하  | 50            |    |
| 8.2.6.살균 시럽,                                  | coliforms, 1g 당                      | 불검출           |    |
|                                               | salmonella, 25g 당                    | 불검출           |    |
|                                               | yeast, moldcfu/40 cm <sup>3</sup> 이하 | 불검출           |    |
|                                               | toxic elements:이하:                   |               |    |
| 8.3. 발효 음료                                    | Lead                                 | 0.3           |    |
|                                               | Arsenic                              | 0.1           |    |
|                                               | cadmium                              | 0.03          |    |
|                                               | Mercury                              | 0.005         |    |
|                                               | microbial attributes                 |               |    |
| 8.3.1.필터링 하지 않은 크바스<br>- 맥주 저장용 작은 통(케그통)     | coliforms, 3.0g                      | 불검출           |    |
|                                               | salmonella, 25g 당                    | 불검출           |    |
|                                               | coliforms, 1g 당                      | 불검출           |    |
| - 생(draught) 크바스                              | salmonella, 25g 당                    | 불검출           |    |
|                                               | coliforms, 1g 당                      | 불검출           |    |
|                                               | coliforms, 10.0g                     | 불검출           |    |
| 8.3.2.필터링한, 살균하지 않은 크바스<br>- 폴리며 소재 병(bottle) | salmonella, 25g 당                    | 불검출           |    |
|                                               | coliforms, 3.0g 당                    | 불검출           |    |
| - 맥주 저장용 작은 통(케그통)                            |                                      |               |    |

| 식품 목록                         | 지 표                                             | 허용기준 mg/kg 이하 | 비고 |
|-------------------------------|-------------------------------------------------|---------------|----|
| - 생(draught) 크바스              | salmonella, 25g 당                               | 불검출           |    |
|                               | coliforms, 1g 당                                 | 불검출           |    |
|                               | salmonella, 25g 당                               | 불검출           |    |
| - 필터링한, 살균한 크바스               | total viable count(TVC), cfu/cm <sup>3</sup> 이하 | 10            |    |
|                               | coliforms, 10.0g 당                              | 불검출           |    |
|                               | salmonella, 25g 당                               | 불검출           |    |
|                               | yeast, mold, cfu/ g, cm <sup>3</sup> 이하         | 100           |    |
| 8.3.3. 발효, 저알콜, 무필터 음료        |                                                 |               |    |
| - 케그통                         | coliforms, 3.0g 당                               | 불검출           |    |
|                               | salmonella, 25g 당                               | 불검출           |    |
|                               | coliforms, 1g 당                                 | 불검출           |    |
|                               | salmonella, 25g 당                               | 불검출           |    |
| 8.3.4. 발효, 저알콜, 필터링 한, 무살균 음료 |                                                 |               |    |
| - 폴리머 소재 용기                   | coliforms, 10.0g 당                              | 불검출           |    |
|                               | salmonella, 25g 당                               | 불검출           |    |
|                               | coliforms, 3.0g                                 | 불검출           |    |
|                               | salmonella, 25g 당                               | 불검출           |    |
| - 생(draught) 음료               | coliforms, 1g 당                                 | 불검출           |    |
|                               | salmonella, 25g 당                               | 불검출           |    |

| 식품 목록                              | 지 표                                              | 허용기준 mg/kg 이하                                                                                                                                  | 비고 |
|------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 8.3.5. 발효, 저알콜, 필터링, 살균한 음료        | total viable count(TVC) , cfu/cm <sup>3</sup> 이하 | 10                                                                                                                                             |    |
|                                    | coliforms, 10.0g                                 | 불검출                                                                                                                                            |    |
|                                    | salmonella, 25g 당                                | 불검출                                                                                                                                            |    |
|                                    | yeast, moldcfu/g, cm <sup>3</sup> 이하             | 100                                                                                                                                            |    |
|                                    | toxic elements:                                  |                                                                                                                                                |    |
| 8.4. 맥주, 포도주, 보드카, 저알콜 및 기타 알코올 음료 | Lead                                             | 0.3                                                                                                                                            |    |
|                                    | Arsenic                                          | 0.2                                                                                                                                            |    |
|                                    | cadmium                                          | 0.03                                                                                                                                           |    |
|                                    | Mercury                                          | 0.005                                                                                                                                          |    |
|                                    | methyl alcohol: %이하                              | <p>물을 섞지 않은 알콜 0.05로 환산한 메틸 알콜 전체 비율</p> <p>(알코올 가공음료, 식초를 포함한 알코올 식품, 보드카),</p> <p>1.0 (코냑, 코냑 알콜)</p> <p>(알코올 가공음료, 식초를 포함한 알코올 식품, 보드카)</p> |    |
|                                    | g/dm <sup>3</sup> 이하                             |                                                                                                                                                |    |
|                                    | chitin                                           | 300 (chitin 함유한 알코올 음료)                                                                                                                        |    |

| 식품 목록           | 지 표                                              | 허용기준 mg/kg 이하 | 비고 |
|-----------------|--------------------------------------------------|---------------|----|
|                 | nitrosamin THE SUM OF NDMA AND NDEA              | 0.003 (맥주)    |    |
| 8.4.1. 생맥주      | microbial attributes                             |               |    |
|                 | coliforms, 1.0g 당 (cm <sup>3</sup> ,g)           | 불검출           |    |
|                 | salmonella, 25 (cm <sup>3</sup> ,g)              | 불검출           |    |
| 8.4.2. 무살균 맥주   |                                                  |               |    |
| - 케그통           | coliforms, 3.0 (cm <sup>3</sup> ,g)              | 불검출           |    |
|                 | salmonella, 25 (cm <sup>3</sup> ,g)              | 불검출           |    |
| - bottle        | coliforms , 10.0 (cm <sup>3</sup> ,g)            | 불검출           |    |
|                 | salmonella , 25 (cm <sup>3</sup> ,g)             | 불검출           |    |
| 8.4.3. 맥주 , 살균함 | total viable count(TVC) , cfu/cm <sup>3</sup> 이하 | 500           |    |
|                 | coliforms , 10.0 (cm <sup>3</sup> ,g)            | 불검출           |    |
|                 | salmonella, 25 (cm <sup>3</sup> ,g)              | 불검출           |    |
|                 | yeast, mold,<br>사용 금지 용량 (cm <sup>3</sup> )      | 40            |    |
|                 | coliforms, 1.0g 당 (cm <sup>3</sup> ,g)           | 불검출           |    |
| 8.4.4. 생맥주      | salmonella, 25 (cm <sup>3</sup> ,g)              | 불검출           |    |

## 9. 기타 식품

| 식품 목록                                                                 | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하                                                                                    | 비고 |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 9.1. 분리 물질( isolate), 농축액, 가수 생성물, 조직 대두 protein; 곡물 분쇄, 콩 fat 함유 밀가루 | toxic elements:                             |                                                                                                  |    |
|                                                                       | lead                                        | 1.0                                                                                              |    |
|                                                                       | arsenic                                     | 1.0                                                                                              |    |
|                                                                       | cadmium                                     | 0.2                                                                                              |    |
|                                                                       | mercury                                     | 0.03                                                                                             |    |
|                                                                       | mycotoxin                                   |                                                                                                  |    |
|                                                                       | Alatoxin B1                                 | 0.005                                                                                            |    |
|                                                                       | desoynivalenol                              | 0.7 (밀가루)<br>1.0 (보리 )                                                                           |    |
|                                                                       | zearalenone                                 | 1.0 (밀가루, 보리 ,<br>옥수수)                                                                           |    |
|                                                                       | pesticide**:                                |                                                                                                  |    |
|                                                                       | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.5 (곡물 작물, 옥수수,<br>콩(bean) (콩(soy)<br>제외), 헤바라기, 땅콩)<br>0,4 (아마, 겨자, 유채)<br>0.2 (콩(soy),<br>목화) |    |

| 식품 목록                  | 지 표                                  | 허용기준 mg/kg 이하                                                                  | 비고                                        |
|------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
|                        | DDT, metabolites                     | 0.15 (해바라기, 땅콩)<br>0.1 (아마, 겨자, 유채)<br>0.05 (콩(bean),<br>목화, 옥수수)<br>0.02 (곡물) |                                           |
|                        | oligosaccharide:                     | 2.0 (%이하 콩 protein<br>식품, 체중조절식품,<br>영유아식)                                     |                                           |
|                        | antitrypsin:                         | 0.5(%이하 콩 protein<br>식품, 체중조절식품,<br>영유아식)                                      | 실험실 통제는 기존<br>절차대로 확인된 통제<br>방법 하에 진행되었다. |
|                        | melamine****<br>microbial attributes | 불검출                                                                            | < 1 mg/kg                                 |
| 9.1.1. 분리 물질(isolate), |                                      |                                                                                |                                           |

| 식품 목록                              | 지 표                                  | 허용기준 mg/kg 이하                                   | 비 고 |
|------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------|-----|
| 농축액, 식물성 protein, 콩가루              | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 5x10 <sup>4</sup><br>5x10 <sup>3</sup> (어린아 식품) |     |
|                                    | coliforms, 1g 당                      | 불검출                                             |     |
|                                    | S.aureus, 0.1g 당                     | 불검출                                             |     |
|                                    | salmonella 25g 당                     | 불검출                                             |     |
|                                    | sulfite reducing Chlostridia, 0.1g 당 | 불검출                                             |     |
|                                    | yeast, moldcfu/g 이하                  | 100                                             |     |
| 9.1.2. 콩발효 protein 가수<br>생성물       | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 1x10 <sup>3</sup>                               |     |
|                                    | coliforms, 1g                        | 불검출                                             |     |
|                                    | salmonella 25g 당                     | 불검출                                             |     |
|                                    | yeast, mold 1g                       | 불검출                                             |     |
|                                    | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 5x10 <sup>4</sup>                               |     |
|                                    | coliforms, 1g 당                      | 불검출                                             |     |
| 9.1.3. 식용 해바라기 protein 농축액         | salmonella 25g 당                     | 불검출                                             |     |
|                                    | mold cfu/g 이하                        | 10                                              |     |
|                                    | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 2.5x10 <sup>4</sup>                             |     |
|                                    | coliforms, 1g 당                      | 불검출                                             |     |
|                                    | S.aureus, 0.1g 당 продукта            | 불검출                                             |     |
|                                    | salmonella 25g 당                     | 불검출                                             |     |
| 9.1.4. 콩 protein 농축액, 조식<br>대두 밀가루 | sulfite reducing Chlostridia, 0.1g 당 | 불검출                                             |     |
|                                    | yeast, moldcfu/g 이하                  | 100                                             |     |
|                                    | toxic elements:                      |                                                 |     |
|                                    | lead                                 | 0.3                                             |     |
|                                    |                                      |                                                 |     |
|                                    |                                      |                                                 |     |
| 9.2. 우유 및 유청 protein 농축액           |                                      |                                                 |     |
|                                    |                                      |                                                 |     |

| 식품 목록                           | 지 표                                                   | 허용기준 mg/kg 이하     | 비 고                    |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------|------------------------|
| 카제인, 카제네이트, 우유<br>protein 가수 분해 | arsenic                                               | 1.0               |                        |
|                                 | cadmium                                               | 0.2               |                        |
|                                 | mercury                                               | 0.03              |                        |
|                                 | mycotoxin                                             |                   |                        |
|                                 | Aflatoxin M1:                                         | 0.0005            |                        |
|                                 | antibiotic*: 처음 단계의 식품과 최종단계의 식품의 건조물질 함유를 고려하여 계산한다. |                   |                        |
|                                 | chloromycetin(chloramphenicol)                        | 불검출               | <0.01 mg/kg<br><0.0003 |
|                                 | tetracycline                                          | 불검출               | <0.01 mg/kg            |
|                                 | bacitracin                                            | 불검출               | <0.02 mg/kg            |
|                                 | pesticide** (지방으로 환산):                                |                   |                        |
| 9.2.1. 식용 카제네이트                 | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers)           | 1.25              |                        |
|                                 | DDT, metabolites                                      | 1.0               |                        |
|                                 | melamine****                                          | 불검출               | < 1 mg/kg              |
|                                 | microbial attributes                                  |                   |                        |
|                                 | total viable count(TVC), cfu/g 이하                     | 5x10 <sup>4</sup> |                        |
|                                 | coliforms, 1g 당                                       | 불검출               |                        |
|                                 | salmonella, 25g 당                                     | 불검출               |                        |
|                                 | sulfite reducing Chlostridia, 0.01g 당                 | 불검출               |                        |
|                                 | total viable count(TVC), cfu/g 이하                     | 5x10 <sup>4</sup> |                        |
|                                 | coliforms, 1g                                         | 불검출               |                        |
| 9.2.2. 농축유청 protein             | salmonella, 25g 당                                     | 불검출               |                        |

| 식품 목록                                          | 지 표                                                   | 허용기준 mg/kg 이하       | 비 고                    |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------|------------------------|
| 9.2.3. 농축 알부민 카제인                              | S.aureus , 식품 0.1g 당                                  | 불검출                 |                        |
|                                                | total viable count(TVC), cfu/g 이하                     | 2.5x10 <sup>3</sup> |                        |
|                                                | coliforms , 각 1g 당                                    | 불검출                 |                        |
|                                                | salmonella, 25g 당                                     | 불검출                 |                        |
|                                                | S.aureus , 1g 당                                       | 불검출                 |                        |
| 9.3.농축 혈액<br>protein(플라즈마 농축, sera,<br>식용 알부민) | toxic elements:                                       |                     |                        |
|                                                | lead                                                  | 1.0                 |                        |
|                                                | arsenic                                               | 1.0                 |                        |
|                                                | cadmium                                               | 0.1                 |                        |
|                                                | mercury                                               | 0.03                |                        |
|                                                | antibiotic*: 처음 단계의 식품과 최종단계의 식품의 건조물질 함유를 고려하여 계산한다. |                     |                        |
|                                                | chloromycetin(chloramphenicol)                        | 불검출                 | <0.01 mg/kg<br><0.0003 |
| 9.4. 곡물 시앗, 콩(bean) 및<br>기타 작물, 분쇄             | tetracycline                                          | 불검출                 | <0.01 mg/kg            |
|                                                | bacitracin                                            | 불검출                 | <0.02 mg/kg            |
|                                                | toxic elements:                                       |                     |                        |
|                                                | lead                                                  | 1.0                 |                        |
|                                                | arsenic                                               | 0.2                 |                        |
|                                                | cadmium                                               | 0.1                 |                        |
|                                                | mercury                                               | 0.03                |                        |
|                                                | mycotoxin                                             |                     |                        |
|                                                | Alatoxin B <sub>1</sub>                               | 0.005               |                        |
|                                                | desoynivalenol                                        | 0.7 (밀가루)           |                        |

| 식품 목록           | 지 표                                            | 허용기준 mg/kg 이하                        | 비 고                                 |
|-----------------|------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|
|                 |                                                | 1.0 (보리)                             |                                     |
|                 | zearalenone                                    | 1.0 (밀가루, 보리, 옥수수)                   |                                     |
|                 | pesticide** (지방으로 환산):                         |                                      |                                     |
|                 | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers)    | 0.5                                  |                                     |
|                 | DDT, metabolites                               | 0.02                                 |                                     |
|                 | oligosaccharide:                               | 2.0 (%이하 콩 protein 식품, 체중조절식품, 영유아식) |                                     |
|                 | antitrypsin:                                   | 0.5(%이하 콩 protein 식품, 체중조절식품, 영유아식)  | 실험실 통제는 기존 절차대로 확인된 통제 방법 하에 진행되었다. |
|                 | harmful admixture: 오염, 해충으로 인해 곡물이 상함(해충, 진드기) | 불검출                                  |                                     |
| 9.4.1. 식용 곡물 분쇄 | microbial attributes                           |                                      |                                     |

| 식품 목록                                                   | 지 표                               | 허용기준 mg/kg 이하        | 비 고 |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------|-----|
|                                                         | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>4</sup>    |     |
|                                                         | coliforms, 1g 당                   | 불검출                  |     |
|                                                         | salmonella 25g 당                  | 불검출                  |     |
|                                                         | mold, cfu/g 이하                    | 100                  |     |
| 9.4.2. 식이 섬유, 식사용 채소, 과일 껍질                             | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>4</sup>    |     |
|                                                         | coliforms, 1g 당                   | 불검출                  |     |
|                                                         | salmonella 25g 당                  | 불검출                  |     |
|                                                         | mold, cfu/g 이하                    | 50                   |     |
| 9.5. 콩과 기타 곡물의 종자로 만든 protein 식품<br>- 발효된 두부와 비지 포함한 음료 | toxic elements (건조물질로 환산 시):      |                      |     |
|                                                         | lead                              | 0.2                  |     |
|                                                         | arsenic                           | 0.1                  |     |
|                                                         | cadmium                           | 0.2                  |     |
|                                                         | mercury                           | 0.03                 |     |
|                                                         | mycotoxin                         |                      |     |
|                                                         | Alatoxin B1                       | 0.005                |     |
|                                                         | desoynivalenol                    | 0.7 밀가루              |     |
|                                                         |                                   | 1.0 보리               |     |
|                                                         | zearalenone                       | 1.0 밀가루, 보리 ,<br>옥수수 |     |
|                                                         | pesticide** (건조물질로 환산 시):         |                      |     |
|                                                         | HCH(α, β, γ isomers)              | 0.1                  |     |
|                                                         | DDT, metabolites                  | 0.01                 |     |

| 식품 목록                                           | 지 표                          | 허용기준 mg/kg 이하        | 비고                                        |
|-------------------------------------------------|------------------------------|----------------------|-------------------------------------------|
|                                                 | organomercurial pesticide    | 불검출                  | 실험실 통제는 기존<br>절차대로 확인된 통제<br>방법 하에 진행되었다. |
|                                                 | oligosaccharide              | 2.0                  |                                           |
|                                                 | antitrypsin                  | 0.5                  |                                           |
| 9.6. 농축음료:<br>농축(condensed), 건조;<br>건조시킨 두부, 비지 | toxic elements (건조물질로 환산 시): |                      |                                           |
|                                                 | lead                         | 0.2                  |                                           |
|                                                 | arsenic                      | 0.1                  |                                           |
|                                                 | cadmium                      | 0.2                  |                                           |
|                                                 | mercury                      | 0.03                 |                                           |
|                                                 | mycotoxin                    |                      |                                           |
|                                                 | Alatoxin B1                  | 0.005                |                                           |
|                                                 | desoxynivalenol              | 0.7 밀가루              |                                           |
|                                                 |                              | 1.0 보리               |                                           |
|                                                 | zearalenone                  | 1.0 밀가루, 보리 ,<br>옥수수 |                                           |

| 식품 목록                         | 지 표                                                                                                        | 허용기준 mg/kg 이하     | 비 고 |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----|
|                               | pesticide** (건조물질로 환산 시):                                                                                  |                   |     |
|                               | HCH(α, β, γ isomers)                                                                                       | 0.1               |     |
|                               | DDT, metabolites                                                                                           | 0.01              |     |
|                               | organomercurial pesticide                                                                                  | 불검출               |     |
|                               | microbial attributes                                                                                       |                   |     |
| 9.6.1.: 쿵으로 만든 음료             |                                                                                                            |                   |     |
| - 무균충진한(aseptic fill )<br>쿵음료 | Group «A» 통조림의 산업 소독 기준을 충족시켜야 한다. 이는 위생 및 전염병<br>관리 대상 식품의 위생 및 전염병 관리, 보건 규정 II 장 1 부의 첨부 1 내용에<br>근거한다. |                   |     |
| - 쿵음료, 각테일, 냉동 및 냉장<br>디저트    | total viable count(TVC), cfu/g 이하                                                                          | 5x10 <sup>4</sup> |     |
|                               | coliforms, , 0.1g 당;<br>유통기한 72 시간 이상 식품-1.0 g                                                             | 불검출               |     |
|                               | S.aureus, 1.0g 당                                                                                           | 불검출               |     |
|                               | B.cereus, 0.1g                                                                                             | 불검출               |     |
|                               | salmonella25g 당                                                                                            | 불검출               |     |
|                               | mold, cfu/g 이하                                                                                             | 10                |     |
| - 발효쿵음료                       | coliforms, , 0.1g 당;<br>유통기한 72 시간 이상 식품-1.0 g                                                             | 불검출               |     |

| 식품 목록           | 지 표                                              | 허용기준 mg/kg 이하                                   | 비 고 |
|-----------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----|
|                 | S.aureus 1.0g 당                                  | 불검출                                             |     |
|                 | B.cereus , 0.1g 당                                | 불검출                                             |     |
|                 | salmonella 25g 당                                 | 불검출                                             |     |
|                 | mold, cfu/g 이하                                   | 10                                              |     |
|                 | yeast, cfu/g 이하                                  | 10                                              |     |
|                 | total viable count(TVC), cfu/g 이하                | 5x10 <sup>4</sup><br>(스타터 적용시에는<br>기준을 정하지 않았음) |     |
| 9.6.2.대두콩식품(두부) | coliforms, , 0.1g 당;<br>유통기한 72 시간 이상 식품용 - 1.0g | 불검출                                             |     |
|                 | S.aureus 1.0g 당                                  | 불검출                                             |     |
|                 | B.cereus , 0.1g 당                                | 불검출                                             |     |
|                 | salmonella, 25g 당                                | 불검출                                             |     |
|                 | mold, cfu/g 이하                                   | 10                                              |     |
|                 | yeast, cfu/g 이하                                  | 50                                              |     |
| -비지             | total viable count(TVC), cfu/g 이하                | 5x10 <sup>4</sup>                               |     |
|                 | coliforms, 0.01g 당                               | 불검출                                             |     |
|                 | S.aureus 0.1g 당                                  | 불검출                                             |     |
|                 |                                                  |                                                 |     |

| 식품 목록                                                    | 지 표               | 허용기준 mg/kg 이하                                                    | 비 고 |
|----------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------|-----|
|                                                          | B.cereus , 0.1g 당 | 불검출                                                              |     |
|                                                          | salmonella, 25g 당 | 불검출                                                              |     |
|                                                          | mold, cfu/g 이하    | 10                                                               |     |
|                                                          | toxic elements:   | mg/kg 이하                                                         |     |
| 9.7. 응집제, 안정제,<br>겔화제(펙틴, 한천,<br>카라기난(carageenan), gums) | lead              | 2.0 카라기난.: 아라비아<br>검, 검 : 카 로브, 구아, 크<br>산탄, 젤란,<br>밀가루(konjac_) |     |
|                                                          |                   | 5.0 한천, 알긴산 염류                                                   |     |
|                                                          |                   | 10.0 펙틴, 검(gums):<br>가티, 타르 , 카라야                                |     |
|                                                          | arsenic           | 3.0 펙틴, 한천, 카라기난,<br>검(gums): 가티, 타르 ,<br>카라야 , 밀가루(konjac )     |     |
|                                                          | cadmium           | 1.0 카라기난                                                         |     |
|                                                          | mercury           | 1.0 카라기난                                                         |     |
|                                                          | copper            | 50 펙틴                                                            |     |
|                                                          | zinc              | 25 펙틴                                                            |     |

| 식품 목록                                 | 지 표                               | 허용기준 mg/kg 이하                                                        | 비고 |
|---------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----|
|                                       | pentachlorophenol                 | 불검출 (0.001 mg/kg 이하) 구아 검, 로우커스트 나무검, 트래거켄스 고무, 카라야 고무, 타르 고무, 가터 고무 |    |
| 9.7.1. 1 펙틴:<br>- 유아용 식품, 다이어트 식품     | microbial attributes              |                                                                      |    |
|                                       | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>2</sup>                                                    |    |
|                                       | coliforms, 1g 당                   | 불검출                                                                  |    |
|                                       | salmonella 25g 당                  | 불검출                                                                  |    |
|                                       | mold, cfu/g 이하                    | 50                                                                   |    |
|                                       | yeast, cfu/g 이하                   | 50                                                                   |    |
| 9.7.1. 2 케이터링용                        | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>4</sup>                                                    |    |
|                                       | coliforms, 1g 당                   | 불검출                                                                  |    |
|                                       | salmonella 25g 당                  | 불검출                                                                  |    |
|                                       | mold, cfu/g 이하                    | 100                                                                  |    |
|                                       | yeast, cfu/g 이하                   | 100                                                                  |    |
|                                       | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>6</sup>                                                    |    |
| 9.7.2.식용 한천, 한천, 붉은 해초, 식용 알긴산 sodium | coliforms, 1g 당                   | 불검출                                                                  |    |
|                                       | salmonella 25g 당                  | 불검출                                                                  |    |

| 식품 목록                                        | 지 표                               | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|----------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|----|
|                                              | mold, cfu/g 이하                    | 100               |    |
| 9.7.3. 카라기난                                  | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>3</sup> |    |
|                                              | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |    |
|                                              | salmonella 25g 당                  | 불검출               |    |
|                                              | mold, cfu/g 이하                    | 100               |    |
| 9.7.4. 검을 주원료로 한<br>응결제, 안정제(구아검,<br>크산탐 고무) | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>3</sup> |    |
|                                              | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |    |
|                                              | salmonella 25g 당                  | 불검출               |    |
|                                              | yeast, mold, cfu/g 이하             | 500 in total      |    |
| 9.8. 젤라틴, 농축액<br>결합 조직                       | toxic elements:                   |                   |    |
|                                              | lead                              | 2.0               |    |
|                                              | arsenic                           | 1.0               |    |
|                                              | cadmium                           | 0.1               |    |
|                                              | mercury                           | 0.05              |    |
|                                              | chrome                            | 10                |    |
|                                              | pesticide**:                      |                   |    |
|                                              | HCH(α, β, γ isomers)              | 0.1               |    |
|                                              | DDT, metabolites                  | 0.1               |    |
|                                              | microbial attributes              |                   |    |
| 9.8.1. 1 식용 젤라틴:<br>- 유아용 식단, 체중조절용 식단       | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>4</sup> |    |
|                                              | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |    |

| 식품 목록                              | 지 표                               | 허용기준 mg/kg 이하     | 비 고 |
|------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|-----|
| 유아용 식단                             | salmonella, 25g 당                 | 불검출               |     |
| 9.8.1. 2 식용 젤라틴:<br>케이터링용          | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>5</sup> |     |
|                                    | coliforms, 0.01g 당                | 불검출               |     |
|                                    | salmonella 25g 당                  | 불검출               |     |
|                                    | toxic elements:                   |                   |     |
| 9.9. 녹말, 당밀 그 가공식품                 | lead                              | 0.5               |     |
|                                    | arsenic                           | 0.5               |     |
|                                    | cadmium                           | 0.1               |     |
|                                    | mercury                           | 0.02              |     |
|                                    | pesticide**:                      |                   |     |
|                                    | HCH(α, β, γ isomers)              | 0.1 감자            |     |
|                                    |                                   | 0.5 옥수수           |     |
|                                    | DDT, metabolites                  | 0.05 옥수수          |     |
|                                    |                                   | 0.1 감자            |     |
|                                    | microbial attributes              |                   |     |
| 9.9.1. Dry starch (감자,<br>옥수수, 완두) | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>5</sup> |     |
|                                    | coliforms, 0.01g 당                | 불검출               |     |
|                                    | salmonella 25g 당                  | 불검출               |     |
|                                    | mold, cfu/g 이하                    | 500               |     |
|                                    | yeast, cfu/g 이하                   | 500               |     |
|                                    | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>4</sup> |     |
| 9.9.2.                             |                                   |                   |     |

| 식품 목록                                | 지 표                               | 허용기준 mg/kg 이하     | 비 고 |
|--------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|-----|
| 팽창한 아밀로펙틴 전분,<br>압출된 전분              | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |     |
|                                      | salmonella 25g 당                  | 불검출               |     |
|                                      | mold, cfu/g 이하                    | 250               |     |
|                                      | yeast, cfu/g 이하                   | 250               |     |
| 9.9.3. 글루코즈<br>시럽(low<br>conversion) | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>4</sup> |     |
|                                      | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |     |
|                                      | salmonella 25g 당                  | 불검출               |     |
|                                      | mold, cfu/g 이하                    | 100               |     |
| 9.9.4. 말틴,<br>maltodextrins          | yeast, cfu/g 이하                   | 50                |     |
|                                      | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>4</sup> |     |
|                                      | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |     |
|                                      | salmonella 25g 당                  | 불검출               |     |
| 9.9.5. 락툴로오스(lac<br>tulose) 농추액      | mold, cfu/g 이하                    | 100               |     |
|                                      | yeast, cfu/g 이하                   | 50                |     |
|                                      | Πο π. 2.6.7.                      |                   |     |
|                                      |                                   |                   |     |
| 9.9.6. 글루코즈-과일 시럽                    | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>5</sup> |     |
|                                      | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |     |
|                                      | salmonella 25g 당                  | 불검출               |     |
|                                      | mold, cfu/g 이하                    | 100               |     |
|                                      | yeast, cfu/g 이하                   | 50                |     |

| 식품 목록                                                   | 지 표                               | 허용기준 mg/kg 이하     | 비 고 |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|-----|
| 9.9.7. 주스 첨가물이 든<br>그레플레이티드 글루코스                        | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>4</sup> |     |
|                                                         | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |     |
|                                                         | salmonella 25g 당                  | 불검출               |     |
|                                                         | mold, cfu/g 이하                    | 100               |     |
|                                                         | yeast, cfu/g 이하                   | 50                |     |
| 9.10. 식용 yeast, 단세포<br>식물의 바이오매스 박테리아<br>스타아터 배양(종균 배양) | toxic elements:                   |                   |     |
|                                                         | lead                              | 1.0               |     |
|                                                         | arsenic                           | 0.2               |     |
|                                                         | cadmium                           | 0.2               |     |
|                                                         | mercury                           | 0.03              |     |
| 9.10.1.제빵 건 yeast                                       | microbial attributes              |                   |     |
|                                                         | coliforms, 0.01g 당                | 불검출               |     |
|                                                         | salmonella 25g 당                  | 불검출               |     |
|                                                         | S.aureus, 0.1g 당                  | 불검출               |     |
|                                                         | coliforms, 0.001g 당               | 불검출               |     |
| 9.10.2. 제빵 압착<br>yeast                                  | salmonella 25g 당                  | 불검출               |     |
|                                                         | mold, cfu/g 이하                    | 100               |     |
|                                                         | S.aureus, 0.1g 당                  | 불검출               |     |
|                                                         | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |     |
|                                                         | salmonella 10g                    | 불검출               |     |
| 9.10.3. 스타아터 배양(종균<br>배양), 동결 건조(발효 육제품<br>생산용)         | mold, cfu/g 이하                    | 10                |     |

| 식품 목록                               | 지 표                                      | 허용기준 mg/kg 이하                                 | 비 고 |
|-------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----|
|                                     | yeast, cfu/g 이하                          | 10                                            |     |
|                                     | sulfite reducing Chlostridia, 1.0g 당     | 불검출                                           |     |
|                                     | 마이크로 플로라의 미생물 수 cfu/cm <sup>3</sup> , 이상 | 각물용- 10 <sup>9</sup><br>농축용- 10 <sup>10</sup> |     |
|                                     |                                          |                                               |     |
| 9.10.4. 단세포 식물 바이오<br>매스, 가공품 yeast | total viable count(TVC), cfu/g 이하        | 1x10 <sup>4</sup>                             |     |
|                                     | coliforms, 1g 당                          | 불검출                                           |     |
|                                     | salmonella 25g 당                         | 불검출                                           |     |
|                                     | mold, cfu/g 이하                           | 50                                            |     |
|                                     | yeast, cfu/g 이하                          | 50                                            |     |
|                                     | S.aureus 1.0g 당                          | 불검출                                           |     |
|                                     | 살아있는 세포 퍼센트 1.0g 당                       | 불검출                                           |     |
|                                     |                                          |                                               |     |
| 9.11. 식용 건조 스프(broth)               | toxic elements:                          |                                               |     |
|                                     | lead                                     | 1.0                                           |     |
|                                     | arsenic                                  | 1.0                                           |     |
|                                     | cadmium                                  | 0.2                                           |     |
|                                     | mercury                                  | 0.1                                           |     |
|                                     | pesticide(최초 식품으로 환산):                   |                                               |     |
|                                     | HCH(α, β, γ isomers)                     | 0.1                                           |     |
|                                     | DDT, metabolites                         | 0.1                                           |     |
|                                     | microbial attributes                     |                                               |     |
|                                     |                                          |                                               |     |

| 식품 목록                        | 지 표                                   | 허용기준 mg/kg 이하     | 비 고 |
|------------------------------|---------------------------------------|-------------------|-----|
| 9.12. 자일리톨, 소르비톨, 만니톨 등 당아라쿨 | total viable count(TVC), cfu/g 이하     | 5x10 <sup>4</sup> |     |
|                              | coliforms, 1g 당                       | 불검출               |     |
|                              | salmonella 25g 당                      | 불검출               |     |
|                              | mold, cfu/g 이하                        | 200               |     |
|                              | sulfite reducing Chlostridia, 0.01g 당 | 불검출               |     |
|                              | toxic elements:                       |                   |     |
|                              | lead                                  | 1.0               |     |
|                              | arsenic                               | 2.0               |     |
|                              | cadmium                               | 0.05              |     |
|                              | mercury                               | 0.01              |     |
|                              | nickel                                | 2.0               |     |
|                              | microbial attributes                  |                   |     |
| 9.13. 치료에 방용 구운 소금           | total viable count(TVC), cfu/g 이하     | 1x10 <sup>4</sup> |     |
|                              | coliforms, 1g 당                       | 불검출               |     |
|                              | salmonella 25g 당                      | 불검출               |     |
|                              | mold, cfu/g 이하                        | 100               |     |
|                              | toxic elements:                       |                   |     |
|                              | lead                                  | 2.0               |     |
|                              | arsenic                               | 1.0               |     |
|                              | cadmium                               | 0.1               |     |
|                              | mercury                               | 0.1               |     |

| 식품 목록                 | 지 표                               | 허용기준 mg/kg 이하                              | 비 고 |
|-----------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------|-----|
| 9.14. 결정 아미노산 및 그 혼합물 |                                   | 0.01 «extra», 치료,<br>예방용                   |     |
|                       | iodine                            | 0.04 mg/g, iodine,<br>허용기준<br>- 0.04±0.015 |     |
|                       | toxic elements:                   |                                            |     |
|                       | lead                              | 1.0                                        |     |
|                       | arsenic                           | 1.0                                        |     |
|                       | cadmium                           | 0.1                                        |     |
|                       | mercury                           | 0.03                                       |     |
|                       | microbial attributes              |                                            |     |
|                       | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>4</sup>                          |     |
|                       | coliforms, 1g 당                   | 불검출                                        |     |
| 9.15. 식용 농축액          | salmonella 25g 당                  | 불검출                                        |     |
|                       | mold, cfu/g 이하                    | 10                                         |     |
|                       | toxic elements:                   | 최초 식품으로 환산                                 |     |
|                       | dioxine ****                      | 최초 식품으로 환산<br>(지방으로 환산)                    |     |

| 식품 목록                                 | 지 표                                  | 허용기준 mg/kg 이하     | 비 고 |
|---------------------------------------|--------------------------------------|-------------------|-----|
| 9.15.1. 가루형 소스 (가열 건조)                | microbial attributes                 |                   |     |
|                                       | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 1x10 <sup>4</sup> |     |
|                                       | coliforms, 0.01g 당                   | 불검출               |     |
|                                       | salmonella 25g 당                     | 불검출               |     |
|                                       | mold, cfu/g 이하                       | 100               |     |
|                                       | sulfite reducing Chlostridia, 1.0g 당 | 불검출               |     |
|                                       | S.aureus 1.0g 당                      | 불검출               |     |
| 9.15.2. 가루형 양념<br>(야채 첨가), 양념류(가열 건조) | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 1x10 <sup>4</sup> |     |
|                                       | coliforms, 0.01g 당                   | 불검출               |     |
|                                       | salmonella 25g 당                     | 불검출               |     |
|                                       | mold, cfu/g 이하                       | 100               |     |
|                                       | sulfite reducing Chlostridia, 1.0g 당 | 불검출               |     |
|                                       | B.cereus cfu/g 이하                    | 100               |     |
|                                       |                                      |                   |     |
| 9.15.3. 가열이 필요 없는<br>식사용 농축물(인스턴트 스프) | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 5x10 <sup>4</sup> |     |
|                                       | coliforms, 1g 당                      | 불검출               |     |
|                                       | salmonella 25g 당                     | 불검출               |     |
|                                       | mold, cfu/g 이하                       | 100               |     |
|                                       | S.aureus, 0.1g 당                     | 불검출               |     |
|                                       |                                      |                   |     |
|                                       |                                      |                   |     |
| 9.15.4. 가열이 필요없는<br>압출기술로 만든 인스턴트 식품  | total viable count(TVC), cfu/g 이하    | 5x10 <sup>4</sup> |     |
|                                       | coliforms, 1g 당                      | 불검출               |     |
|                                       |                                      |                   |     |
|                                       | salmonella 25g 당                     | 불검출               |     |

| 식품 목록                                                  | 지 표                                   | 허용기준 mg/kg 이하     | 비 고 |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------|-----|
| 9.15.5. 가열이 필요한 건조 스프(훈제 야채, 압고기, 마카로니, 닭고기 푸레, 야채 푸레) | mold, cfu/g 이하                        | 100               |     |
|                                                        | S.aureus 1.0g 당                       | 불검출               |     |
|                                                        | B.cereus cfu/g 이하                     | 100               |     |
|                                                        | total viable count(TVC), cfu/g 이하     | 5x10 <sup>4</sup> |     |
|                                                        | coliforms, 0.01g 당                    | 불검출               |     |
|                                                        | salmonella 25g 당                      | 불검출               |     |
|                                                        | mold, cfu/g 이하                        | 500               |     |
|                                                        | sulfite reducing Chlostridia, 0.01g 당 | 불검출               |     |
|                                                        |                                       |                   |     |
|                                                        |                                       |                   |     |
| 9.15.6. 가열이 필요한 버섯 건조 스프                               | total viable count(TVC), cfu/g 이하     | 5x10 <sup>4</sup> |     |
|                                                        | coliforms, 0.001g 당                   | 불검출               |     |
|                                                        | salmonella 25g 당                      | 불검출               |     |
|                                                        | mold, cfu/g 이하                        | 500               |     |
|                                                        | sulfite reducing Chlostridia, 0.01g 당 | 불검출               |     |
| 9.15.7. 가열이 필요한 양념이 첨가된 스프(broth) 농축액                  | total viable count(TVC), cfu/g 이하     | 5x10 <sup>4</sup> |     |
|                                                        | coliforms, 1g 당                       | 불검출               |     |
|                                                        | salmonella 25g 당                      | 불검출               |     |
|                                                        | mold, cfu/g 이하                        | 200               |     |
|                                                        | sulfite reducing Chlostridia, 0.01g 당 | 불검출               |     |
| 9.15.8. 급속 조리가능한 즉 건조 농축물                              | total viable count(TVC), cfu/g 이하     | 1x10 <sup>4</sup> |     |
|                                                        |                                       |                   |     |

| 식품 목록                                     | 지 표                               | 허용기준 mg/kg 이하     | 비 고 |
|-------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|-----|
| 9.15.9. 과일, 베리로 만든 과일묵(건조 식품)             | coliforms, 0.01g 당                | 불검출               |     |
|                                           | salmonella 25g 당                  | 불검출               |     |
|                                           | mold, cfu/g 이하                    | 100               |     |
|                                           | yeast, cfu/g 이하                   | 100               |     |
|                                           | B.cereus cfu/g 이하                 | 100               |     |
|                                           | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>5</sup> |     |
| 9.15.10. 예방목적 건조 식품: 곡물, 고기, 우유 혼합(압출 기술) | coliforms, 0.01g 당                | 불검출               |     |
|                                           | salmonella 25g 당                  | 불검출               |     |
|                                           | mold, cfu/g 이하                    | 500               |     |
|                                           | yeast, cfu/g 이하                   | 500               |     |
|                                           | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>3</sup> |     |
|                                           | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |     |
| 9.16. 케이터링 식품 포함, 조리 식품류                  | salmonella 25g 당                  | 불검출               |     |
|                                           | mold, cfu/g 이하                    | 100               |     |
|                                           | S.aureus 1.0g 당                   | 불검출               |     |
|                                           | yeast, cfu/g 이하                   | 10                |     |
|                                           | B.cereus cfu/g 이하                 | 10                |     |
|                                           | microbial attributes              |                   |     |
| 9.16.1.1                                  | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>4</sup> |     |

| 식품 목록                                                       | 지 표                               | 허용기준 mg/kg 이하   | 비 고 |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------|-----|
| 케이터링 식품 포함, 조리 식품류, 야채 셀러드(소스 무첨가)                          | coliforms, 1g 당                   | 불검출             |     |
|                                                             | salmonella 25g 당                  | 불검출             |     |
|                                                             | S.aureus 1.0g 당                   | 불검출             |     |
|                                                             | E.coli 1.0g 당                     | 불검출             |     |
|                                                             | L. monocytogenes 25g 당            | 불검출             |     |
|                                                             | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | $5 \times 10^4$ |     |
| 9.16.1.2 케이터링 식품 포함, 조리 식품류, 야채 셀러드(마요네즈 등 소스 첨가)           | coliforms, 1g 당                   | 불검출             |     |
|                                                             | salmonella 25g 당                  | 불검출             |     |
|                                                             | mold, cfu/g 이하                    | 50              |     |
|                                                             | S.aureus 1.0g 당                   | 불검출             |     |
|                                                             | yeast, cfu/g 이하                   | 500<br>200 방부제  |     |
|                                                             | E. coli 1.0g 당                    | 불검출             |     |
|                                                             | L. monocytogenes 25g 당            | 불검출             |     |
|                                                             | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | $1 \times 10^5$ |     |
|                                                             | coliforms, 0.01g 당                | 불검출             |     |
|                                                             | salmonella 25g 당                  | 불검출             |     |
| 9.16.2. 1 계란, 통조림 야채, 과일이 들어간 치즈 야채 셀러드, 소스나 절인 야채 들어가지 않음. | Proteus, 0.1g 당                   | 불검출             |     |
|                                                             | S.aureus, 0.1g 당                  | 불검출             |     |
|                                                             | E.coli, 0.1g 당                    | 불검출             |     |
|                                                             | L.monocytogenes, 25g 당            | 불검출             |     |
|                                                             |                                   |                 |     |
|                                                             |                                   |                 |     |

| 식품 목록                                                                     | 지 표                               | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|----|
| 9.16.2.2 계란, 통조림 야채, 과일 및 들어간 치즈 야채 샐러드, 마요네즈, 소스 등 들어감.                  | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>5</sup> |    |
|                                                                           | coliforms, 0.01g 당                | 불검출               |    |
|                                                                           | salmonella 25g 당                  | 불검출               |    |
|                                                                           | mold, cfu/g 이하                    | 50                |    |
|                                                                           | S.aureus, 0.1g 당                  | 불검출               |    |
|                                                                           | yeast, cfu/g 이하                   | 500               |    |
|                                                                           |                                   | 200 방부제 첨가        |    |
|                                                                           | E.coli, 0.1g 당                    | 불검출               |    |
| 9.16.3. 양념된, 식초로 절인, 소금으로 절인 야채 샐러드                                       | Proteus, 0.1g 당                   | 불검출               |    |
|                                                                           | L.monocytogenes, 25g 당            | 불검출               |    |
|                                                                           | total viable count(TVC), cfu/g 이하 |                   |    |
|                                                                           | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |    |
|                                                                           | salmonella 25g 당                  | 불검출               |    |
|                                                                           | Proteus, 0.1g 당                   | 불검출               |    |
|                                                                           | S.aureus 1.0g 당                   | 불검출               |    |
|                                                                           | microbial attributes              |                   |    |
| 9.16.4.1 삶은 야채로 만든 샐러드와 비네그레트, 삶거나 튀기거나 조리 야채로 만든 음식 - 절인 야채, 소스가 첨가되지 않음 | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>3</sup> |    |
|                                                                           | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |    |
|                                                                           | salmonella 25g 당                  | 불검출               |    |
|                                                                           | Proteus, 0.1g 당                   | 불검출               |    |
|                                                                           | S.aureus 1.0g 당                   | 불검출               |    |
|                                                                           |                                   |                   |    |

| 식품 목록                                                                 | 지 표                               | 허용기준 mg/kg 이하     | 비 고 |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|-----|
| 9.16.4.2 삶은 야채로 만든 샐러드와 비네그레트, 삶거나 튀기거나 조리 야채로 만든 음식 (마요네즈, 소스 등 첨가됨) | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>4</sup> |     |
|                                                                       | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |     |
|                                                                       | salmonella 25g 당                  | 불검출               |     |
|                                                                       | mold, cfu/g 이하                    | 50                |     |
|                                                                       | S.aureus 1.0g 당                   | 불검출               |     |
|                                                                       | yeast, cfu/g 이하                   | 500<br>200 통조림    |     |
| 9.16.5. 1 고기, 생선, 닭고기 등이 들어간 샐러드(소스 없음)                               | E.coli , 0.1g 당                   | 불검출               |     |
|                                                                       | Proteus, 0.1g 당                   | 불검출               |     |
|                                                                       | microbial attributes              |                   |     |
|                                                                       | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>4</sup> |     |
|                                                                       | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |     |
|                                                                       | salmonella 25g 당                  | 불검출               |     |
| 9.16.5.2 고기, 생선, 닭고기 등이 들어간 샐러드(마요네즈 등 소스있음)                          | Proteus, 0.1g 당                   | 불검출               |     |
|                                                                       | S.aureus 0.1g 당                   | 불검출               |     |
|                                                                       | E.coli , 0.1g 당                   | 불검출               |     |
|                                                                       | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>4</sup> |     |
|                                                                       | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |     |
|                                                                       | salmonella 25g 당                  | 불검출               |     |
|                                                                       | Proteus, 0.1g 당                   | 불검출               |     |
|                                                                       | S.aureus, 0.1g 당                  | 불검출               |     |

| 식품 목록                              | 지 표                            | 허용기준 mg/kg 이하      | 비 고 |
|------------------------------------|--------------------------------|--------------------|-----|
| 9.16.6. 생선으로 만든 젤리                 | E.coli , 0.1g 당                | 불검출                |     |
|                                    | Proteus, 0.1g 당                | 불검출                |     |
|                                    | yeast, cfu/g 이하                | 500                |     |
|                                    |                                | 200 с консервантом |     |
|                                    | mold, cfu/g 이하                 | 50                 |     |
| 9.16.6. 생선으로 만든 젤리                 | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>3</sup>  |     |
|                                    | coliforms 1.0g 당               | 불검출                |     |
|                                    | salmonella, 25g 당              | 불검출                |     |
|                                    | S.aureus 1.0g 당                | 불검출                |     |
|                                    | Proteus, 0.1g 당                | 불검출                |     |
| 9.16.7. 소고기, 돼지고기, 조류<br>고기로 만든 젤리 | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>4</sup>  |     |
|                                    | coliforms, 1g 당                | 불검출                |     |
|                                    | salmonella, 25g 당              | 불검출                |     |
|                                    | S.aureus, 0.1g 당               | 불검출                |     |
|                                    | Proteus, 0.1g 당                | 불검출                |     |
| 9.16.8. 고기, 간으로 만든<br>페이스트         | E.coli 1.0g 당                  | 불검출                |     |
|                                    | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>4</sup>  |     |
|                                    | coliforms, 1g 당                | 불검출                |     |
|                                    | salmonella, 25g 당              | 불검출                |     |
|                                    | S.aureus, 0.1g 당               | 불검출                |     |
|                                    | Proteus, 0.1g 당                | 불검출                |     |
|                                    |                                | 불검출                |     |
|                                    | E.coli 1.0g 당                  | 불검출                |     |

| 식품 목록                                                                        | 지 표                            | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------|----|
| 9.16.9. 가열한 소고기, 조류, 토끼, 돼지고기 등(소스 없음)                                       | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                                              | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                                                                              | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                                              | S.aureus 1.0g 당                | 불검출               |    |
|                                                                              | Proteus, 0.1g 당                | 불검출               |    |
| 9.16.10. 삶거나 튀긴 생선(양념함, marinade)                                            | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                                              | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                                                                              | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                                              | S.aureus 1.0g 당                | 불검출               |    |
|                                                                              | Proteus, 0.1g 당                | 불검출               |    |
| 9.16.11. 1 차가운 스프:<br>-해시, 야채, 크바스, 키피르,<br>크바스에 절인 고기, 우족<br>스프, 생선살 들어간 생선 | E.coli B0.1g                   | 불검출               |    |
|                                                                              | coliforms, 0.01g 당             | 불검출               |    |
|                                                                              | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                                              | S.aureus, 0.1g 당               | 불검출               |    |
|                                                                              | Proteus, 0.1g 당                | 불검출               |    |
| 9.16.11. 2 차가운 스프: 고기,<br>생선알이 든<br>보르쉬(사위크림이라는 소스가<br>들어감)                  | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                                              | coliforms, 0.01g 당             | 불검출               |    |
|                                                                              | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                                              | S.aureus, 0.1g 당               | 불검출               |    |
|                                                                              | Proteus, 0.1g 당                | 불검출               |    |
| 9.16.11. 3 차가운 스프:<br>베리로 만든 단맛나는 푸레                                         | E.coli , 0.1g 당                | 불검출               |    |
|                                                                              | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>3</sup> |    |
|                                                                              | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |

| 식품 목록                                                                     | 지 표                            | 허용기준 mg/kg 이하     | 비 고 |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------|-----|
| 9.16.12.1<br>스프 외 조리식품: 보르쉬,<br>쉬(생선스프), 야채스프,<br>양배추, 고기<br>스튜,스프(broth) | salmonella, 25g 당              | 불검출               |     |
|                                                                           | S.aureus 1.0g 당                | 불검출               |     |
|                                                                           | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>2</sup> |     |
|                                                                           | coliforms, 1g 당                | 불검출               |     |
|                                                                           | salmonella, 25g 당              | 불검출               |     |
| 9.16.12.2<br>스프 외 조리식품: 마카로니,<br>감자, 야채, 콩, 야채, 곡물이<br>들어간 스프; 우유가 들어간 스프 | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>2</sup> |     |
|                                                                           | coliforms, 1g 당                | 불검출               |     |
|                                                                           | salmonella, 25g 당              | 불검출               |     |
|                                                                           | S.aureus 1.0g 당                | 불검출               |     |
|                                                                           |                                |                   |     |
| 9.16.12.3<br>스프 외 조리식품: 스프 퓨레                                             | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>2</sup> |     |
|                                                                           | coliforms, 1g 당                | 불검출               |     |
|                                                                           | salmonella, 25g 당              | 불검출               |     |
|                                                                           | S.aureus 1.0g 당                | 불검출               |     |
|                                                                           | E.coli 1.0g 당                  | 불검출               |     |
| 9.16.13.1 알조리제품:<br>- 삶은 닭갈                                               | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>3</sup> |     |
|                                                                           | coliforms, 1g 당                | 불검출               |     |
|                                                                           | salmonella, 25g 당              | 불검출               |     |
|                                                                           | S.aureus 1.0g 당                | 불검출               |     |
|                                                                           |                                |                   |     |
| 9. 16.13.2 알조리제품:<br>오믈렛(노른자, 흰자 믹스쳐),<br>계란이 포함된 고물                      | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>3</sup> |     |
|                                                                           | coliforms, 1g 당                | 불검출               |     |
|                                                                           | salmonella, 25g 당              | 불검출               |     |
|                                                                           |                                |                   |     |
|                                                                           |                                |                   |     |

| 식품 목록                                                                            | 지 표                            | 허용기준 mg/kg 이하       | 비 고 |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------|-----|
|                                                                                  | S.aureus 1.0g 당                | 불검출                 |     |
|                                                                                  | Proteus, 0.1g 당                | 불검출                 |     |
| 9.16.14. 1 응유로 만든 요리,<br>새알심 경단, 증기로 찐 푸딩                                        | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>2</sup>   |     |
|                                                                                  | coliforms, 1g 당                | 불검출                 |     |
|                                                                                  | salmonella, 25g 당              | 불검출                 |     |
|                                                                                  | S.aureus 1.0g 당                | 불검출                 |     |
| 9.16.14. 2 응유로 만든 치즈<br>케익, 구운 푸딩, 응유로 만든<br>고물, 파이                              | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>3</sup>   |     |
|                                                                                  | coliforms, 1g 당                | 불검출                 |     |
|                                                                                  | salmonella, 25g 당              | 불검출                 |     |
|                                                                                  | S.aureus 1.0g 당                | 불검출                 |     |
| 9.16.15. 1 생선요리:<br>삶고, 데치고, 조리고,<br>튀기고, 구운 생선                                  | Proteus, 0.1g 당                | 불검출                 |     |
|                                                                                  | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>3</sup>   |     |
|                                                                                  | coliforms, 1g 당                | 불검출                 |     |
|                                                                                  | salmonella, 25g 당              | 불검출                 |     |
| 9.16.15. 2 생선요리:생선 키프렛<br>요리(키프렛, 즈라지, 스테이크,<br>토마토 소스가 곁들여진 미크볼),<br>굽는 요리류, 파이 | S.aureus 1.0g 당                | 불검출                 |     |
|                                                                                  | Proteus, 0.1g 당                | 불검출                 |     |
|                                                                                  | total viable count(TVC), cfu/g | 2.5x10 <sup>3</sup> |     |
|                                                                                  | coliforms, 1g 당                | 불검출                 |     |
|                                                                                  | salmonella, 25g 당              | 불검출                 |     |
|                                                                                  | S.aureus 1.0g 당                | 불검출                 |     |
|                                                                                  | Proteus, 0.1g 당                | 불검출                 |     |
|                                                                                  | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>3</sup>   |     |
| 9.16.16.                                                                         |                                |                     |     |

| 식품 목록                                                                | 지 표                            | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------|----|
| 9.16.16 튀긴 구운 고기, 열매, 고기만두, 블라쉬,블린, 다진고기로 만든 조리식품류                   | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                                                                      | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                                      | S.aureus 1.0g 당                | 불검출               |    |
|                                                                      | Proteus, 0.1g 당                | 불검출               |    |
| 9.16.17. 삶고, 튀기고, 조리고, 구운 토끼 고기 조류로 만든 요리, 다진 조류 고기로 만든 요리, 고기만두, 파이 | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>3</sup> |    |
|                                                                      | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                                                                      | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                                      | S.aureus 1.0g 당                | 불검출               |    |
|                                                                      | Proteus, 0.1g 당                | 불검출               |    |
| 9.16.18.1 혼합물:<br>삶은 쌀, 삶은 마카로니, 감자 푸레(양념 없음)                        | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>3</sup> |    |
|                                                                      | coliforms, 1g 당                | 불검출               |    |
|                                                                      | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                                      | S.aureus 1.0g 당                | 불검출               |    |
|                                                                      | 프로테우스 속 박테리아, 0.1g 당           | 불검출               |    |
|                                                                      | E.coli 1.0g 당                  | 불검출               |    |
| 9.16.18.2 혼합물:삶은 감자, 감자 튀김(소스 없음)                                    | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>3</sup> |    |
|                                                                      | coliforms B, 1.0g              | 불검출               |    |
|                                                                      | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                                      | S.aureus 1.0g 당                | 불검출               |    |
| 9.16.18.3 혼합물:양념없이 조리<br>야채                                          | 프로테우스 속 박테리아, 0.1g 당           | 불검출               |    |
|                                                                      | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>2</sup> |    |

| 식품 목록                                                | 지 표                            | 허용기준 mg/kg 이하     | 비 고 |
|------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------|-----|
|                                                      | coliforms B, 1.0g              | 불검출               |     |
|                                                      | salmonella, 25g 당              | 불검출               |     |
|                                                      | S.aureus 1.0g 당                | 불검출               |     |
|                                                      | Proteus, 0.1g 당                | 불검출               |     |
| 9.16.19. 소스와 양념                                      | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>3</sup> |     |
|                                                      | coliforms, 1g 당                | 불검출               |     |
|                                                      | salmonella, 25g 당              | 불검출               |     |
|                                                      | S.aureus 1.0g 당                | 불검출               |     |
|                                                      | Proteus, 0.1g 당                | 불검출               |     |
|                                                      | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>2</sup> |     |
|                                                      | coliforms B, 1.0g              | 불검출               |     |
|                                                      | salmonella, 25g 당              | 불검출               |     |
| 9.16.20. 1 단 음식과 음료:<br>신선 열매, 베리로 만든 컴포트            | S.aureus 1.0g 당                | 불검출               |     |
|                                                      | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>2</sup> |     |
|                                                      | coliforms ,1.0g                | 불검출               |     |
|                                                      | salmonella 50g                 | 불검출               |     |
| 9.16.20. 2 단 음식과 음료:<br>건조 베리, 과일 컴포트                | S.aureus 1.0g 당                | 불검출               |     |
|                                                      | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>2</sup> |     |
|                                                      | coliforms ,1.0g                | 불검출               |     |
|                                                      | salmonella 50g                 | 불검출               |     |
| 9.16.20. 3 단 음식과 음료:<br>과일 베리로 만든 목(젤리),<br>과일 베리 푸레 | S.aureus 1.0g 당                | 불검출               |     |
|                                                      | total viable count(TVC), cfu/g | 5x10 <sup>2</sup> |     |
|                                                      | coliforms, 1g 당                | 불검출               |     |
|                                                      | salmonella 50g                 | 불검출               |     |
| 9.16.20. 4 단 음식과 음료:<br>신선한 야채 과일 주스                 | S.aureus 1.0g 당                | 불검출               |     |
|                                                      | 병원성 장내 나충                      | 불검출               |     |
|                                                      | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>3</sup> |     |

| 식품 목록                                                    | 지 표                            | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------|----|
| 9.16.20. 5 단 음식과 음료:<br>젤리, 무스                           | coliforms 1.0g 당               | 불검출               |    |
|                                                          | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                          | E.coli 1.0g 당                  | 불검출               |    |
|                                                          | S.aureus B1.0g                 | 불검출               |    |
|                                                          | L. monocytogenes 25g 당         | 불검출               |    |
| 9.16.20. 6 단 음식과 음료:<br>감귤류, 바닐라, 초콜렛 크림                 | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>3</sup> |    |
|                                                          | coliforms B, 1.0g              | 불검출               |    |
|                                                          | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                          | S.aureus 1.0g 당                | 불검출               |    |
|                                                          | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>5</sup> |    |
| 9.16.20. 7 단 음식과 음료:<br>사과 샐러드(견 과일 등을 빼.<br>케이크로 썬 푸딩); | coliforms B, 0.1g              | 불검출               |    |
|                                                          | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                          | S.aureus B0.1g                 | 불검출               |    |
|                                                          | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>3</sup> |    |
|                                                          | coliforms ,1.0g                | 불검출               |    |
| 9.16.20. 8 단 음식과 음료:<br>핫케익                              | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
|                                                          | S.aureus 1.0g 당                | 불검출               |    |
|                                                          | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>5</sup> |    |
|                                                          | coliforms ,0.1g                | 불검출               |    |
|                                                          | salmonella, 25g 당              | 불검출               |    |
| 9.16.20. 9 단 음식과 음료:<br>생크림                              | S.aureus 1.0g 당                | 불검출               |    |
|                                                          | total viable count(TVC), cfu/g | 1x10 <sup>5</sup> |    |
|                                                          | coliforms ,0.1g                | 불검출               |    |

| 식품 목록                          | 지 표                                        | 허용기준 mg/kg 이하     | 비 고 |
|--------------------------------|--------------------------------------------|-------------------|-----|
| 9.16.21. 조류, 생선<br>조리식품류(진공포장) | salmonella, 25g 당                          | 불검출               |     |
|                                | S.aureus, 0.1g 당                           | 불검출               |     |
|                                | total viable count(TVC), cfu/g             | 1x10 <sup>3</sup> |     |
|                                | coliforms B, 1.0g                          | 불검출               |     |
|                                | salmonella, 25g 당                          | 불검출               |     |
|                                | S.aureus 1.0g 당                            | 불검출               |     |
|                                | Proteus, 0.1g 당                            | 불검출               |     |
| 9.16.22 냉동<br>피자               | sulfite reducing Chlostridia 0.1g 당 (진공포장) | 불검출               |     |
|                                | total viable count(TVC), cfu/g             | 5x10 <sup>4</sup> |     |
|                                | coliforms, 0.01g                           | 불검출               |     |
|                                | salmonella, 25g 당                          | 불검출               |     |
|                                | S.aureus, 0.1g 당                           | 불검출               |     |
|                                | E.coli, 0.1g 당                             | 불검출               |     |
|                                | total viable count(TVC), cfu/g             | 1x10 <sup>3</sup> |     |
| 9.16.23. 조류 식품                 | coliforms, 1.0g                            | 불검출               |     |
|                                | salmonella, 25g 당                          | 불검출               |     |
|                                | S.aureus 1.0g 당                            | 불검출               |     |
|                                | Proteus, 0.1g 당                            | 불검출               |     |
|                                | total viable count(TVC), cfu/g             | 1x10 <sup>3</sup> |     |
| 9.16.24. 습사탕                   | coliforms, 1g 당                            | 불검출               |     |
|                                | salmonella, 25g 당                          | 불검출               |     |
|                                | total viable count(TVC), cfu/g             | 2x10 <sup>4</sup> |     |
| 9.16.25. 햄버거,<br>치즈버거, 샌드위치    | coliforms, 0.1g                            | 불검출               |     |

| 식품 목록                     | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하 | 비고 |
|---------------------------|---------------------------------------------|---------------|----|
|                           | salmonella, 25g 당                           | 불검출           |    |
|                           | S.aureus 1.0g 당                             | 불검출           |    |
|                           | E.coli 1.0g 당                               | 불검출           |    |
| 9.16.26. 케어링 밀가루<br>가공식품군 | toxic elements:                             |               |    |
|                           | lead                                        | 0.5           |    |
|                           | arsenic                                     | 0.3           |    |
|                           | cadmium                                     | 0.1           |    |
|                           | mercury                                     | 0.02          |    |
|                           | mycotoxin                                   |               |    |
|                           | Alatoxin B1                                 | 0.005         |    |
|                           | desoxynivalenol                             | 0.7           |    |
|                           | pesticide**:                                |               |    |
|                           | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.2           |    |
|                           | DDT, metabolites                            | 0.02          |    |
|                           | microbial attributes                        |               |    |
|                           | E.coli 1.0g 당                               | 불검출           |    |

## 10. 영양 보충제 - group 21

| 식품 목록                                           | 지 표                                                                                                                                                                                                                                                                        | 허용기준 mg/kg 이하 | 비고 |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----|
| 10.1. 영양보충제 protein<br>아미노산과 그 혼합물              | «건조된 계란 제품», «건조된 유 제품», «분리주, 농축액, moisture 해, 식물성 protein, 콩 씨앗, 종자, 비 전통 작물의 fat 이 함유된 밀가루 및 식품 오일»; «우유 유청 protein, 카제인, protein 가수 분해물 농축액», «혈액 protein 농축액», «시리얼 씨앗, 곡물 및 기타 작물 씨앗, 밀 농축액», «위의 농축액 혼합물 및 결정 아미노산». 이는 위생-역학 감독 및 검사에 관한 규정 제 1 부 1 장에 나온 내용에 근거함. |               |    |
| 10.2. 특히 동물성 식물성<br>지질(lipid) 을 원료로 하는<br>영양보충제 |                                                                                                                                                                                                                                                                            |               |    |
| - 식물성 기름을 원료로<br>하는 영양보충제                       | 안전 기준은 위생 및 전염병 관리 대상 식품의 위생 및 전염병 관리 보건<br>규정 1 부 2 장 <<모든 종류의 식물성 유지>>, <<식물성 유지 가공품,<br>어유를 포함한 동물성 유지 가공품>>조항에 근거한다.                                                                                                                                                   |               |    |

| 식품 목록                        | 지 표                                                                                                                | 허용기준 mg/kg 이하                                                                     | 비고                           |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|                              | salmonella 10 g - 불검출                                                                                              |                                                                                   |                              |
| -어유를 주된 원료로 하는<br>영양보충제      | 안전 기준은 '위생 및 전염병 관리 대상 식품(salmonella) 위생 및 전염병 관리 보건<br>규정' 1 부 1 장<해산물 어유> 조항에 근거한다.                              |                                                                                   |                              |
| -동물성 기름을 주된 원료로<br>하는 영양 보충제 | 안전 기준은 '위생 및 전염병 관리 대상 식품의 위생 및 전염병 관리 보건 규정' 2 부<br>1 장의 <냉장, 냉동, 염장, 훈제 소고기 패지고기, 양고기 비롯한 도축 동물의<br>유지>조항에 근거한다. |                                                                                   |                              |
| -혼합형 영양보충제                   | 주요 성분에 근거.                                                                                                         |                                                                                   |                              |
|                              | dioxine (지방으로 환산)                                                                                                  | «모든 종류의 식물성<br>유지류»조항 근거<br>«동물성 유지<br>가공식품<br>어유를 포함한<br>유지류(마가린,<br>요리용 유지 유지류) | 식물성 기름을<br>주성분으로 하는<br>영양보충제 |

| 식품 목록 | 지 표 | 허용기준 mg/kg 이하                                              | 비고                           |
|-------|-----|------------------------------------------------------------|------------------------------|
|       |     | 제과용 유지, 마요네즈,<br>인지질 농축물)                                  |                              |
|       |     | <유아용, 치료목적용<br>식품으로서 해산물 fat,<br>어유> 조항 근거                 | 어유를<br>주성분으로 하는<br>영양보충제     |
|       |     | <냉장, 냉동, 염장, 훈제<br>소고기 돼지고기,<br>양고기 비롯한 도축<br>동물의 유지>조항 근거 | 동물성 기름을<br>주성분으로 하는<br>영양보충제 |
|       |     | II. 「유지 가공식품,<br>동물성 유지 가공식품」,                             | 유지 혼합물이<br>주성분인 영양보충제        |

| 식품 목록                                                                                                 | 지 표                                                                                                                                                      | 허용기준 mg/kg 이하                        | 비고 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----|
|                                                                                                       |                                                                                                                                                          | (마가린, 조리용 유지, 제과용 유지, 마요네즈, 인지질 농축물) |    |
| 10.3. 생활성 물질이 첨가된 꿀, 시럽 등을 포함한 가소화 carbohydrate 이 주원료인 영양보충제                                          | 안전 기준은 '위생 및 전염병 관리 대상 식품의 위생 및 전염병 관리 보건 규정' 1 부 2 장 <<설탕>>, <<감자, 과일, 베리, 버섯, 견야채>>조항 <<곡물, 곡물 가공품>>, <<꿀>> 조항에 근거한다. 시럽은 <<설탕>>조항의 건조 물질 안전 기준에 근거한다. |                                      |    |
| 10.4. 식이섬유소가 주성분인 영양보충제(셀룰로오스, 검(gums), 펙틴, 나무의 진(gums), 미결정 셀룰로오스, 쌀겨, 과일 oligosaccharide, 키토산, 다당류) | toxic elements:                                                                                                                                          |                                      |    |
|                                                                                                       | lead                                                                                                                                                     | 1.0                                  |    |
|                                                                                                       | arsenic                                                                                                                                                  | 0.2                                  |    |
|                                                                                                       | cadmium                                                                                                                                                  | 0.1                                  |    |
|                                                                                                       | mercury                                                                                                                                                  | 0.03                                 |    |
|                                                                                                       | mycotoxin                                                                                                                                                | 원료에 따라 결정된다.                         |    |
|                                                                                                       | pesticide**:                                                                                                                                             |                                      |    |
|                                                                                                       | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers)                                                                                                              | 0.5                                  |    |
|                                                                                                       | DDT, metabolites                                                                                                                                         | 0.02                                 |    |

| 식품 목록                                                                               | 지 표                               | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|----|
| 10.5. 순수성분(vitamin, 미네랄, 유기물 등) 또는 응용 농축분말을 포함한 다양한 물질로 만든 농축물(식물성 농축물 등) 이 들어간 영양제 | heptachlor                        | 불검출 (<0.002)      |    |
|                                                                                     | aldrin                            | 불검출 (<0.002)      |    |
|                                                                                     | microbial attributes              |                   |    |
|                                                                                     | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                                                     | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |    |
|                                                                                     | E. coli 1.0g 당                    | 불검출               |    |
|                                                                                     | salmonella 25g 당                  | 불검출               |    |
|                                                                                     | yeast, mold, cfu/g 이하             | 100               |    |
|                                                                                     | toxic elements:                   |                   |    |
|                                                                                     | lead                              | 5.0               |    |
|                                                                                     | arsenic                           | 3.0               |    |
|                                                                                     | cadmium                           | 1.0               |    |
|                                                                                     | mercury                           | 1.0               |    |
|                                                                                     | pesticide:** 식물성 물질 포함한 구성성분      |                   |    |
|                                                                                     | HCH(α, β, γ isomers)              | 0.1               |    |
|                                                                                     | DDT, metabolites                  | 0.1               |    |
|                                                                                     | heptachlor                        | 불검출 (<0.002)      |    |
|                                                                                     | aldrin                            | 불검출 (<0.002)      |    |
|                                                                                     | microbial attributes              |                   |    |

| 식품 목록                                                         | 지 표                               | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------|----|
|                                                               | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 5x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                               | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |    |
|                                                               | E.coli 1g                         | 불검출               |    |
|                                                               | salmonella 10g                    | 불검출               |    |
|                                                               | yeast, mold, cfu/g 이하             | 100               |    |
|                                                               | toxic elements:                   |                   |    |
|                                                               | lead                              | 6,0               |    |
|                                                               | arsenic                           | 3.0               |    |
|                                                               |                                   | 12.0 (무미오)        |    |
|                                                               | cadmium                           | 1.0               |    |
| 10.6. Mumiyo 를 포함하여<br>천연 미네랄을 주성분으로<br>하는 (제올라이트 등)<br>영양보충제 | mercury                           | 1.0               |    |
|                                                               | microbial attributes              |                   |    |
|                                                               | total viable count(TVC), cfu/g 이하 | 1x10 <sup>4</sup> |    |
|                                                               | coliforms, 1g 당                   | 불검출               |    |
|                                                               | S.aureus 1.0g 당                   | 불검출               |    |
|                                                               | salmonella 10g                    | 불검출               |    |
|                                                               | B.cereus, cfu/g 이하                | 200               |    |
|                                                               | yeast, mold, cfu/g 이하             | 100               |    |
|                                                               | toxic elements:                   |                   |    |
|                                                               | lead                              | 6,0               |    |
| 10.7.1 꽃가루를 포함한 식물성<br>물질이 주성분인 영양보충제-<br>건조물질(차)             | arsenic                           | 0.5               |    |
|                                                               | cadmium                           | 1.0               |    |
|                                                               | mercury                           | 0.1               |    |
|                                                               | pesticide**:                      |                   |    |
|                                                               |                                   |                   |    |

| 식품 목록                                                                                      | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하   | 비고 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------|----|
|                                                                                            | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.1             |    |
|                                                                                            | DDT, metabolites                            | 0.1             |    |
|                                                                                            | heptachlor                                  | 불검출 (<0.002)    |    |
|                                                                                            | aldrin                                      | 불검출 (<0.002)    |    |
|                                                                                            | toxic elements:                             |                 |    |
| 10.7.2 꽃가루를 포함한 식물성<br>물질이 주성분인 영양보충제:<br>액체물질(엘릭시르제, 발삼,<br>리큐어)                          | lead                                        | 0.5             |    |
|                                                                                            | arsenic                                     | 0.05            |    |
|                                                                                            | cadmium                                     | 0.03            |    |
|                                                                                            | mercury                                     | 0.01            |    |
|                                                                                            | pesticide**:                                |                 |    |
|                                                                                            | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.1             |    |
|                                                                                            | DDT, metabolites                            | 0.1             |    |
| 10.7.3 꽃가루를<br>포함한 식물성 물질이<br>주성분인 영양보충제:<br>꽃가루를 포함한<br>식물성 물질이<br>주성분인 영양보충제,<br>정제, 가루형 | heptachlor                                  | 불검출 (<0.002)    |    |
|                                                                                            | aldrin                                      | 불검출 (<0.002)    |    |
|                                                                                            | microbial attributes                        |                 |    |
|                                                                                            | total viable count(TVC), cfu/g 이하           | $1 \times 10^4$ |    |
|                                                                                            | coliforms, 1g 당                             | 불검출             |    |
|                                                                                            | E.coli 1.0g 당                               | 불검출             |    |
|                                                                                            | S.aureus 1.0g 당                             | 불검출             |    |
|                                                                                            | salmonella 10g                              | 불검출             |    |
|                                                                                            |                                             |                 |    |
|                                                                                            |                                             |                 |    |

| 식품 목록                                                                               | 지 표                                                                                   | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----|
| 10.7.4 꽃가루를 포함한<br>식물성 물질이 주성분인<br>영양보충제:<br>정제(tableted), 가루형<br>미생물 첨가, probiotic | yeast, cfu/g 이하                                                                       | 100               |    |
|                                                                                     | mold, cfu/g 이하                                                                        | 100               |    |
|                                                                                     | B.cereus, cfu/g 이하                                                                    | 200               |    |
|                                                                                     | probiotic, cfu/g, 이상                                                                  | 1x10 <sup>5</sup> |    |
|                                                                                     | coliforms, 1g 당                                                                       | 불검출               |    |
|                                                                                     | E.coli 1.0g 당                                                                         | 불검출               |    |
|                                                                                     | S.aureus 1.0g 당                                                                       | 불검출               |    |
|                                                                                     | salmonella 10g                                                                        | 불검출               |    |
|                                                                                     | yeast, cfu/g 이하                                                                       | 100               |    |
|                                                                                     | mold, cfu/g 이하                                                                        | 100               |    |
| 10.7.5 꽃가루를 포함한<br>식물성 물질이 주성분인<br>영양보충제:무균충전(aseptic fill), 액상                     | 안전 기준은 '위생 및 전염병 관리 대상 식품의 위생 및 전염병 관리 보건 규정' 2부 1 장 조항 1 에 근거하여, 살균 식품 기준을 충족시켜야 한다. |                   |    |
| 10.7.6 시럽 형태의 액체,<br>엘릭시럽, 차, 발삼 등                                                  | total viable count(TVC), cfu/g 이하                                                     | 5x10 <sup>3</sup> |    |
|                                                                                     | coliforms, 1g 당                                                                       | 불검출               |    |
|                                                                                     | salmonella 10g                                                                        | 불검출               |    |
|                                                                                     | yeast, cfu/g 이하                                                                       | 50                |    |
|                                                                                     | mold, cfu/g 이하                                                                        | 50                |    |
|                                                                                     | B.cereus, cfu/g 이하                                                                    | 200               |    |
| 10.7.7 건조시킨 약재 혼합물                                                                  | total viable count(TVC), cfu/g 이하                                                     | 5x10 <sup>5</sup> |    |
|                                                                                     | coliforms, 0.01g 당                                                                    | 불검출               |    |
|                                                                                     | E.coli, 0.1g 당                                                                        | 불검출               |    |

| 식품 목록                                                                       | 지 표                                        | 허용기준 mg/kg 이하          | 비고                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------|
| (차)                                                                         | salmonella 10g                             | 불검출                    |                                         |
|                                                                             | yeast, cfu/g 이하                            | 100                    |                                         |
|                                                                             | mold, cfu/g 이하                             | 10 <sup>3</sup>        |                                         |
| 10.7.8 영양보충제-차(유아용, 건조)                                                     | total viable count(TVC), cfu/g 이하          | 5x10 <sup>3</sup>      |                                         |
|                                                                             | coliforms, 1g 당                            | 불검출                    |                                         |
|                                                                             | E.coli 1.0g 당                              | 불검출                    |                                         |
|                                                                             | S.aureus, 식품 1.0g 당                        | 불검출                    |                                         |
|                                                                             | salmonella 25g 당                           | 불검출                    |                                         |
|                                                                             | yeast, cfu/g 이하                            | 50                     |                                         |
|                                                                             | mold, cfu/g 이하                             | 50                     |                                         |
|                                                                             | B.cereus, cfu/g 이하                         | 200                    |                                         |
| 10.8.1 내장육, 조류, 절지류, 양서류, 양봉식품(로얄제리, 프로폴리스) 포함한 육제품, 유제품을 주성분으로 하는 영양보충제-건조 | toxic elements:                            |                        |                                         |
|                                                                             | lead                                       | 1.0                    |                                         |
|                                                                             | arsenic                                    | 1.5                    |                                         |
|                                                                             | cadmium                                    | 1.0                    |                                         |
|                                                                             | mercury                                    | 0.2                    |                                         |
|                                                                             | mycotoxin                                  |                        |                                         |
|                                                                             | Aflatoxin M1:                              | 0.0005 (우유를 원료로 하는 경우) |                                         |
| 10.8.2.1 조류 가공품 포함한 육제품이 원료인 영양보충제                                          | antibiotic: chloramycetin(chloramphenicol) | 불검출                    | <0.01 mg/kg<br><0.0003 2012 년 1 월 1 일부터 |

| 식품 목록                         | 지 표                                                                                           | 허용기준 mg/kg 이하             | 비 고                                                                                  |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 10.8.2.2 우유 성분을 주원료로 하는 영양보충제 | tetracycline bacitracin                                                                       | 불검출 불검출                   | <0.01 mg/kg<br><0.02 mg/kg                                                           |
|                               | antibiotic:<br>chloramycetin(chloramphenicol)<br><br>tetracycline streptomycin<br>penicillins | 불검출<br><br>불검출 불검출<br>불검출 | <0.01 mg/kg<br><0.0003<br>2012.01.01 부터<br><0.01 mg/kg<br><0.2 mg/kg<br><0.004 mg/kg |
|                               | pesticide**:                                                                                  |                           |                                                                                      |
|                               | HCH(α, β, γ isomers)                                                                          | 0.1                       |                                                                                      |
|                               | DDT, metabolites                                                                              | 0.1                       |                                                                                      |
|                               | heptachlor                                                                                    | 불검출 (<0.002)              |                                                                                      |
|                               | aldrin                                                                                        | 불검출 (<0.002)              |                                                                                      |
|                               | dioxine ***                                                                                   | 불검출                       |                                                                                      |
|                               | melamine****                                                                                  | 불검출                       | <1 mg/kg                                                                             |
|                               | microbial attributes                                                                          |                           |                                                                                      |
|                               | total viable count(TVC), cfu/g 이하                                                             | 1x10 <sup>4</sup>         |                                                                                      |
|                               | coliforms, 1g 당                                                                               | 불검출                       |                                                                                      |
|                               | E.coli 1.0g 당                                                                                 | 불검출                       |                                                                                      |
|                               | S.aureus 1.0g 당                                                                               | 불검출                       |                                                                                      |
|                               | salmonella 10g                                                                                | 불검출                       |                                                                                      |
|                               | yeast, mold, cfu/g 이하                                                                         | 200 (양봉 식품)               |                                                                                      |

| 식품 목록                                           | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하      | 비고 |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------|----|
| 10.9. 생선, 갑각류, 연체동물, 해산물, 해초를 주성분으로 하는 영양보충제-건조 | toxic elements:                             |                    |    |
|                                                 | lead                                        | 10.0               |    |
|                                                 | arsenic                                     | 12.0               |    |
|                                                 | cadmium                                     | 2.0                |    |
|                                                 | mercury                                     | 0.5                |    |
|                                                 | pesticide**:                                |                    |    |
|                                                 | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.2                |    |
|                                                 | DDT, metabolites                            | 2.0                |    |
|                                                 | heptachlor                                  | 불검출(<0.002)        |    |
|                                                 | aldrin                                      | 불검출(<0.002)        |    |
|                                                 | dioxine ***                                 | 불검출                |    |
|                                                 | microbial attributes                        |                    |    |
|                                                 | total viable count(TVC), cfu/g 이하           | $1 \times 10^4$    |    |
|                                                 | coliforms, 1g 당                             | 불검출                |    |
|                                                 | E.coli 1.0g 당                               | 불검출                |    |
| 10.10.                                          | S.aureus 1.0g 당                             | 불검출                |    |
|                                                 | salmonella 10g                              | 불검출                |    |
|                                                 | yeast, mold, cfu/g 이하                       | 200 (해양 식품 영양보충제용) |    |
|                                                 | toxic elements:                             |                    |    |

| 식품 목록                                                                                                                    | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하      | 비 고    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------|--------|
| probiotic<br>microorganism 이<br>주성분인 영양보충제                                                                               | lead                                        | 0.1                |        |
|                                                                                                                          | arsenic                                     | 0.05               |        |
|                                                                                                                          | cadmium                                     | 0.03               |        |
|                                                                                                                          | mercury                                     | 0.005              |        |
|                                                                                                                          | pesticide**:                                |                    |        |
|                                                                                                                          | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.05               |        |
|                                                                                                                          | DDT, metabolites                            | 0.05               |        |
|                                                                                                                          | heptachlor                                  | 불검출                | <0.002 |
|                                                                                                                          | aldrin                                      | 불검출                | <0.002 |
|                                                                                                                          | microbial attributes                        |                    |        |
| 10.10.1 probiotic<br>microorganism 이 주성분인<br>영양보충제: 미생물 순수<br>배양 영양보충제(건조)                                               | probiotic , cfu/g, 이상                       | 1x10 <sup>9</sup>  |        |
|                                                                                                                          | coliforms 2.0 g                             | 불검출                |        |
|                                                                                                                          | S.aureus 2.0g                               | 불검출                |        |
|                                                                                                                          | salmonella 10g                              | 불검출                |        |
|                                                                                                                          | yeast, cfu/g 이하                             | 10                 |        |
|                                                                                                                          | mold, cfu/g 이하                              | 10                 |        |
|                                                                                                                          | probiotic , cfu/g, 이상                       | 1x10 <sup>8</sup>  |        |
|                                                                                                                          | coliforms, 1.0g 당 g                         | 불검출                |        |
|                                                                                                                          | E.coli B 5.0 g                              | 불검출                |        |
|                                                                                                                          | S.aureus 1.0g 당                             | 불검출                |        |
| 10.10.2 probiotic<br>microorganism 이 주성분인<br>영양보충제: 아미노산 첨가된<br>미생물 순수배양, 미량원소,<br>oligosaccharide 등 이 주성분인<br>영양보충제(건조) | salmonella 10g                              | 불검출                |        |
|                                                                                                                          | yeast, cfu/g 이하                             | 50                 |        |
|                                                                                                                          | mold, cfu/g 이하                              | 50                 |        |
|                                                                                                                          | probiotic , cfu/g, 이상                       | 1x10 <sup>10</sup> |        |
|                                                                                                                          |                                             |                    |        |
|                                                                                                                          |                                             |                    |        |
|                                                                                                                          |                                             |                    |        |
|                                                                                                                          |                                             |                    |        |
|                                                                                                                          |                                             |                    |        |
|                                                                                                                          |                                             |                    |        |

| 식품 목록                                                               | 지 표                                         | 허용기준 mg/kg 이하     | 비고 |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------|----|
| 10.10.3 probiotic microorganism 이 주성분인 영양보충제: 농축 미생물 순수배양           | coliforms 10g                               | 불검출               |    |
|                                                                     | S.aureus 10g                                | 불검출               |    |
|                                                                     | salmonella 50g                              | 불검출               |    |
|                                                                     | yeast, mold, cfu/g 이하                       | 10                |    |
|                                                                     | probiotic , cfu/g, 이상                       | $1 \times 10^7$   |    |
| 10.10.4 probiotic microorganism 이 주성분인 영양보충제: 농축 미생물 순수배양(엑상) 영양보충제 | coliforms 10g                               | 불검출               |    |
|                                                                     | S.aureus 10g                                | 불검출               |    |
|                                                                     | salmonella 50g                              | 불검출               |    |
|                                                                     | yeast, mold, cfu/g 이하                       | 10                |    |
|                                                                     | toxic elements:                             |                   |    |
| 10.11. 단세포 해초(스피루리나, 클로렐라 등), 효소, lysate 주성분인 영양보충제                 | lead                                        | 2.0               |    |
|                                                                     | arsenic                                     | 1.0               |    |
|                                                                     | cadmium                                     | 1.0               |    |
|                                                                     | mercury                                     | 0.1               |    |
|                                                                     | nitrate                                     | 1000 (해초가 원료인 경우) |    |
|                                                                     | pesticide**:                                |                   |    |
|                                                                     | HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.1               |    |
|                                                                     | DDT, metabolites                            | 0.1               |    |
|                                                                     | heptachlor                                  | 불검출 (<0.002)      |    |
|                                                                     | aldrin                                      | 불검출 (<0.002)      |    |
|                                                                     | microbial attributes                        |                   |    |

| 식품 목록 | 지 표                                | 허용기준 mg/kg 이하                                | 비고 |
|-------|------------------------------------|----------------------------------------------|----|
|       | total viable count(TVC), cfu/g 이하  | 1x10 <sup>4</sup>                            |    |
|       | coliforms, 1g 당                    | 불검출                                          |    |
|       | E.coli 1.0g 당                      | 불검출                                          |    |
|       | salmonella 10g                     | 불검출                                          |    |
|       | yeast, cfu/g 이하                    | 10 (효소, lysate 가 원료인 경우); 100 (해초가 원료인 경우)   |    |
|       | mold, cfu/g 이하                     | 50 (효소, lysate 가 원료인 경우)<br>100 (해초가 원료인 경우) |    |
|       | 살아있는 세포 생산(효소, lysate) , 식품 1.0g 당 | 불검출                                          |    |
|       |                                    |                                              |    |

## 11. 수유 및 임신 여성의 영양식품(group 04, 08, 09, 11, 19, 20)

### 11.1. 우유 및 분리 대두 단백질 주성분인 식품

#### 1) 식품영양(식품에 사용될 시)

| 기준 및 지표            | 단위     | 허용기준      |    | 비고 |
|--------------------|--------|-----------|----|----|
|                    |        | 표준        | 마크 |    |
| protein            | g/L    | 30-100    | +  |    |
| fat                | g/L    | 8-35      | +  |    |
| carbohydrate       | g/L    | 100-140   | +  |    |
| calorie            | kcal/L | 610-1300  | +  |    |
| mineral materials: |        |           |    |    |
| calcium            | mg/L   | 1200-2000 | +  |    |
| phosphorus         | mg/L   | 900-1400  | +  |    |
| calcium/phosphorus | -      | 1,1-2.0   | -  |    |
| kalium             | mg/L   | 1400-2500 | +  |    |
| sodium             | mg/L   | 450-750   | +  |    |
| kalium/sodium      | -      | 2-3       | -  |    |
| magnesium          | mg/L   | 150-250   | +  |    |
| copper             | mg/L   | 600-1000  | +  |    |
| mangan             | mg/L   | 200-250   | +  |    |
| iron               | mg/L   | 30-50     | +  |    |
| zinc               | mg/L   | 10-40     | +  |    |
| chloride           | mg/L   | 1000-1600 | -- |    |
| iodine             | mg/L   | 100-250   | +  |    |
| ash                | g/L    | 9-12      | +  |    |

|                      |        |          |   |  |
|----------------------|--------|----------|---|--|
| vitamin:             |        |          |   |  |
| retinol (A)          | μEq/L  | 500-1500 | + |  |
| tocopherol (E)       | mg/L   | 10-40    | + |  |
| D-calciferol         | mkcg/L | 10-15    | + |  |
| vitaminK             | mkcg/L | 50-120   | + |  |
| thiamine (B1)        | mg/L   | 0.8-1.5  | + |  |
| riboflavin(B2)       | mg/L   | 0.8-1.5  | + |  |
| pantothenic          | mg/L   | 8-12     | + |  |
| pyridoxine (B6)      | mg/L   | 1.5-3.0  | + |  |
| niacin (PP)          | mg/L   | 10-25    | + |  |
| folic acid(Bc)       | mg/L   | 0.8-2.0  | + |  |
| cyanocobalamine(B12) | mkcg/L | 3.0-8.0  | + |  |
| Ascorbic Acid(C)     | mg/L   | 100-300  | + |  |
| Inositol             | mg/L   | 80-120   | + |  |
| choline              | mg/L   | 80-120   | + |  |
| Biothinum            | mkcg/L | 80-200   | + |  |

## 2) 안전 기준(식품에 적용함)

| 지표                                   | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고 |
|--------------------------------------|----------------|----|
| 산화지수:                                |                |    |
| peroxide number, 1kg 의 fat 당 활성산소 mm | 4.0            |    |
| toxic elements:                      |                |    |
| lead                                 | 0.05           |    |
| arsenic                              | 0.05           |    |

|                                             |                   |                          |  |
|---------------------------------------------|-------------------|--------------------------|--|
| cadmium                                     | 0.02              |                          |  |
| mercury                                     | 0.005             |                          |  |
| antibiotic*:                                |                   | 우유가 원료인 식품               |  |
| chloromycetin(chloramphenicol)              | 불검출               | <0.01 mg/kg<br><0.0003   |  |
| tetracycline                                | 불검출               | <0.01 mg/kg              |  |
| penicillins                                 | 불검출               | <0.004 mg/kg             |  |
| streptomycin                                | 불검출               | <0.2 mg/kg               |  |
| mycotoxin                                   |                   |                          |  |
| Aflatoxin M1:                               | 불검출               | <0.00002, 우유가 원료인 식품     |  |
| Alatoxin B1                                 | 불검출               | <0.0001g 5, 콩이 원료인 식품    |  |
| pesticide**:                                |                   |                          |  |
| HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.02              |                          |  |
| DDT, metabolites                            | 0.01              |                          |  |
| dioxine                                     | 불검출               | 우유가 원료인 식품               |  |
| melamine****                                | 불검출               | <1.0 mg/kg (우유가 주성분인 식품) |  |
| microbial attributes                        |                   |                          |  |
| 인스턴트 건조 조리식품                                |                   |                          |  |
| total viable count(TVC)                     | $2.5 \times 10^4$ | cfu/g 이하                 |  |
| coliforms                                   | 1.0               | 불검출된 양(g)                |  |

|                                                                                     |                     |                       |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------|--|
| E.coli                                                                              | 10                  | 미만                    |  |
| S.aureus                                                                            | 1.0                 | 미만                    |  |
| B.cereus                                                                            | 200                 | cfu/g 이하              |  |
| salmonella                                                                          | 50                  | 미만                    |  |
| mold                                                                                | 100                 | cfu/g 이하              |  |
| yeast                                                                               | 50                  | cfu/g 이하              |  |
| 액체형 살균 저장 식품                                                                        |                     |                       |  |
| '위생 및 전염병 관리 대상 식품의 위생 및 전염병 관리 보건 규정' 2부 1 장 1 조항에 근거하여 살균 우유용 공업적 살균 기준을 충족시켜야한다. |                     |                       |  |
| 발효된 콩을 주 원료로 하는 액상 유제품                                                              |                     |                       |  |
| coliforms                                                                           | 3.0                 | 허용되지 않은 양(cm³)<br>불검출 |  |
| S.aureus                                                                            | 10.0                | 허용되지 않은 양(cm³)<br>불검출 |  |
| B.cereus                                                                            | 1.0                 | 허용되지 않은 양(cm³)<br>불검출 |  |
| salmonella 과 L.monocytogenes,<br>25g 당                                              | 50                  | 허용되지 않은 양(cm³)<br>불검출 |  |
| bifidus bacteria                                                                    | 1 x 10 <sup>6</sup> | cfu/cm³, 이상, 조리 시     |  |
| lactic bacteria                                                                     | 1 x 10 <sup>7</sup> | cfu/cm³, 이상, 조리 시     |  |

|       |  |    |                        |
|-------|--|----|------------------------|
| mold  |  | 10 | cfu/cm <sup>3</sup> 이하 |
| yeast |  | 10 | cfu/cm <sup>3</sup> 이하 |

## 11.2. 우유, 곡물이 주성분인 죽, 스프(인스턴트 조리 식품)

### 1) 식품영양(식품 100g 당)

| 기준 및 지표                 | 단위             | 허용기준    |    | 비고 |
|-------------------------|----------------|---------|----|----|
|                         |                | 표준      | 마크 |    |
| moisture                | g              | 4-6     | -  |    |
| protein                 | g              | 10-14   | +  |    |
| fat                     | g              | 2-10    | +  |    |
| carbohydrate            | g              | 70-80   | +  |    |
| calorie                 | Kcal           | 340-460 | +  |    |
| ash                     | g              | 0.5-3.5 | -  |    |
| mineral materials:      |                |         |    |    |
| sodium                  | mg 이하          | 250     | +  |    |
| calcium (농축물)           | mg             | 200-500 | +  |    |
| iron (농축물)              | mg             | 20-50   | +  |    |
| vitamin (vitamin 강화식품): |                |         |    |    |
| retinol (A)             | mkg-equivalent | 300-400 | +  |    |
| vitaminE                | mg             | 5-12    | +  |    |
| vitaminD                | mkg            | 5-10    | +  |    |
| Ascorbic Acid(C)        | mg             | 30-120  | +  |    |
| thiamine (B1)           | mg             | 0.2-0.7 | +  |    |
| riboflavin(B2)          | mg             | 0.3-0.8 | +  |    |

|                               |     |          |   |  |
|-------------------------------|-----|----------|---|--|
| 나이아신(PP)                      | mg  | 5-12     | + |  |
| folic acid(vitamin B complex) | mkg | 600-1200 | + |  |

## 2) 안전 기준

| 지표                                          | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고                      |
|---------------------------------------------|----------------|-------------------------|
| toxic elements:                             |                |                         |
| lead                                        | 0.3            |                         |
| arsenic                                     | 0.2            |                         |
| cadmium                                     | 0.06           |                         |
| mercury                                     | 0.03           |                         |
| mycotoxin                                   |                |                         |
| Aflatoxin M1:                               | 불검출            | <0.00002                |
| Alatoxin B1                                 | 불검출            | <0.0001g 5              |
| desoxynivalenol                             | 불검출            | <0.05 (밀가루, 보리에 적용)     |
| zearalenone                                 | 불검출            | <0.005 밀가루, 옥수수, 보리에 적용 |
| toxin                                       | 불검출            | <0.05                   |
| ochratoxin A                                | 불검출            | <0.0005 모든 종류에 적용       |
| pesticide**:                                |                |                         |
| HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.01           |                         |
| DDT, metabolites                            | 0.01           |                         |
| hexachlorobenzene                           | 0.01           |                         |
| organomercurial pesticide                   | 불검출            |                         |
| 2,4-D acid and its salts, esters            | 불검출            |                         |
| benzopyrene                                 | 불검출            | <0.2 mkg/kg             |

|                                     |                    |  |                                                            |                                                         |
|-------------------------------------|--------------------|--|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| antibiotic*:                        |                    |  |                                                            |                                                         |
| chloromycetin(chloramphenicol)      | 불검출                |  | <0.01 mg/kg<br><0.0003                                     |                                                         |
| tetracycline                        | 불검출                |  | <0.01 mg/kg                                                |                                                         |
| penicillins                         | 불검출                |  | <0.004 mg/kg                                               |                                                         |
| streptomycin                        | 불검출                |  | <0.2 mg/kg                                                 |                                                         |
| harmful admixture:                  |                    |  |                                                            |                                                         |
| 해충으로 인한 곡물의 감염(곤충, 진드기)             | 불검출                |  |                                                            |                                                         |
| 금속 혼합물                              | $3 \times 10^{-4}$ |  | %, 각각 입자의 크기는 가장 큰 선형지수(linear measure) 0.3mm 를 넘지 않아야 한다. | 각각 입자의 크기는 가장 큰 선형지수(linear measure) 0.3mm 를 넘지 않아야 한다. |
| dioxine                             | 불검출                |  | 우유가 원료인 식품                                                 |                                                         |
| melamine****                        | 불검출                |  | <1.0 mg/kg (우유가 주성분인 식품)                                   |                                                         |
| microbial attributes                |                    |  |                                                            |                                                         |
| total viable count(TVC)             | $5 \times 10^4$    |  | cfu/g 이하                                                   |                                                         |
| coliforms                           | 0.1                |  | 미만                                                         |                                                         |
| salmonella 과 L.monocytogenes, 25g 당 | 25                 |  | 미만                                                         |                                                         |
| mold                                | 200                |  | cfu/g 이하                                                   |                                                         |
| yeast                               | 100                |  | cfu/g 이하                                                   |                                                         |

### 11.3. 과일, 채소 식품(과일, 야채 주스, 과일 파즙, 과일 음료)

#### 1) 식품영양(식품 100g 당)

| 기준 및 지표               | 단위 | 허용기준                         |    | 비고                                                                                                                  |
|-----------------------|----|------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                       |    | 표준                           | 마크 |                                                                                                                     |
| 가용성 고형물의 무게 비중        | g  | 4-16<br><br>4-10<br><br>4-11 |    | 과일주스와, 야채가 첨가된 과일 주스류의 식품에 적용<br><br>야채주스 및 과일이 가미된 야채 주스류에 적용(호박, 당근 제외)<br><br>호박주스, 당근 주스와 과일이 가미된 호박, 당근 주스에 적용 |
| carbohydrate<br>설탕 추가 | g  | 4-20<br>불검출 10<br><br>12     |    | 직접 추출한 과일, 야채 주스에 적용<br>과일 음료, 넥타르(과즙), 과일 첨가 음료에 적용                                                                |

|                             |       |         |  |
|-----------------------------|-------|---------|--|
| mineral materials:          |       |         |  |
| iron (농축물)                  | mg    | 2-4     |  |
| vitamin (vitamin 강화식품):     |       |         |  |
| Ascorbic Acid(C)            | mg 이하 | 75      |  |
| 베타 카로틴                      | mg    | 1-2     |  |
| folic acid(B <sub>9</sub> ) | mkg   | 100-400 |  |
| retinol (A)                 | mkg-  | 100-300 |  |

## 2) 안전 기준

| 지표                                          | 허용기준, mg/kg 이하                                                                         | 비고                                 |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| toxic elements:                             |                                                                                        |                                    |
| lead                                        | 0.3                                                                                    |                                    |
| arsenic                                     | 0.1                                                                                    |                                    |
| cadmium                                     | 0.02                                                                                   |                                    |
| mercury                                     | 0.01                                                                                   |                                    |
| mycotoxin                                   |                                                                                        |                                    |
| patulin                                     | 불검출                                                                                    | <0.02 사과, 토마토, 보리수 나무 첨가할 경우<br>적용 |
| pesticide**:                                |                                                                                        |                                    |
| HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.01                                                                                   |                                    |
| DDT, metabolites                            | 0.005                                                                                  |                                    |
| nitrate                                     | 200<br>50                                                                              | 과일이 주인 야채 주스, 과일야채 주스에 적용          |
| 5-hydroxy methylfurfural                    | 20                                                                                     | 주스류 제품에 적용                         |
| microbial attributes                        | '위생 및 전염병 관리 대상 식품의 위생 및 전염병 관리 보건 규정' 2부 1장 1 조항에 근거하여<br>통조림류 식품의 공업적 살균 기준을 충족시켜야한다 |                                    |

#### 11.4. 허브 티(식물성 식품)

안전 기준 (즉시 사용 가능한 제품)

| 지표                                          | 허용기준, mg/kg 이하  | 비고       |
|---------------------------------------------|-----------------|----------|
| toxic elements:                             |                 |          |
| lead                                        | 0.02            |          |
| arsenic                                     | 0.05            |          |
| cadmium                                     | 0.02            |          |
| mercury                                     | 0.005           |          |
| pesticide**:                                |                 |          |
| HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.02            |          |
| DDT, metabolites                            | 0.01            |          |
| total viable count(TVC)                     | $5 \times 10^3$ | cfu/g 이하 |
| coliforms                                   | 1.0             | 미만       |
| B.cereus                                    | 100             | cfu/g 이하 |
| salmonella                                  | 25              | 미만       |
| mold                                        | 50              | cfu/g 이하 |
| yeast                                       | 50              | cfu/g 이하 |

**12. 영유아 영양식품(영유아: 3 세 이하 의미)**  
**12.1. 우유가 주성분인 식품**  
**12.1.1. 우유 혼합물(건조, 액상, 저장 및 발효) 과 가수분해**  
**단백질 기반 식품**

1) 식품영양(즉시 사용 가능)

| 기준 및 지표                              | 단위                     | 허용기준                                  |    | 비고 |
|--------------------------------------|------------------------|---------------------------------------|----|----|
|                                      |                        | 표준                                    | 마크 |    |
| 0-6 개월 유아                            |                        |                                       |    |    |
| protein                              | g/L                    | 12 <sup>1</sup> -17                   | +  |    |
| 탈지유의 protein                         | protein 총량 중 % 이상      | 50*                                   | +  |    |
| 타우린                                  | mg/L 이하                | 80                                    | +  |    |
| fat <sup>2</sup>                     | g/L                    | 30-40                                 | +  |    |
| 리놀레산                                 | fat 산 총량 중 % 이상        | 14-20                                 | +  |    |
| (위와 같음)                              | mg/L, 이상               | 4000-8000                             | -  |    |
| vitamin 의 비율<br>E (mg/L)/PUFAS (g/L) | -                      | 1-2                                   | -  |    |
| carbohydrate <sup>3</sup>            | g/L                    | 65-80                                 | +  |    |
| 유당                                   | carbohydrate 총량 중 % 이상 | 65 (혼합물을 제외하고 가수분해 protein 을 주 원료로 함) | +  |    |
| mineral materials:                   |                        |                                       |    |    |
| calcium                              | mg/L                   | 330-700                               | +  |    |
| 인                                    | (위와 같음)                | 150-400                               | +  |    |
| calcium/phosphorus                   | -                      | 1,2-2.0                               | -  |    |
| kalium                               | mg/L                   | 400-850                               | +  |    |
| sodium                               | (위와 같음)                | 150-300                               | +  |    |
| magnesium                            | (위와 같음)                | 30-90                                 | +  |    |
| copper                               | mkg/L                  | 300-600                               | +  |    |
| mangan                               | (위와 같음)                | 10-300                                | +  |    |
| iron                                 | mg/L                   | 3-9                                   | +  |    |
| zinc                                 | (위와 같음)                | 3-10                                  | +  |    |

|                                                                                |               |              |   |         |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------|---|---------|
| chloride                                                                       | (위와 같음)       | 300-800      | - |         |
| iodine                                                                         | mkg/L         | 50-150       | + |         |
| 셀렌                                                                             | mkg/L         | 10-40        | + |         |
| ash                                                                            | g/L           | 2.5-4        | + |         |
| vitamin:                                                                       |               |              |   |         |
| retinol (A)                                                                    | μEq/L         | 400-1000     | + |         |
| tocopherol (E)                                                                 | mg/L          | 4-12         | + |         |
| D -calciferol                                                                  | mkg/L         | 7.5-12.5     | + |         |
| vitaminK                                                                       | (위와 같음)       | 25-100       | + |         |
| thiamine (B <sub>1</sub> )                                                     | (위와 같음)       | 400-2100     | + |         |
| riboflavin(B <sub>2</sub> )                                                    | (위와 같음)       | 500-2800     | + |         |
| pantothenic                                                                    | (위와 같음)       | 2700-14000   | + |         |
| pyridoxine (B <sub>6</sub> )                                                   | (위와 같음)       | 300-1000     | + |         |
| niacin. (PP)                                                                   | (위와 같음)       | 2000-10000   | + |         |
| folic acid(Bc)                                                                 | (위와 같음)       | 60-350       | + |         |
| cyanocobalamine (B <sub>12</sub> )                                             | (위와 같음)       | 1.0-3.0      | + |         |
| Ascorbic Acid(C)                                                               | mg/L          | 55-150       | + |         |
| Inositol                                                                       | (위와 같음)       | 20-280       | + |         |
| choline                                                                        | (위와 같음)       | 50-350       | + |         |
| Biothinum                                                                      | mkg/L         | 10-40        | + |         |
| L 카르니틴                                                                         | mg/L 이하       | 20<br>(적용시)  | + |         |
| lutein                                                                         | mkg/L 이하      | 250<br>(적용시) | + |         |
| 뉴클레오티드 ( tsitidin-,<br>uridin-, 아데노신,<br>guanozin-, inozin- 5<br>모노 포스페이트의 합계) | mg/L 이하       | 35<br>(적용시)  | + |         |
| Turner degree                                                                  | ~도 이하         | 60.0         | - | 액상 발효유용 |
| 삼투압                                                                            | mOsm/kg 이하    | 320          | + |         |
| 6 개월~12 개월 유아용                                                                 |               |              |   |         |
| protein                                                                        | g/L           | 12-21        | + |         |
| 탈지유의 protein                                                                   | protein 총량의 % | 35**         | + |         |

|                           |                           |                                                    |   |  |
|---------------------------|---------------------------|----------------------------------------------------|---|--|
|                           | 이상                        |                                                    |   |  |
| fat <sup>2</sup>          | g/L                       | 25-40                                              | + |  |
| 리놀레산                      | fat 산 총량의 %               | 14-20                                              | + |  |
|                           | mg/L                      | 4000-8000                                          | - |  |
| carbohydrate <sup>3</sup> | g/L                       | 70-90                                              | + |  |
| 유당                        | carbohydrate<br>총량 중 % 이상 | 50 (혼합물을<br>제외하고 가수<br>분해<br>protein 을 주<br>원료로 함) | + |  |
| <b>mineral materials:</b> |                           |                                                    |   |  |
| calcium                   | mg/L                      | 400-900                                            | + |  |
| 인                         | (위와 같음)                   | 200-600                                            | + |  |
| calcium/phosphorus        | -                         | 1,2-2.0                                            | - |  |
| kalium                    | mg/L                      | 500-1000                                           | + |  |
| natrium                   | (위와 같음)                   | 150-300                                            | + |  |
| magnesium                 | mg/L                      | 50-100                                             | + |  |
| copper                    | mkg/L                     | 400-1000                                           | + |  |
| mangan                    | (위와 같음)                   | 10-300                                             | + |  |
| iron                      | mg/L                      | 7-14                                               | + |  |
| zinc                      | (위와 같음)                   | 4-10                                               | + |  |
| chloride                  | (위와 같음)                   | 300-800                                            | - |  |
| iodine                    | mkg/L                     | 50-350                                             | + |  |
| 셀렌                        | mkg/L                     | 10-40                                              | + |  |
| ash                       | g/L                       | 2.5-6,0                                            | + |  |
| <b>vitamin:</b>           |                           |                                                    |   |  |
| retinol (A)               | μEq/L                     | 400-1000                                           | + |  |
| tocopherol (E)            | mg/L                      | 4-20                                               | + |  |
| D-calciferol              | mkg/L                     | 8,0-21.0                                           | + |  |
| vitaminK                  | (위와 같음)                   | 25-170                                             | + |  |
| thiamine(B1)              | (위와 같음)                   | 400-2100                                           | + |  |
| riboflavin(B2)            | (위와 같음)                   | 600-2800                                           | + |  |
| pantothenic               | (위와 같음)                   | 3000-14000                                         | + |  |
| pyridoxine (B6)           | (위와 같음)                   | 400-1200                                           | + |  |
| niacin. (PP)              | (위와 같음)                   | 3000-10000                                         | + |  |
| folic acid(Bc)            | (위와 같음)                   | 60-350                                             | + |  |

|                                                                       |                        |                                       |   |            |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------|---|------------|
| cyanocobalamine (B12)                                                 | (위와 같음)                | 1.5-3.0                               | + |            |
| Ascorbic Acid(C)                                                      | mg/L                   | 55-150                                | + |            |
| choline                                                               | (위와 같음)                | 50-350                                | + |            |
| Biothinum                                                             | mkg/L                  | 10-40                                 | + |            |
| Inositol                                                              | mg/L                   | 20-280                                | + |            |
| L 카르니틴                                                                | mg/L 이하                | 20 (적용시)                              | + |            |
| lutein                                                                | mkg/L 이하               | 250 (적용시)                             | + |            |
| 뉴클레오티드 ( tsitidin-, uridin-, 아데노신, guanozin-, inozin- 5 모노 포스페이트의 합계) | mg/L 이하                | 35 (적용시)                              | + |            |
| Turner degree                                                         | 터너 단계 이하               | 60.0                                  | - | 액상 발효우유 적용 |
| 삼투압                                                                   | mOsm/kg 이하             | 320                                   | + |            |
| 0 개월~12 개월 유아                                                         |                        |                                       |   |            |
| protein                                                               | g/L                    | 12.0 <sup>1</sup> - 21.0              | + |            |
| 탈지유의 protein                                                          | protein 총량의 %, 이상      | 50,0*                                 | + |            |
| 타우린                                                                   | mg/L 이하                | 80,0                                  | + |            |
| fat <sup>2</sup>                                                      | g/L                    | 30,0-40,0                             | + |            |
| 리놀레산                                                                  | fat 산 총량의 %            | 14.0-20.0                             | - |            |
|                                                                       | mg/L                   | 4000-8000                             | + |            |
| vitaminE (mg/L)/PUFAS (g/L)의 비율                                       |                        | 1-2                                   | - |            |
| carbohydrate <sup>3</sup>                                             | g/L                    | 65,0-80,0                             | + |            |
| 유당                                                                    | carbohydrate 총량의 %, 이상 | 65.0 (가 moisture 해 protein 혼합물 40 이상) | + |            |

|                              |       |              |   |  |
|------------------------------|-------|--------------|---|--|
| <b>mineral materials:</b>    |       |              |   |  |
| calcium                      | mg/L  | 400,0-900,0  | + |  |
| 인                            | mg/L  | 200,0-600,0  | + |  |
| calcium/phosphorus 의 비율      | -     | 1,2-2.0      | - |  |
| kalium                       | mg/L  | 400,0-800,0  | + |  |
| natrium                      | mg/L  | 150,0-300,0  | + |  |
| magnesium                    | mg/L  | 40,0-100,0   | + |  |
| copper                       | mkg/L | 300,0-1000,0 | + |  |
| mangan                       | mkg/L | 10.0-300,0   | + |  |
| iron                         | mg/L  | 6,0-10.0     | + |  |
| zinc                         | mg/L  | 3.0-10.0     | + |  |
| chloride                     | mg/L  | 300,0-800,0  | - |  |
| iodine                       | mkg/L | 50,0-350,0   | + |  |
| 셀렌                           | mkg/L | 10.0-40,0    | + |  |
| ash                          | g/L   | 2.5-6,0      | - |  |
| <b>vitamin:</b>              |       |              |   |  |
| retinol (A)                  | μEq/L | 400,0-1000,0 | + |  |
| tocopherol (E)               | mg/L  | 4.0-12.0     | + |  |
| D-calciferol                 | mkg/L | 8,0-21.0     | + |  |
| vitaminK                     | mkg/L | 25,0-170,0   | + |  |
| thiamine (B <sub>1</sub> )   | mkg/L | 400,0-2100,0 | + |  |
| riboflavin(B <sub>2</sub> )  | mkg/L | 500,0-2800,0 | + |  |
| pantothenic                  | mg/L  | 2,7-14.0     | + |  |
| pyridoxine (B <sub>6</sub> ) | mkg/L | 300,0-1200,0 | + |  |
| niacin. (PP)                 | mg/L  | 3.0-10.0     | + |  |
| folic acid                   | mkg/L | 60.0-350,0   | + |  |

|                                                                                 |          |              |   |               |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------|---|---------------|
| (Bc)                                                                            |          |              |   |               |
| cyanocobalamine<br>(B12)                                                        | mkg/L    | 1.5-3.0      | + |               |
| Ascorbic<br>Acid(C)                                                             | mg/L     | 55,0-150,0   | + |               |
| Inositol                                                                        | mg/L     | 20.0-280,0   | + |               |
| choline                                                                         | mg/L     | 50,0-350,0   | + |               |
| Biothinum                                                                       | mkg/L    | 10.0-40,0    | + |               |
| L 카르니틴                                                                          | mg/L 이하  | 20<br>(적용시)  | + |               |
| lutein                                                                          | mkg/L 이하 | 250<br>(적용시) | + |               |
| 뉴클레오티드<br>(합계 tsitidin-,<br>uridin-, 아데노신,<br>Guanozin- 및<br>이노신 모노<br>포스페이트 5) | mg/L 이하  | 35<br>(적용시)  | + |               |
| 삼투압                                                                             | mOcm/kg  | 320          | + |               |
| Turner degree                                                                   | 터너 단계 이하 | 60.0         | - | 액상 발효유에<br>적용 |

\*- 적합 카제인 혼합물은 제외 (protein 총 량의 50%가 넘는 카제인이 함유된 분유)

\*\* - 적합 카제인 혼합물은 제외 (protein 총 량의 65%가 넘는 카제인이 함유된 분유)

1 - 모유의 protein 성분에 protein 혼합물의 성분이 가장 가깝다는 조건

2 - 참기름 및 목화씨 오일의 사용을 금지한다.;

트랜스 이성질체의 함량은 전체 fat 함량의 3%를 넘어선 안된다.

미목록과 라우르산의 함량은 전체 fat 함량의 20%를 넘어선 안된다.

리놀렌산과대 α-리놀렌산의 비율은 5 이하~ 15 이상이어야 한다.

장쇄 불포화 fat 산의 혼합물 농축 시 해당 함유량은 전체 fat 함량의 1% 이상이 되어선 안된다. 이는 오메가-3 에 관한 것이고 오메가-6 인 경우 2% 이상이 되어선 안된다.

에이코사펜타엔산의 함량은 도코사헥사엔산의 함량을 넘어선 안된다.

3 - 유당 이외 말토 텍스트린과 일부 가 moisture 해 글루텐 전분을 사용할 수 있다.; 자당과 과당은 일부 가 moisture 해 protein 을 기본으로 한 혼합물과 기 적용된 혼합물에 사용될 수 있다; 자당과 과당 혹은 이의 혼합물의 함량은 전체 carbohydrate 함량의 20%를 넘어선 안된다. 포도당과 포도당 시럽은 리터당 14 그램을 넘지 않는 가 moisture 해 protein 을 일부 사용한 혼합물에만 적용된다. carbohydrate 구성요소에는 프리바이오틱스-갈락토올리고사카라이드 및 프락토 oligosaccharide (과일당 8 그램을 넘지 않음), 락툴로스가 있다.

4 - 말토텍스트린, 뉴클레오티드, 갈락토올리고사카라이드 및 프락토 oligosaccharide 의 실험 감독은 정해진 절차에 따라 행하도록 한다.

|     |                              |                                                   |                              |                           |                                                      |
|-----|------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------|
| 30. | Erythromycin<br>(macrolides) | 모든 종류<br>도축육, 조류와<br>생선 민물고기<br>그리고 가두리<br>양식어 포함 | 육류<br>(껍데기의<br>자연 비율<br>어류용) | 0.2                       |                                                      |
|     |                              |                                                   | 간                            | 0.2                       |                                                      |
|     |                              |                                                   | 신장                           | 0.2                       |                                                      |
|     |                              |                                                   | fat (껍데기의<br>자연 비율<br>돼지고기용) | 0.2                       |                                                      |
|     |                              |                                                   | 우유                           | 0,04                      |                                                      |
|     |                              |                                                   | 계란<br>액상<br>난제품              | 0.15                      |                                                      |
| 31. | Spiramycin<br>(macrolides)   | 빨이 있는 큰<br>동물                                     | 육류 fat                       | 0.2                       | Spiramycin<br>와<br>neospira<br>mitsina<br>합계         |
|     |                              |                                                   | 간 신장                         | 0.3                       |                                                      |
|     |                              |                                                   | 우유                           | 0.3                       |                                                      |
|     |                              |                                                   |                              | 0.3                       |                                                      |
|     |                              |                                                   |                              | 0.2                       |                                                      |
|     |                              | 닭                                                 | 육류<br>껍데기와 fat<br>간          | 0.2<br>0.3<br>0,4         | Spiramycin<br>(antimicrob<br>ial<br>activity 잔<br>류) |
|     |                              | 돼지                                                | 육류 간<br>신장 fat               | 0.25<br>2.0<br>1.0<br>0.3 |                                                      |
| 32. | Tilmicosin<br>(macrolides)   | 조류                                                | 육류<br>껍데기와 fat               | 0,075<br>0,075            |                                                      |
|     |                              |                                                   | 간                            | 1.0                       |                                                      |
|     |                              |                                                   | 신장                           | 0.25                      |                                                      |

|                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
|                                                                                                              | $3 \cdot 10^3$                                                                                                                                                                                                                                 | cfu/g 이하, 70-85°C 에서<br>되살아나는 혼합물, 발효유에<br>대한 표준 없음. |
| coliforms                                                                                                    | 1.0                                                                                                                                                                                                                                            | 미만                                                   |
| E. coli                                                                                                      | 10                                                                                                                                                                                                                                             | (위와 같음)                                              |
| S.aureus                                                                                                     | 10                                                                                                                                                                                                                                             | (위와 같음)                                              |
| B.cereus                                                                                                     | 100                                                                                                                                                                                                                                            | cfu/g 이하                                             |
| salmonella 과<br>L. monocytogenes                                                                             | 100                                                                                                                                                                                                                                            | 미만                                                   |
| mold                                                                                                         | 50                                                                                                                                                                                                                                             | cfu/g 이하                                             |
| yeast                                                                                                        | 10                                                                                                                                                                                                                                             | (위와 같음)                                              |
| <b>비고:</b> 모든 유아용 분유 식품은 <i>S.aureus</i> 독소가 없도록 관리되고 있다. 분석작업은 포도 상구균<br>독소 유무 확인을 위해 25g 당의 5 개의 샘플로 진행한다. |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                      |
| 액상 분유(염분 없음, 살균)                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                      |
| UHT milk, 무균 충전의<br>조건에서 생산함                                                                                 | 산업 살균 조건을 충족시켜야 한다.<br><br>-3-5 일 동안 37°C 의 일정 온도에서 보관 이후, 눈에<br>보이는 결함과 부패의 증거가 (포장이 부풀거나 겉표면 변질)<br>없음, 경도와 맛에 변화가 없음.<br><br>-일정 기간 온도 유지 이후, A)와 B)의 경우는 허용한다.<br>A) 적정산도가 2 도 이상 변하지 않음,<br>B) total viable count(TVC) 가 10 cfu/cm³(g) 이하 |                                                      |
| 12.1.1.2 호산성균주나 비피더스 박테리아를 사용한 무균충전 액상 발효 혼합물                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                      |
| coliforms                                                                                                    | 3                                                                                                                                                                                                                                              | 허용되지 않은 양(cm³)                                       |
| E. coli                                                                                                      | 10                                                                                                                                                                                                                                             | (위와 같음)                                              |
| S.aureus                                                                                                     | 10                                                                                                                                                                                                                                             | (위와 같음)                                              |
| salmonella 과<br>L. monocytogenes                                                                             | 50                                                                                                                                                                                                                                             | (위와 같음)                                              |
| 호산성 균주                                                                                                       | $1 \cdot 10^7$                                                                                                                                                                                                                                 | cfu/cm³, 이상<br>(호산성 균주를 사용해서 제조<br>시 )               |

|                                                                                                               |                  |                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------|
| bifidus bacteria                                                                                              | $1 \cdot 10^6$   | (위와 같음)                  |
| lactic bacteria                                                                                               | $1 \cdot 10^7$   | cfu/cm <sup>3</sup> , 이상 |
| mold                                                                                                          | 10               | cfu/cm <sup>3</sup> 이하   |
| yeast                                                                                                         | 10               | (위와 같음)                  |
| 12.1.1.3 대상: 재생 후 열 처리를 요구하는 혼합물:                                                                             |                  |                          |
| total viable count(TVC)                                                                                       | $2.5 \cdot 10^4$ | cfu/g 이하                 |
| coliforms                                                                                                     | 1.0              | 미만                       |
| S.aureus                                                                                                      | 1.0              | (위와 같음)                  |
| B.cereus                                                                                                      | 200              | cfu/g 이하                 |
| salmonella 과<br>L. monocytogenes                                                                              | 50               | (위와 같음)                  |
| mold                                                                                                          | 100              | cfu/g 이하                 |
| yeast                                                                                                         | 50               | (위와 같음)                  |
| <b>비고:</b> 모든 유아용 우유를 원료로 하는 분유 식품은 S.aureus 독소가 없도록 관리되고 있다. 분석작업은 포도 상구균 독소 유무 확인을 위해 25g 당의 5 개의 샘플로 진행한다. |                  |                          |

\* - - 0 세부터 6 개월, 0 세부터 12 개월까지의 어린이 영양 식품의 경우: E.coil 과 살모넬라 균을 포함한 병원균을 감독하고 E.coil 과 살모넬라 균과 관련이 없는 박테리아 Enterobacteriaceae 을 정량 무게의 식품에서 찾아내도록 한다. 300 그램 무게의 식품 속에 병원균 E.sakazakii 이 없도록 관리감독한다.

### 12.1.2. 6 개월 이상 영아의 우유 혼합물 (분말형, 액상, 무산성, 우유산)

#### 1) 식품영양(즉석 조리 식품)

| 기준 및 지표      | 단위                   | 허용기준    |    | 비고 |
|--------------|----------------------|---------|----|----|
|              |                      | 표준      | 마크 |    |
| protein      | g/L                  | 15-24   | +  |    |
| 탈지유의 protein | 전체 protein 총량<br>중 % | 20-50   | -  |    |
| fat          | g/L                  | 25-40   | +  |    |
| 리놀레산         | fat 산 총량 중 %, 이상     | 14      | +  |    |
|              | mg/L, 이상             | 4000    | -  |    |
| carbohydrate | g/L                  | 60-90   | +  |    |
| calorie      | kcal/L               | 520-820 | +  |    |

|                           |            |            |   |        |
|---------------------------|------------|------------|---|--------|
| <b>mineral materials:</b> |            |            |   |        |
| calcium                   | mg/L       | 600-900    | + |        |
| 인                         | (위와 같음)    | 200-600    | + |        |
| calcium/phosphorus        | 상호관계       | 1,2-2.0    |   |        |
| kalium                    | mg/L       | 400-1000   |   |        |
| sodium                    | (위와 같음)    | 150-350    |   |        |
| magnesium                 | mg/L       | 50-100     | + |        |
| copper                    | mkg/L      | 400-1000   | + |        |
| mangan                    | (위와 같음)    | 10-650     | + |        |
| iron                      | mg/L       | 5-14       | + |        |
| zinc                      | (위와 같음)    | 4-10       | + |        |
| chloride                  | (위와 같음)    | 300-800    |   |        |
| iodine                    | mkg/L      | 50-350     |   |        |
| ash                       | g/L        | 2.5-6,0    | + |        |
| <b>vitamin:</b>           |            |            |   |        |
| retinol (A)               | μEq/L      | 400-1000   | + |        |
| tocopherol (E)            | mg/L       | 4-12       | + |        |
| vitamin D (D)             | mkg/L      | 7-21       | + |        |
| thiamine (B1)             | (위와 같음)    | 400-2100   | + |        |
| riboflavin(B2)            | (위와 같음)    | 500-2800   | + |        |
| pantothenic               | (위와 같음)    | 2500-14000 | + |        |
| pyridoxine (B6)           | (위와 같음)    | 400-1200   | + |        |
| niacin. (PP)              | (위와 같음)    | 3000-10000 | + |        |
| folic acid(Bc)            | (위와 같음)    | 60-350     | + |        |
| cyanocobalamine(B12)      | (위와 같음)    | 1.5-3.0    | + |        |
| Ascorbic Acid(C)          | mg/L       | 55-150     | + |        |
| 삼투압                       | mOsm/kg 이하 | 330        | + |        |
| Turner degree             | 도 이하       | 60.0       | - | fat 산에 |

## 2) 안전 기준 (즉석 식품)

| 지표 | 허용기준, | 비고 |
|----|-------|----|
|----|-------|----|

|                                                                                         |                  |                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------|
|                                                                                         | mg/kg 이하         |                                       |
| <b>산화지수:</b>                                                                            |                  |                                       |
| peroxide value                                                                          | 4.0              | mm/kg(mm:활성산소)<br>fat                 |
| toxic elements, antibiotic,<br>mycotoxin(mycotoxin),<br>pesticide, melamine,<br>dioxine | 적용 우유<br>혼합물에 따라 |                                       |
| <b>microbial attributes</b>                                                             |                  |                                       |
| <b>즉석조리 혼합물</b>                                                                         |                  |                                       |
| total viable count(TVC)                                                                 | $2 \cdot 10^3$   | cfu/g 이하, 37-50°C 에서<br>조리한 즉석 식품     |
|                                                                                         | $3 \cdot 10^3$   | cfu/g 이하, 70-85°C 에서<br>조리한 즉석 조리 시식품 |
| coliforms                                                                               | 1.0              | 미만                                    |
| E. coli                                                                                 | 10               | (위와 같음)                               |
| S.aureus                                                                                | 10               | (위와 같음)                               |
| B.cereus                                                                                | 100              | cfu/g 이하                              |
| salmonella 과 L.<br>monocytogenes*                                                       | 100              | 미만                                    |
| mold                                                                                    | 50               | cfu/g 이하                              |
| yeast                                                                                   | 10               | (위와 같음)                               |
| <b>열가공을 필요로 하는 혼합물</b>                                                                  |                  |                                       |
| total viable count(TVC)                                                                 | $2.5 \cdot 10^4$ | cfu/g 이하                              |
| coliforms                                                                               | 1.0              | 미만                                    |
| S.aureus                                                                                | 1.0              | (위와 같음)                               |
| B.cereus                                                                                | 200              | cfu/g 이하                              |
| salmonella, L.<br>monocytogenes                                                         | 50               | 미만                                    |
| mold                                                                                    | 100              | cfu/g 이하                              |
| yeast                                                                                   | 50               | (위와 같음)                               |

\* - E.coil 과 살모넬라 균을 포함한 병원균을 감독하고 E.coil 과 살모넬라 균과 관련이 없는 박테리아 Enterobacteriaceae 을 정량 무게의 식품에서 찾아내도록 한다. 300 그램 무게의 식품 속에 병원균 E.sakazakii 이 없도록 관리감독한다.

\*

**비고:** 모든 유아용 우유를 원료로 하는 분유 식품은 S.aureus 독소가 없도록 관리되고 있다. 분석작업은 포도 상구균 독소 유무 확인을 위해 25g 당의 5 개의 샘플로 진행한다.

**12.1.3. 저온 살균 우유, 멸균 우유, 초살균 음용유, 강화유, 크림, 멸균 음용유**

1) 즉석식품 100ml 의 식품 영양

| 기준 및 지표            | 단위    | 허용기준      |    | 비고 |
|--------------------|-------|-----------|----|----|
|                    |       | 표준        | 마크 |    |
| protein:           |       |           | +  |    |
| 우유                 | g     | 2,8-3,2   |    |    |
| 크림                 | g 이상  | 2,6       |    |    |
| fat                |       |           | +  |    |
| 우유                 | g     | 2.0 - 4.0 |    |    |
| 크림                 | g 이하  | 10.0      |    |    |
| ash                | g     | 0.6 - 0,8 | -  |    |
| mineral materials: |       |           |    |    |
| calcium            | mg 이상 | 100       |    |    |

2) 안전 기준 (즉석조리 식품)

| 지표                                                                             | 허용기준, mg/kg 이하         | 비고                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| toxic elements, antibiotic, mycotoxin(mycotoxin), pesticide, melamine, dioxine | 적용 우유 혼합물에 따라          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 미생물 지수:                                                                        | vitamin 강화유를 포함한 살균 제품 | <p><b>산업 살균의 조건</b><br/>           -3-5 일 동안 37°C 의 일정 온도에서 보관 이후, 눈에 보이는 결함과 부패의 증거가 (포장이 부풀거나 겉표면 변질) 없음, 정도와 맛에 변화가 없음.<br/>           -일정 기간 온도 유지 이후, A)와 B)의 경우는 허용한다.<br/>           A) 적정산도가 2 도 이상 변하지 않음,<br/>           B) total viable count(TVC) 가 10 cfu/cm<sup>3</sup>(g) 이하</p> |

|  |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 유통기한 72 시간<br>이상 살균 우유 | - total viable count(TVC) , cfu/m <sup>3</sup> 이하 - 1<br>- coliforms 0.1g 당 g/cm <sup>3</sup><br>불검출<br>- salmonella, L.monocytogenes 50<br>g/cm <sup>3</sup> 불검출<br>- 1 g/cm <sup>3</sup> 당 S.aureus<br>- E.coli, 1.0 g/cm <sup>3</sup> 불검출<br>- B.cereus cfu/cm <sup>3</sup> 이하 20 |
|--|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

\* - 열조리 이후 1 살 이상의 영아에게 적용

#### 12.1.4. 과일이나 야채 성분이 들어간 발효유 식품

##### 1) 식품영양(즉석 조리 식품 100ml)

| 기준 및 지표                  | 단위    | 허용기준    |    | 비고    |
|--------------------------|-------|---------|----|-------|
|                          |       | 표준      | 마크 |       |
| protein                  | g     | 2.0-3,2 | +  |       |
|                          | g 이하  | 4.0     | +  | 예방영양용 |
| fat                      | g     | 2.0-4.0 | +  |       |
|                          | g 이상  | 2,6     | +  | 예방영양용 |
| carbohydrate, 사탕수수당 포함 * | g 이하  | 12      | +  |       |
|                          |       | 10      | +  |       |
| ash                      | g     | 0.5-0,8 | -  |       |
| mineral materials:       |       |         |    |       |
| calcium                  | mg 이상 | 60      | +  |       |
| Turner degree            | °도이하  | 100     | -  |       |

\* - 5 그램 이하의 양 자당은과당으로 대체하는 것을 허용한다.

#### 2) 안전 기준

| 지표 | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고 |
|----|----------------|----|
|----|----------------|----|

|                                                                                |                |                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------|
| toxic elements, antibiotic, mycotoxin(mycotoxin), pesticide, melamine, dioxine | 적용 우유 혼합물에 따라  |                                      |
| <b>microbial attributes</b>                                                    |                |                                      |
| coliforms                                                                      | 3.0            | 허용되지 않은 양(cm³)                       |
| E. coli                                                                        | 10.0           | (위와 같음), 유통기한 72 시간 이상 식품용           |
| S.aureus                                                                       | 10.0           | 허용되지 않은 양(cm³)                       |
| salmonella, L.monocytogenes, 25g 당                                             | 50             | (위와 같음)                              |
| yeast                                                                          | 10             | cfu/cm³이하, 유통기한 72 시간 이상 식품용         |
|                                                                                | $1 \cdot 10^4$ | 키피르용                                 |
| mold                                                                           | 10             | cfu/cm³이하 유통기한 72 시간 이상 식품용          |
| lactic bacteria                                                                | $1 \cdot 10^7$ | cfu/cm³, 이상                          |
| bifidus bacteria                                                               | $1 \cdot 10^6$ | cfu/cm³, 이상; 제조시 bifidus bacteria 활용 |
| 호산성 균주                                                                         | $1 \cdot 10^7$ | (위와 같음)                              |

**12.1.5. 과일, 야채 성분이 함유된 페이스트형유제품, 페이스트형유제품이 주성분인 응유, 응유 제품**

**1) 식품영양(식품 100g 당)**

| 기준 및 지표                 | 단위      | 허용기준     |    | 비고 |
|-------------------------|---------|----------|----|----|
|                         |         | 표준       | 마크 |    |
| protein                 | g       | 7-17     | +  |    |
| fat                     | (위와 같음) | 3.0-10.0 | +  |    |
| carbohydrate, 사탕수수당 포함* | g 이하    | 12       | +  |    |
|                         |         | 10       | +  |    |
| mineral materials:      |         |          |    |    |
| calcium                 | mg 이상   | 85       | +  |    |

|               |       |     |   |  |
|---------------|-------|-----|---|--|
| Turner degree | 0T 이하 | 150 | + |  |
|---------------|-------|-----|---|--|

\* - 사탕수수당을 5 그램 이하의 과당으로 대체하는 것을 허용한다

## 2) 안전 기준

| 지표                                                        | 허용기준, mg/kg<br>이하 | 비고                                                                     |
|-----------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>산화지수:</b>                                              |                   |                                                                        |
| peroxide value                                            | 4.0               | fat 을 5 g/100 g 이상 함유한<br>식품들의<br>1kg fat 대비 활성산소 ~mm 식물성<br>fat 강화 식품 |
| <b>toxic elements:</b>                                    |                   |                                                                        |
| lead                                                      | 0.06              |                                                                        |
| arsenic                                                   | 0.15              |                                                                        |
| cadmium                                                   | 0.06              |                                                                        |
| mercury                                                   | 0.015             |                                                                        |
| antibiotic,<br>mycotoxin(mycotoxin),<br>melamine, dioxine | 적용 우유 혼합물에<br>따라  |                                                                        |
| <b>pesticide**:</b>                                       |                   |                                                                        |
| HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers)               | 0.55              | 지방으로 환산                                                                |
| DDT, metabolites                                          | 0.33              | (위와 같음)                                                                |
| <b>microbial attributes</b>                               |                   |                                                                        |
| coliforms                                                 | 0.3               | 미만                                                                     |
| E.coli                                                    | 1.0               | (위와 같음), 유통기한 72 시간<br>이상 식품용                                          |
| St. aureus                                                | 1.0               | 미만                                                                     |
| salmonella,<br>L.monocytogenes,<br>25g 당                  | 50                | (위와 같음)                                                                |
| yeast, cfu/g 이하                                           | 10                | (위와 같음), 유통기한 72 시간<br>이상 식품용                                          |
| mold, cfu/g 이하                                            | 10                | (위와 같음)                                                                |
| 현미경용 슬라이드                                                 | 외부 세균총이<br>없음.    | 인공 미생물 스타터가 있음.                                                        |

### 12.1.6. 유아용 분유

#### 1) 식품영양(즉석식품 RTE 100g 당)

| 기준 및 지표            | 단위      | 허용기준      |    | 비고 |
|--------------------|---------|-----------|----|----|
|                    |         | 표준        | 마크 |    |
| protein            | g       | 2,8-3,2   | +  |    |
| fat                | (위와 같음) | 2.0 - 4.0 | +  |    |
| mineral materials: |         |           |    |    |
| calcium            | mg 이상   | 100       | -  |    |

#### 2) 안전 기준

| 지표                                                                             | 허용기준, mg/kg 이하       | 비고       |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------|
| toxic elements, antibiotic, mycotoxin(mycotoxin), pesticide, melamine, dioxine | 적용된 우유 혼합물에 따라       |          |
| microbial attributes                                                           |                      |          |
| 인스턴트 우유용                                                                       | 부분적으로 적용된 우유 혼합물에 따라 |          |
| 환원 이후 열처리가 필요한 우유:                                                             |                      |          |
| total viable count(TVC)                                                        | $2.5 \cdot 10^4$     | cfu/g 이하 |
| coliforms                                                                      | 1.0                  | 미만       |
| S.aureus                                                                       | 1.0                  | (위와 같음)  |
| B.cereus                                                                       | 200                  | cfu/g 이하 |
| 살모넬라균을 비롯한 병원 L. monocytogenes                                                 | 50                   | (위와 같음)  |
| mold                                                                           | 100                  | cfu/g 이하 |
| yeast                                                                          | 50                   | (위와 같음)  |

비고: 모든 유아용 우유를 원료로 하는 분유 식품은 *S.aureus* 독소가 없도록 관리되고 있다. 분석작업은 포도 상구균 독소 유무 확인을 위해 25g 당의 5 개의 샘플로 진행한다.

### 12.1.7. 6 개월 이상 영아용 분말 및 액상 형태의 우유 성분 및 우유 함유 음료

#### 1) 식품영양(즉석식품 100g 당)

| 카테고리 | 단위 | 허용기준 | 비고 |
|------|----|------|----|
|------|----|------|----|

| 지표                               | 단위      | 표준          | 마크 |  |
|----------------------------------|---------|-------------|----|--|
| protein                          | g 이상    | 1,8         | +  |  |
| fat                              | (위와 같음) | 1.0-4.0     | +  |  |
| 사탕 수수당을*, **<br>포함함 carbohydrate | g 이하    | 12.0<br>6,0 | +  |  |
|                                  |         |             | -  |  |
| calcium                          | mg      | 90-240      | +  |  |

\* - 사탕수수당과 과당의 대체는 3g 이하의 양만 허용한다

\*\* - 실질적인 보관에 대한 통제

## 2) 안전 기준

| 지표                                                                                               | 허용기준, mg/kg 이하    | 비고                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------|
| 산화지수, toxic elements,<br>antibiotic,<br>mycotoxin(mycotoxin),<br>pesticide, melamine,<br>dioxine | 적용된 우유 혼합물에<br>따라 | 분말 음료용-환원 식품에 관한<br>것                               |
| <b>microbial attributes</b>                                                                      |                   |                                                     |
| 액상 음료                                                                                            |                   |                                                     |
| total viable count(TVC)                                                                          | $1.5 \cdot 10^4$  | cfu/cm <sup>3</sup> 이하                              |
| coliforms                                                                                        | 0.1               | 허용되지 않은 양(cm <sup>3</sup> )                         |
| E. coli                                                                                          | 1.0               | (위와 같음), 유통기한 72 시간<br>이상 식품용                       |
| S.aureus                                                                                         | 1.0               | 허용되지 않은 양(cm <sup>3</sup> )                         |
| salmonella 과<br>L. monocytogenes                                                                 | 50                | (위와 같음)                                             |
| yeast                                                                                            | 50                | cfu/cm <sup>3</sup> 이하; 유통기한<br>72 시간 이상인 식품에<br>적용 |
| mold                                                                                             | 50                | (위와 같음)                                             |
| B.cereus                                                                                         | 20                | cfu/m <sup>3</sup> 이하                               |
| 환원 이후 열처리가 필요한 분말 음료                                                                             |                   |                                                     |
| total viable count(TVC)                                                                          | $2.5 \cdot 10^4$  | cfu/g 이하                                            |
| coliforms                                                                                        | 1.0               | 미만                                                  |
| S.aureus                                                                                         | 1.0               | (위와 같음)                                             |
| 살모넬라균을 포함한 병원체<br>L. monocytogenes                                                               | 50                | (위와 같음)                                             |

|          |                         |          |
|----------|-------------------------|----------|
| mold     | 100                     | cfu/g 이하 |
| yeast    | 50                      | (위와 같음)  |
| 분말 즉석 음료 | 부분적으로 적용된<br>우유 혼합물에 따라 |          |

비고: 모든 유아용 우유를 원료로 하는 분유 식품은 S.aureus 독소가 없도록 관리되고 있다.  
분석작업은 포도 상구균 독소 유무 확인을 위해 25g 당의 5 개의 샘플로 진행한다.

## 12.2. 곡물이 주 성분인 이유식

### 12.2.1. 삶아야 하는 밀가루와 곡물

#### 1) 식품영양(식품 100g 당)

| 기준 및 지표            | 단위      | 허용기준    |    | 비고 |
|--------------------|---------|---------|----|----|
|                    |         | 표준      | 마크 |    |
| moisture           | g 이하    | 9       | -  |    |
| protein            | g       | 7-14    | +  |    |
| fat                | (위와 같음) | 0.5-7.0 | +  |    |
| carbohydrate       | (위와 같음) | 70-85   | +  |    |
| calorie            | kcal    | 310-460 | +  |    |
| ash                | g       | 0.5-2.5 | -  |    |
| mineral materials: |         |         |    |    |
| sodium             | mg 이하   | 25      | -  |    |
| iron               | mg      | 1-8     | -  |    |

#### 2) 안전 기준

| 지표              | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고                              |
|-----------------|----------------|---------------------------------|
| toxic elements: |                |                                 |
| lead            | 0.3            |                                 |
| arsenic         | 0.2            |                                 |
| cadmium         | 0.06           |                                 |
| mercury         | 0.02           |                                 |
| mycotoxin       |                |                                 |
| Alatoxin B1     | 불검출            | <0.0001g 5                      |
| desoxynivalenol | 불검출            | <0.05 밀가루, 보리가루에<br>적용          |
| zearalenone     | 불검출            | <0.005 옥수수 가루, 보리가루,<br>밀가루에 적용 |

|                                             |                   |                                         |
|---------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------|
| toxin                                       | 불검출               | <0.05                                   |
| ochratoxin A                                | 불검출               | <0.0005 모든 종류에 적용                       |
| 푸모니신(fumonisin) B2                          | 0.2               | 옥수수 가루에 적용                              |
| <b>pesticide:</b>                           |                   |                                         |
| HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.01              |                                         |
| DDT, metabolites                            | 0.01              |                                         |
| hexachlorobenzene                           | 0.01              |                                         |
| organomercurial pesticide                   | 불검출               |                                         |
| 2,4-D acid and its salts, esters            | 불검출               |                                         |
| benzopyrene                                 | 불검출               | <0.2 mkg/kg                             |
| 해충으로 인한 곡물의 감염(곤충, 진드기)                     | 불검출               |                                         |
| 금속 혼합물                                      | $3 \cdot 10^{-4}$ | %; 각각의 입자의 크기는 그 길이가 0.3mm 를 넘지 않아야 한다. |
| <b>microbial attributes</b>                 |                   |                                         |
| total viable count(TVC)                     | $5 \cdot 10^4$    | cfu/g 이하                                |
| coliforms                                   | 0.1               | 미만                                      |
| salmonella                                  | 25                | (위와 같음)                                 |
| mold                                        | 200               | cfu/g 이하                                |
| yeast                                       | 100               | (위와 같음)                                 |

### 3) 급속용해되는 우유 무첨가 분말 스프(죽) (인스턴트 조리 식품)

#### 4) 식품영양(식품 100g 당)

| 기준 및 지표                      | 단위        | 허용기준                |    | 비고 |
|------------------------------|-----------|---------------------|----|----|
|                              |           | 표준                  | 마크 |    |
| moisture                     | g         | 4-6                 | -  |    |
| protein                      | g 이상      | 4.0                 | +  |    |
| fat                          | g 이하      | 12.0                | +  |    |
| 사탕수수 포함*, **<br>carbohydrate | g<br>g 이하 | 70,0 – 85,0<br>30,0 | +  | -  |

|                             |         |         |   |              |
|-----------------------------|---------|---------|---|--------------|
| calorie                     | kcal    | 315-480 | + |              |
| ash                         | g       | 0.5-3.5 | - |              |
| <b>mineral materials:</b>   |         |         |   |              |
| sodium                      | mg 이하   | 30      | + |              |
| calcium                     | mg      | 300-600 | + | 농축물          |
| iron                        | (위와 같음) | 5-12    | + | (위와 같음)      |
| iodine                      | mkg     | 40-80   | + | (위와 같음)      |
| <b>vitamin:</b>             |         |         |   |              |
| thiamine (B <sub>1</sub> )  | mg      | 0.2-0.6 | + | vitamin 강화식품 |
| riboflavin(B <sub>2</sub> ) | (위와 같음) | 0.3-0.8 | + | (위와 같음)      |
| niacin. (PP)                | (위와 같음) | 3-8     | + | (위와 같음)      |
| Ascorbic Acid(C)            | (위와 같음) | 30-100  | + | (위와 같음)      |
| retinol (A)                 | mkg-    | 300-500 | + | (위와 같음)      |
| tocopherol (E)              | mg      | 5-10    | + | (위와 같음)      |

\* - 사탕수수당과 과당의 대체는 15g 이하의 양만 허용 한다.

\*\* -보관 관리

### 5) 안전 기준

| 지표                                                                                                           | 허용기준, mg/kg 이하    | 비고       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------|
| toxic elements,<br>mycotoxin(mycotoxin),<br>pesticide, benzopyrene,<br>해충으로 인한 곡물의<br>감염(곤충, 진드기)와 금속<br>혼합물 | 삶아야 하는<br>밀가루와 곡물 |          |
| <b>microbial attributes</b>                                                                                  |                   |          |
| total viable count(TVC)                                                                                      | $1 \cdot 10^4$    | cfu/g 이하 |
| coliforms                                                                                                    | 1.0               | 미만       |
| salmonella                                                                                                   | 50                | (위와 같음)  |
| B.cereus                                                                                                     | 200               | cfu/g 이하 |
| mold                                                                                                         | 100               | (위와 같음)  |
| yeast                                                                                                        | 50                | (위와 같음)  |

### 12.2.2. 삶는 것이 필요한 우유가 주성분인 분말 스프(죽)

#### 1) 식품영양(식품 100g 당)

| 기준 및 지표                          | 단위         | 허용기준        |    | 비고      |
|----------------------------------|------------|-------------|----|---------|
|                                  |            | 표준          | 마크 |         |
| moisture                         | g 이하       | 8           | +  |         |
| protein                          | g          | 12-20       | +  |         |
| fat                              | (위와 같음)    | 10-18       | +  |         |
| 사탕수수*, **<br>포함한<br>carbohydrate | g,<br>g 이하 | 60-70<br>20 | +  |         |
|                                  |            |             | -  |         |
| <b>mineral materials:</b>        |            |             |    |         |
| sodium                           | mg 이하      | 500         | +  |         |
| calcium                          | mg         | 400-600     | +  | 농축물     |
| iron                             | (위와 같음)    | 6-10        | +  | (위와 같음) |
| iodine                           | mg         | 40-80       | +  | (위와 같음) |
| <b>vitamin:</b>                  |            |             |    |         |
| thiamine (B1)                    | mg         | 0.2-0.6     | +  | 농축물     |
| riboflavin(B2)                   | (위와 같음)    | 0.4-0.8     | +  | (위와 같음) |
| niacin. (PP)                     | (위와 같음)    | 4-8         | +  | (위와 같음) |
| retinol (A)                      | mg-        | 300-500     | +  | (위와 같음) |
| tocopherol (E)                   | mg         | 5-10        | +  | (위와 같음) |
| ascorbic acid (C)                | (위와 같음)    | 30-100      | +  | (위와 같음) |

\* - 사탕수수당과 과당의 대체는 10g 이하의 양만 허용 한다.

\*\* - 실질 보관 관리.

#### 2) 안전 기준 (건조 식품)

| 지표                            | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고  |
|-------------------------------|----------------|-----|
| <b>toxic elements:</b>        |                |     |
| lead                          | 0.3            |     |
| arsenic                       | 0.2            |     |
| cadmium                       | 0.06           |     |
| mercury                       | 0.03           |     |
| melamine****                  | 불검출            | < 1 |
| <b>antibiotic* (즉석조리 식품):</b> |                |     |
| lead                          | 0.3            |     |
| arsenic                       | 0.2            |     |

|                                      |                   |                                             |
|--------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------|
| cadmium                              | 0.06              |                                             |
| mercury                              | 0.03              |                                             |
| melamine****                         | 불검출               | < 1                                         |
| <b>mycotoxin</b>                     |                   |                                             |
| Alatoxin B <sub>1</sub>              | 불검출               | < 0.0001g 5                                 |
| Aflatoxin M <sub>1</sub> :           | 불검출               | < 0,00002                                   |
| desoxynivalenol                      | 불검출               | < 0.05 밀가루, 보리가루가 함유된 죽                     |
| zearalenone                          | 불검출               | < 0.005<br>밀가루, 옥수수 가루, 보리가루, 곡물이 함유된 죽에 적용 |
| toxin                                | 불검출               | < 0.05                                      |
| ochratoxin A                         | 불검출               | <0.0005 모든 종류에 적용                           |
| 푸모니신 B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> | 0.2               | 옥수수 밀가루에 적용                                 |
| <b>pesticide:</b>                    |                   |                                             |
| HCH(α, β, γ isomers)                 | 0.01              | 지방으로 환산                                     |
| DDT, metabolites                     | 0.01              | 지방으로 환산                                     |
| benzopyrene                          | 불검출               | < 0.2 mkg/kg                                |
| dioxine                              | 불검출               |                                             |
| 곡물을 주식으로 하는 해충에 의한 오염 및 감염과 금속 혼합물   | 삶아야 하는 곡물과 밀가루    |                                             |
| <b>microbial attributes</b>          |                   |                                             |
| total viable count(TVC)              | 5·10 <sup>4</sup> | cfu/g 이하                                    |
| coliforms                            | 0.1               | 미만                                          |
| salmonella 과<br>L. monocytogenes     | 50                | (위와 같음)                                     |
| mold                                 | 200               | cfu/g 이하                                    |
| yeast                                | 100               | (위와 같음)                                     |

### 12.2.3. 급속 용해되는 우유 첨가 분말 스프(죽)(즉석식품)

#### 1) 식품영양(식품 100g 당)

| 기준 및 지표 | 단위 | 허용기준 | 비고 |
|---------|----|------|----|
|---------|----|------|----|

|                                 |                    | 표준          | 마크     |                                                  |
|---------------------------------|--------------------|-------------|--------|--------------------------------------------------|
| protein                         | g                  | 12-20       | +      |                                                  |
|                                 | g 이상               | 7           | +      | 전체적으로나 부분적으로 우유를 넣어서 환원하는 죽                      |
| fat                             | g                  | 10-18       | +      |                                                  |
|                                 | g 이상               | 5           |        | 크림형 혹은 식물성 유지를 환원된 죽에 첨가할 시, 전체 우유의 무게 비중 25%인 죽 |
|                                 | (위와 같음)            | 0.5         |        | 탈지유로 끓인 죽, 환원시 크림형 혹은 식물성 유지를 첨가함                |
| 사탕수수*,**<br>포함한<br>carbohydrate | g 이하               | 60-70<br>20 | +<br>- |                                                  |
| mineral<br>materials            | 삶아야 하는 우유 첨가 분말 스프 |             |        |                                                  |
| vitamin                         | (위와 같음)            |             |        |                                                  |

\* - 사탕수수당과 과당의 대체는 10g 이하의 양만 허용 한다.

\*\* - 보관 관리

## 2) 안전 기준

| 지표                                                                                                      | 허용기준, mg/kg 이하       | 비고 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----|
| toxic elements,<br>mycotoxin(mycotoxin),<br>melamine, antibiotic,<br>pesticide, benzopyrene,<br>dioxine | 삶아야 하는 우유 스프<br>분말가루 |    |
| 해충으로 인한 곡물의<br>감염(곤충, 진드기)과 금속<br>혼합물                                                                   | 삶아야 하는 밀가루,<br>곡물    |    |

| microbial attributes              |                |               |
|-----------------------------------|----------------|---------------|
| total viable count(TVC)           | $1 \cdot 10^4$ | cfu/g 이하      |
| coliforms                         | 1.0            | 미만            |
| S.aureus                          | 1.0            | (위와 같음)       |
| B.cereus                          | $2 \cdot 10^2$ | cfu/g 이하      |
| salmonella 과<br>L. monocytogenes* | 50             | 허용되지 않는 무게(g) |
| mold                              | 100            | cfu/g 이하      |
| yeast                             | 50             | (위와 같음)       |

\* - 4 세 이상의 어린이들의 섭취하는 죽에는 살모넬라 균과 같은 병원균을 관리감독한다.  
 살모넬라 균과 관련이 없는 박테리아 Enterobacteriaceae 의 병원균도 관리감독한다.  
 300 그램 식품 당 병원균 E.sakazakii 가 함유되지 않도록 한다.

|                                   |       |                                         |
|-----------------------------------|-------|-----------------------------------------|
| (섭식 중추) 즉석 우유 스프, 살균함, 인스턴트 우유 스프 |       |                                         |
| toxic elements:                   |       |                                         |
| lead                              | 0.02  |                                         |
| arsenic                           | 0.05  |                                         |
| cadmium                           | 0.02  |                                         |
| mercury                           | 0.005 |                                         |
| melamine****                      | 불검출   | < 1.0                                   |
| antibiotic:                       |       |                                         |
| chloromycetin(chloramphenicol)    | 불검출   | <0.01mg/kg                              |
| tetracycline                      | 불검출   | <0.01mg/kg                              |
| penicillins                       | 불검출   | <0.004 mg/kg                            |
| streptomycin                      | 불검출   | <0.5 mg/kg                              |
| mycotoxin(mycotoxin)              |       |                                         |
| Alatoxin B1                       | 불검출   | < 0.0001g 5                             |
| Aflatoxin M1:                     | 불검출   | < 0,00002                               |
| desoxynivalenol                   | 불검출   | < 0.05 밀가루, 보리가루, 곡물을 함유한 스프(죽)         |
| zearalenone                       | 불검출   | < 0.005 밀가루, 옥수수가루, 보리가루, 곡물을 함유한 스프(죽) |
| toxin                             | 불검출   | < 0.05                                  |
| ochratoxin A                      | 불검출   | <0.0005 모든 종류에 적용                       |
| 푸모니신 B1 и B2                      | 0.2   | 옥수수 가루에 적용                              |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                   |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|
| <b>pesticide:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                   |              |
| HCCH ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - isomers)                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 0.001             |              |
| DDT, metabolites                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 0.001             |              |
| benzopyrene                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 불검출               | < 0.2 mkg/kg |
| dioxine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 불검출               |              |
| 곡물을 주식으로 하는<br>해충에 의한 오염 및<br>감염과<br>금속 혼합물                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 삶아야 하는 밀가루,<br>곡물 |              |
| <b>산업 살균에 대한 우유 즉석 스프 식품의 microbial attributes</b><br>-3-5 일 동안 37°C 의 일정 온도에서 보관 이후, 눈에 보이는 결함과 부패의 증거가 (포장이<br>부풀거나 겉표면 변질) 없음, 경도와 맛에 변화가 없음.<br>-일정 기간 온도 유지 이후, A)와 B)의 경우는 허용한다.<br>A) 적정산도가 2 도 이상 변하지 않음,<br>B) total viable count(TVC) 가 10 cfu/cm <sup>3</sup> (g) 이하 6) total viable count(TVC) 이하 10<br>cfu/cm <sup>3</sup> (g) |                   |              |

1) 빠르게 용해되는 우유 분말 스프  
식품영양(식품 100g 당)

| 기준 및 지표                    | 단위      | 허용기준    |    | 비고           |
|----------------------------|---------|---------|----|--------------|
|                            |         | 표준      | 마크 |              |
| protein                    | g       | 5-11    | +  |              |
| fat                        | (위와 같음) | 6-12    | +  |              |
| carbohydrate               | (위와 같음) | 65-80   | +  |              |
| calorie                    | kcal    | 330-440 | +  |              |
| <b>mineral materials:</b>  |         |         |    |              |
| sodium                     | mg      | 500 이하  | +  |              |
| calcium                    | (위와 같음) | 300-600 | +  | 농축물          |
| iron                       | (위와 같음) | 10-18   | +  | (위와 같음)      |
| <b>vitamin:</b>            |         |         |    |              |
| thiamine (B <sub>1</sub> ) | mg      | 0.3-0.6 | +  | vitamin 강화식품 |

|                  |         |         |   |         |
|------------------|---------|---------|---|---------|
| riboflavin(B2)   | (위와 같음) | 0.3-0,8 | + | (위와 같음) |
| niacin. (PP)     | (위와 같음) | 4-9     | + | (위와 같음) |
| Ascorbic Acid(C) | (위와 같음) | 20-50   | + | (위와 같음) |

## 2) 안전 기준

| 지표                              | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고                                     |
|---------------------------------|----------------|----------------------------------------|
| <b>toxic elements:</b>          |                |                                        |
| lead                            | 0.3            |                                        |
| arsenic                         | 0.2            |                                        |
| cadmium                         | 0.06           |                                        |
| mercury                         | 0.03           |                                        |
| melamine****                    | 불검출            | < 1 mg/kg                              |
| <b>antibiotic*:</b>             |                |                                        |
| chloromycetin(chloramphenicol)  | 불검출            | <0.01 mg/kg<br><0.0003 (2012.01.01 부터) |
| tetracycline                    | 불검출            | <0.01mg/kg                             |
| penicillins                     | 불검출            | <0.004 mg/kg                           |
| streptomycin                    | 불검출            | <0.2 mg/kg                             |
| <b>Mycotoxin</b>                |                |                                        |
| Alatoxin B1                     | 불검출            | < 0.0001g 5                            |
| Aflatoxin M1:                   | 불검출            | < 0,00002                              |
| desoxynivalenol                 | 불검출            | < 0.05 밀, 보리에 적용                       |
| zearalenone                     | 불검출            | < 0.005 옥수수, 밀, 보리에 적용                 |
| toxin                           | 불검출            | < 0.05                                 |
| ochratoxin A                    | 불검출            | <0.0005 모든 종류에 적용                      |
| 푸모니신 B1 и B2                    | 0.2            | 옥수수 가루에 적용                             |
| <b>pesticide:</b>               |                |                                        |
| HCH(α, β, γ isomers)            | 0.01           | 지방으로 환산으로                              |
| DDT, metabolites                | 0.01           | 지방으로 환산                                |
| benzopyrene                     | 불검출            | < 0.2 mkg/kg                           |
| dioxine                         | 불검출            |                                        |
| 해충으로 인한 곡물의 감염(곤충, 진드기)과 금속 혼합물 | 삶아야 하는 밀가루, 곡물 |                                        |

| microbial attributes |                |          |
|----------------------|----------------|----------|
| total viable         | $1 \cdot 10^4$ | cfu/g 이하 |
| coliforms            | 1.0            | 미만       |
| 병원균, 살모넬라균 포함        | 50             | (위와 같음)  |
| mold                 | 100            | cfu/g 이하 |
| yeast                | 50             | (위와 같음)  |

**12.3. 과일·야채가공식품, 과일·야채 통조림(과일주스, 야채주스, 과일야채 혼합주스, 과즙, 과일음료, 과일차, 과일·야채가 들어간 푸레형태의 식품, 과일·야채 푸레, 야채·곡물 푸레**

1) 식품영양(식품 100g 당)

| 기준 및 지표      | 단위      | 허용기준 |    | 비고                                                                          |
|--------------|---------|------|----|-----------------------------------------------------------------------------|
|              |         | 표준   | 마크 |                                                                             |
| 무게 비중가용성 고형물 | %       | 4-16 | -  | 과일주스, 야채가 보충된 과일 주스에 적용                                                     |
|              | %       | 4-10 | -  | 야채주스, 과일이 보충된 야채주스, 호박 당근은 제외                                               |
|              | %       | 4-11 | -  | 당근주스, 호박주스                                                                  |
| 건조물질의 무게비중   | %       | 4-25 | -  | 과일 야채 푸레식품                                                                  |
| 적정산의 무게 비중   | %이하     | 1,2  | -  | 시트러스 과일 주스(기본 레몬산 동등), 기타 과일로 만든 주스 음료(사과산 동등), 시트러스 과즙, 과일차, 음료(기본 레몬산 동등) |
|              | (위와 같음) | 0,8  | -  |                                                                             |

|                           |                           |                                         |                      |                                                      |
|---------------------------|---------------------------|-----------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------|
| carbohydrate,<br>(설탕 보충됨) | g<br><br>g 이하 g<br><br>이하 | 3- 25<br>허용하지<br>않음<br><br>10<br><br>12 | +<br>-<br><br>-<br>- | 착즙한 과일 야채 주스에<br>적용<br><br>과즙, fruit infusion 용 주스식품 |
| protein                   | g 이상                      | 0.5                                     | -                    | 과일우유 과일·곡물 푸레                                        |
| 에탄올의 무게 비중                | %이하                       | 0.2                                     | -                    |                                                      |
| 구운 소금                     | %이하<br><br>%이하            | 0,4<br><br>0.6                          | -                    | 토마토 주스를 제외한<br>야채식품                                  |
| <b>mineral materials:</b> |                           |                                         |                      |                                                      |
| kalium                    | mg                        | 이하 300                                  | +                    | 과일 인퓨전, 과일<br>과즙                                     |
|                           |                           | 70-300                                  | +                    | 과일야채 주스와 과일 야채<br>기타 식품                              |
| sodium                    | mg 이하                     | 200                                     | -                    |                                                      |
| iron                      | mg 이하                     | 3.0                                     | +                    | 농축물                                                  |
| <b>vitamin:</b>           |                           |                                         |                      |                                                      |
| Ascorbic<br>Acid(C)       | mg 이하                     | 75,0                                    | +                    | 농축물                                                  |
| β-카로틴                     | (위와 같음)                   | 1-4                                     | +                    | (위와 같음)                                              |

## 2) 안전 기준

| 지표                     | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고 |
|------------------------|----------------|----|
| <b>toxic elements:</b> |                |    |
| lead                   | 0.3            |    |
| arsenic                | 0.1            |    |
| cadmium                | 0.02           |    |

|                                 |                                                                                                                                        |                                         |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| mercury                         | 0.01                                                                                                                                   |                                         |
| mycotoxin                       |                                                                                                                                        |                                         |
| patulin                         | 불검출                                                                                                                                    | <0.02 사과, 토마토, 갈매나무 함유 식품 적용            |
| desoxynivalenol                 | 불검출                                                                                                                                    | <0.05 갈매나무, 보리가루 함유한 과일 곡물 푸레           |
| zearalenone                     | 불검출                                                                                                                                    | <0.005 밀가루, 옥수수 가루, 보리가루 함유한 과일곡물 푸레    |
| Aflatoxin M1:                   | 불검출                                                                                                                                    | <0,00002 과일 우유 푸레                       |
| Alatoxin B1                     | 불검출                                                                                                                                    | <0.0001g 5 과일 곡물 푸레                     |
| ochratoxin A                    | 불검출                                                                                                                                    | <0.0005 곡물가루, 곡물 함유 푸레                  |
| toxin                           | 불검출                                                                                                                                    | <0.05 곡물성분 보충된 식품                       |
| antibiotic* (우유성분이 보충된 식품)      |                                                                                                                                        |                                         |
| chloromycetin(chlor amphenicol) | 불검출                                                                                                                                    | <0.01 mg/kg<br/><0.0003 (2012.01.01 부터) |
| tetracycline                    | 불검출                                                                                                                                    | <0.01 mg/kg                             |
| penicillins                     | 불검출                                                                                                                                    | <0.004 mg/kg                            |
| streptomycin                    | 불검출                                                                                                                                    | <0.5 mg/kg                              |
| pesticide**:                    |                                                                                                                                        |                                         |
| HCH(α, β, γ isomers)            | 0.01                                                                                                                                   |                                         |
| DDT, metabolites                | 0.005                                                                                                                                  |                                         |
| nitrate                         | 50                                                                                                                                     | 바나나, 베리 함유식품 제외한 과일 푸레                  |
|                                 | 200                                                                                                                                    | 야채, 야채 과일, , 바나나, 베리 함유한 식품             |
| 5-hydroxy methylfurfurol        | 10.0                                                                                                                                   | 시트러스 과일 주스, 기타 과일 및 베리 주스               |
|                                 | 20.0                                                                                                                                   |                                         |
| microbial attributes            | 과일·야채 식품은( 과일, 야채, 과일 야채 푸레; 과일·우유 푸레와 과일·곡물 푸레) 해당 식품 살균 규정<br>과일이나 야채 주스 저장 식품(산업살균 요구사항), 유아용(산업 살균 요구사항), 일정온도 유지 이후 미생물에 부합해야 한다. |                                         |

|                                                                |                                                                                                                               |                                   |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 과일 주스 식품<br><br>- pH 4,2 이상,<br>또한 pH 3,8 이상(복숭아,<br>살구, 배 주스) | 포자형성 중온 호기성<br>미생물과 통성 혐기성<br>미생물<br>B.cereus 와 B.polymixa ,<br>1g (cm <sup>3</sup> )당<br>고초균 cfu/1 g<br>(cm <sup>3</sup> )이하 | 불검출<br><br><br><br><br><br><br>11 |
|                                                                | 포자형성 고온 호기성<br>미생물과 통성 혐기성<br>미생물, 1 g (cm <sup>3</sup> )당                                                                    | 불검출                               |
|                                                                | Mesophilic clostridia10g<br>(cm <sup>3</sup> )                                                                                | 불검출                               |
|                                                                | Non-spore bacteria,<br>mold fungi, yeast ,<br>1g(cm <sup>3</sup> )                                                            | 불검출                               |
|                                                                | lactic miicroorganism<br>mesophilic<br>clostridia(cm <sup>3</sup> )당                                                          | 불검출                               |
| pH 4,2 이하, 또한 pH 3,8 이하<br>(복숭아, 살구, 배 주스)                     | Non-spore bacteria,<br>mold fungi, yeast ,<br>1g(cm <sup>3</sup> )                                                            | 불검출                               |
|                                                                | lactic miicroorganism<br>mesophilic<br>clostridia(cm <sup>3</sup> )당                                                          | 불검출                               |
| 야채 주스 식품                                                       |                                                                                                                               |                                   |
| 건조성분 12% 이하 함유한<br>토마토 주스                                      | 포자형성 중온 호기성<br>미생물, 통성 혐기성 미생물                                                                                                | 불검출                               |

|           |                                                                                                                          |               |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|           | B.cereus, B.polymixa ,<br>1g(cm <sup>3</sup> )<br>고초균 cfu/1 g<br>(cm <sup>3</sup> )이하                                    | 11            |
|           | 포자형성 고온 호기성<br>미생물, 통성 혐기성<br>미생물, 1g(cm <sup>3</sup> )                                                                  | 불검출           |
|           | Mesophilic clostridia10g<br>(cm <sup>3</sup> )                                                                           | 불검출           |
|           | Non-spore bacteria,<br>mold fungi, yeast ,<br>1g(cm <sup>3</sup> )                                                       | 불검출           |
|           | lactic miicroorganism<br>mesophilic<br>clostridia(cm <sup>3</sup> )당                                                     | 불검출           |
| 그 외:      |                                                                                                                          |               |
| pH 4,2 이상 | 포자형성 중온 호기성<br>미생물, 통성 혐기성 미생물<br>B.cereus 과 B.polymixa ,<br>1g(cm <sup>3</sup> )<br>고초균 cfu/1 g<br>(cm <sup>3</sup> )이하 | 불검출<br><br>11 |
|           | 포자형성 고온 호기성<br>미생물, 통성 혐기성<br>미생물, 1g(cm <sup>3</sup> )                                                                  | 불검출           |
|           | Mesophilic<br>clostridia10g                                                                                              | 불검출           |
|           | Non-spore bacteria,<br>mold fungi, yeast ,<br>1g(cm <sup>3</sup> )                                                       | 불검출           |

|            |                                                         |     |
|------------|---------------------------------------------------------|-----|
|            | lactic miicroorganism<br>mesophilic<br>clostridia(cm³)당 | 불검출 |
| pH 3,7-4,2 | Mesophilic clostridia10g<br>(cm³)                       | 불검출 |
|            | Non-spore bacteria,<br>mold fungi, yeast ,<br>1g(cm³)   | 불검출 |
|            | 포자형성 고온 호기성<br>미생물, 통성 혐기성<br>미생물, 1g(cm³)              | 불검출 |
|            | lactic miicroorganism<br>mesophilic<br>clostridia(cm³)당 | 불검출 |
| pH 3,7 이하  | Non-spore bacteria,<br>mold fungi, yeast ,<br>1g(cm³)   | 불검출 |
|            | lactic miicroorganism<br>mesophilic<br>clostridia(cm³)당 | 불검출 |

#### 12.4. 육류가 주성분인 이유식

##### 12.4.1. 육류 통조림(소고기, 돼지고기, 양고기, 조류 등), 부산물도 포함

###### 1) 식품영양(식품 100g 당)

| 기준 및 지표      | 단위      | 허용기준   |    | 비고       |
|--------------|---------|--------|----|----------|
|              |         | 표준     | 마크 |          |
| 건조물질<br>무게비중 | g 이상    | 20     | -  | 가금육류 통조림 |
|              | (위와 같음) | 17     | -  |          |
| protein      | g       | 8,5-15 | +  | 가금육류 통조림 |
|              | g 이상    | 7      | +  |          |
| fat          | g       | 3-12   | +  |          |
| calorie      | kcal    | 80-180 | +  |          |
| 구운 소금        | g 이하    | 0,4    | +  |          |

|          |      |             |   |            |
|----------|------|-------------|---|------------|
| iron     | mg   | 1-5         | + | 철이 풍부한 통조림 |
| vitamin  |      | 고기곡물<br>통조림 |   |            |
| 녹말       | g 이하 | 3           | - | 응고제 역할     |
| 쌀가루, 밀가루 | g 이하 | 5           | - | (위와 같음)    |

## 2) 안전 기준

| 지표                     | 허용기준, mg/kg 이하                            | 비고                                     |
|------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------|
| <b>toxic elements:</b> |                                           |                                        |
| lead                   | 0.2                                       |                                        |
| arsenic                | 0.1                                       |                                        |
| cadmium                | 0.03                                      |                                        |
| mercury                | 0.02                                      |                                        |
| tin metal              | 100                                       | 주석 통조림 적용                              |
| <b>antibiotic*:</b>    |                                           |                                        |
| 클로로마이세틴                | 불검출                                       | <0.01 mg/kg<br><0.0003 (2012.01.01 부터) |
| tetracycline           | 불검출                                       | <0.01 U/g                              |
| bacitracin             | 불검출                                       | <0.02 U/g                              |
| <b>pesticide**:</b>    |                                           |                                        |
| HCH(α, β, γ isomers)   | 0.02                                      |                                        |
| DDT, metabolites       | 0.01                                      |                                        |
| nitrate                | 불검출                                       | <0.5                                   |
| <b>nitrosamin</b>      |                                           |                                        |
| THE SUM OF NDMA AND    | 불검출                                       | <0.001                                 |
| dioxine                | 불검출                                       |                                        |
| microbial attributes   | group «A» 통조림의 산업용 살균(소독) 요구사항을 충족시켜야 한다. |                                        |

| 통조림에 발생하는 미생물                                                          |                       |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 포자형성 중온 호기성 미생물, 통성 혐기성<br>미생물 group B. subtilis                       | 11 세포 이하, 식품의 1g(cm³) |
| 포자형성 중온 호기성 미생물, 통성 혐기성<br>미생물 group B. cereus and (or)<br>B. polymyxa | 불검출                   |

|                                                         |                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mesophilic clostridia                                   | Mesophilic clostridia 의 발생이 C. botulinum and (or) C. perfringens 와 관련이 없다면, 산업소독의 조건을 충족시켜야 한다.<br>Mesophilic clostridia 의 형성 시, 그 수는 식품 10g(cm³).당 세포 1 개 이다. |
| Non-spore bacteria and (or) mold fungi, and (or) yeast. | 불검출                                                                                                                                                            |
| mold fungi, yeast, lactic microorganism (감염 시)          | 불검출                                                                                                                                                            |
| 포자형성 고온 호기성 미생물, 통성 혐기성 미생물                             | 불검출                                                                                                                                                            |

#### 12.4.2. 살균된 육류 소시지 (생후 1 년 6 개월 이후)

##### 1) 식품영양(식품 100g 당)

| 기준 및 지표 | 단위   | 허용기준    |    | 비고 |
|---------|------|---------|----|----|
|         |      | 표준      | 마크 |    |
| protein | g 이상 | 12      | +  |    |
| fat     | g    | 16-20   | +  |    |
| 구운 소금   | g 이하 | 1.5     | +  |    |
| calorie | kcal | 180-240 | +  |    |

##### 2) 안전 기준

| 지표                                                          | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고       |
|-------------------------------------------------------------|----------------|----------|
| toxic elements, antibiotic, pesticide, nitrate, nitrosamine | 육류 통조림         |          |
| dioxine                                                     | 불검출            |          |
| <b>microbial attributes</b>                                 |                |          |
| total viable count(TVC)                                     | $2 \cdot 10^2$ | cfu/g 이하 |
| coliforms                                                   | 1.0            | 미만       |
| 병원균, 살모넬라균 포함                                               | 50             | (위와 같음)  |

|                              |     |         |
|------------------------------|-----|---------|
| sulfite reducing Chlostridia | 0.1 | (위와 같음) |
| B.cereus                     | 1.0 | (위와 같음) |

### 12.4.3. 육류 야채 통조림(야채 육류 통조림)

#### 1) 식품영양(식품 100g 당)

| 기준 및 지표                     | 단위      | 허용기준    |    | 비고           |
|-----------------------------|---------|---------|----|--------------|
|                             |         | 표준      | 마크 |              |
| 건조물질<br>무게비중                | g       | 5-26    | -  |              |
| protein                     | g       | 1.5-8.0 | +  |              |
| fat                         | (위와 같음) | 1-6     | +  |              |
| carbohydrate                | (위와 같음) | 5-15    | +  |              |
| calorie                     | kcal    | 40-140  | +  |              |
| 구운 소금                       | g 이하    | 0,4     | +  |              |
| iron                        | mg      | 0.5-3.0 | +  | 농축물          |
| <b>vitamin:</b>             |         |         |    |              |
| β-카로틴                       | mg      | 1-3     | -  | vitamin 강화식품 |
| thiamine (B <sub>1</sub> )  | mg      | 0.1-0.2 | -  | (위와 같음)      |
| riboflavin(B <sub>2</sub> ) | (위와 같음) | 0.1-0.3 | -  | (위와 같음)      |
| niacin. (PP)                | (위와 같음) | 1-4     | -  | (위와 같음)      |
| 녹말                          | g 이하    | 3       | -  | 응고제 역할       |
| 쌀가루, 밀가루                    | g 이하    | 5       | -  | (위와 같음)      |

#### 2) 안전 기준

| 지표                     | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고        |
|------------------------|----------------|-----------|
| <b>toxic elements:</b> |                |           |
| lead                   | 0.3            |           |
| arsenic                | 0.2            |           |
| cadmium                | 0.03           |           |
| mercury                | 0.02           |           |
| tin metal              | 100            | 주석 통조림 적용 |

|                                             |                                |                                         |
|---------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>antibiotic*:</b>                         |                                |                                         |
| 클로로마이세틴                                     | 불검출                            | <0.01 mg/kg<br><0.0003 (2012.01.01 부터)  |
| tetracycline                                | 불검출                            | <0.01 U/g                               |
| bacitracin                                  | 불검출                            | <0.02 U/g                               |
| <b>mycotoxin</b>                            |                                |                                         |
| patulin                                     | 불검출                            | <0.02, 토마토 함유 시 적용                      |
| Alatoxin B <sub>1</sub>                     | 불검출                            | <0.0001g 5, 곡물이나 곡물가루<br>함유 시 적용        |
| desoxynivalenol                             | 불검출                            | <0.05, 밀가루, 보리 곡물 및<br>가루 함유 통조림에 적용    |
| zearalenone                                 | 불검출                            | <0.005, 밀가루, 보리, 옥수수<br>곡물 및 가루 함유 시 적용 |
| toxin                                       | 불검출                            | <0.05, 곡물이나 곡물가루<br>함유 시 적용             |
| ochratoxin A                                | 불검출                            | <0.0005 곡물이나 곡물가루<br>함유 시 적용            |
| <b>pesticide**:</b>                         |                                |                                         |
| HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.02                           |                                         |
| DDT, metabolites                            | 0.01                           |                                         |
| nitrate                                     | 150                            | 야채 함유 시 적용                              |
| nitrate                                     | 불검출                            | <0.5                                    |
| <b>nitrosamin</b>                           |                                |                                         |
| THE SUM OF NDMA AND                         | 불검출                            | <0.001                                  |
| dioxine                                     | 불검출                            |                                         |
| microbial attributes                        | «A»그룹 통조림의 산업 소독 기준을 충족시켜야 한다. |                                         |

| <b>통조림에 발생하는 미생물</b>                                                   |                                   |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 포자형성 중온 호기성 미생물, 통성 혐기성<br>미생물 group B. subtilis                       | 식품 1g(cm <sup>3</sup> )당 11 세포 이하 |
| 포자형성 중온 호기성 미생물, 통성 혐기성<br>미생물 group B. cereus and (or)<br>B. polymyxa | 불검출                               |
| Mesophilic clostridia                                                  |                                   |

|                                                              |                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                              | Mesophilic clostridia 의 발생이 C. botulinum and (or) C. perfringens 와 관련이 없다면, 산업소독의 조건을 충족시켜야 한다.<br>Mesophilic clostridia 의 형성 시, 그 수는 식품 10g(cm³).당 세포 1 개 이다. |
| Non-spore bacteria and (or) mold fungi, and (or) yeast       | 불검출                                                                                                                                                            |
| mold fungi, yeast, lactic microorganism (tin metal 통조림 사용 시) | 불검출                                                                                                                                                            |
| 포자형성 고온 호기성 미생물, 통성 혐기성 미생물                                  | 불검출                                                                                                                                                            |

## 12.5. 수산물이 주원료인 이유식

### 12.5.1. 생선 통조림

#### 1) 식품영양(식품 100g 당)

| 기준 및 지표                   | 단위      | 허용기준    |    | 비고      |
|---------------------------|---------|---------|----|---------|
|                           |         | 표준      | 마크 |         |
| 건조물질 무게비중                 | g       | 15-25   | -  |         |
| protein                   | g       | 8-15    | +  |         |
| fat                       | (위와 같음) | 5-11    | +  |         |
| calorie                   | kcal    | 100-155 | +  |         |
| 구운 소금                     | g 이하    | 0,4     | +  |         |
| <b>mineral materials:</b> |         |         |    |         |
| iron                      | mg      | 0,4-3.0 | +  | 농축물     |
| <b>vitamin:</b>           |         |         |    |         |
| thiamine (B1)             | mg      | 0.1-0.2 | +  | 농축물     |
| riboflavin(B2)            | (위와 같음) | 0.1-0.3 | +  | (위와 같음) |
| niacin. (PP)              | (위와 같음) | 1-4     | +  | (위와 같음) |
| 녹말                        | g 이하    | 3       | -  | 응고제 역할  |
| 쌀가루, 밀가루                  | g 이하    | 5       | -  | (위와 같음) |

#### 2) 안전 기준

| 지표 | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고 |
|----|----------------|----|
|----|----------------|----|

|                                             |                             |                 |
|---------------------------------------------|-----------------------------|-----------------|
| <b>toxic elements:</b>                      |                             |                 |
| lead                                        | 0.5                         |                 |
| arsenic                                     | 0.5                         |                 |
| cadmium                                     | 0.1                         |                 |
| mercury                                     | 0.15                        |                 |
| tin metal                                   | 100                         | 주식 통조림 적용       |
| <b>antibiotic*(양식 어류):</b>                  |                             |                 |
| tetracycline                                | 불검출                         | <0.01 mg/kg     |
| <b>pesticide**:</b>                         |                             |                 |
| HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.02                        |                 |
| DDT, metabolites                            | 0.01                        |                 |
| PCB                                         | 0.5                         |                 |
| histamine                                   | 100                         | 참치, 고등어, 연어, 청어 |
| nitrosamine                                 | 불검출                         | <0.001          |
| dioxine ***                                 | 불검출                         |                 |
| <b>microbial attributes</b>                 | A 그룹 통조림의 산업소독 기준에 부합해야 한다. |                 |

| <b>통조림에 발생한 미생물</b>                                              |                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 포자형성 중온 호기성 미생물, 통성 혐기성 미생물 group B. subtilis                    | 식품 1g(cm <sup>3</sup> )당 11 세포 이하                                                                                                                                          |
| 포자형성 중온 호기성 미생물, 통성 혐기성 미생물 group B. cereus and (or) B. polymyxa | 불검출                                                                                                                                                                        |
| Mesophilic clostridia                                            | Mesophilic clostridia 의 발생이 C. botulinum and (or) C. perfringens 와 관련이 없다면, 산업소독의 조건을 충족시켜야 한다. Mesophilic clostridia 의 형성 시, 그 수는 식품 10g (cm <sup>3</sup> )당 세포 1 개여야 한다. |
| Non-spore bacteria and (or) mold fungi, and (or) yeast           | 불검출                                                                                                                                                                        |
| mold fungi, yeast, lactic bacteria                               | 불검출                                                                                                                                                                        |

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| (tin metal 통조림 사용 시)              |     |
| 포자 형성 고온 혐기성 미생물, 호기성, 통성 혐기성 미생물 | 불검출 |

### 12.5.2. 야채&생선 통조림

#### 1) 식품영양(식품 100g 당)

| 기준 및 지표            | 단위      | 허용기준      |    | 비고      |
|--------------------|---------|-----------|----|---------|
|                    |         | 표준        | 마크 |         |
| 건조물 질<br>무게비중      | g 이상    | 17        | -  |         |
| protein            | g       | 1.5-6     | +  |         |
| fat                | (위와 같음) | 1-6       | +  |         |
| calorie            | kcal    | 35-120    | +  |         |
| 구운 소금              | g 이하    | 0,4       | +  |         |
| mineral materials: |         |           |    |         |
| iron               | mg      | 생선통조림에 따라 | -  |         |
| vitamin            |         | 생선통조림에 따라 |    |         |
| 녹말                 | g 이하    | 3         | -  | 응고제 역할  |
| 쌀가루, 밀가루           | g 이하    | 5         | -  | (위와 같음) |

#### 2) 안전 기준

| 지표                  | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고          |
|---------------------|----------------|-------------|
| toxic elements:     |                |             |
| lead                | 0,4            |             |
| arsenic             | 0.2            |             |
| cadmium             | 0,04           |             |
| mercury             | 0.05           |             |
| tin metal           | 100            | 주석 통조림 적용   |
| mycotoxin           | 고기&야채 통조림에 따라  |             |
| antibiotic*(양식 어류): |                |             |
| tetracycline        | 불검출            | <0.01 mg/kg |
| pesticide**:        |                |             |

|                                             |                             |                 |
|---------------------------------------------|-----------------------------|-----------------|
| HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.02                        |                 |
| DDT, metabolites                            | 0.01                        |                 |
| PCB                                         | 0.2                         |                 |
| histamine                                   | 40                          | 참치, 고등어, 연어, 청어 |
| nitrate                                     | 150                         | 야채 함유 시 적용      |
| nitrosamine                                 | 불검출                         | <0.001          |
| dioxine ***                                 | 불검출                         |                 |
| microbial attributes                        | A 그룹 통조림의 산업소독 기준에 부합해야 한다. |                 |

| 통조림에 발생하는 미생물                                                          |                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 포자형성 중온 호기성 미생물, 통성 혐기성<br>미생물 group B. subtilis                       | 식품 1g(cm <sup>3</sup> )당 11 세포 이하                                                                                                                                          |
| 포자형성 중온 호기성 미생물, 통성 혐기성<br>미생물 group B. cereus and (or)<br>B. polymyxa | 불검출                                                                                                                                                                        |
| mesophilic clostridia                                                  | Mesophilic clostridia 의 발생이 C. botulinum and (or) C. perfringens 와 관련이 없다면, 산업소독의 조건을 충족시켜야 한다. Mesophilic clostridia 의 형성 시, 그 수는 식품 10g (cm <sup>3</sup> )당 세포 1 개여야 한다. |
| Non-spore bacteria and (or) mold fungi, and (or) yeast                 | 불검출                                                                                                                                                                        |
| mold fungi, yeast, lactic microorganism<br>(tin metal 통조림 사용 시)        | 불검출                                                                                                                                                                        |
| 포자형성 고온 호기성 미생물, 통성 혐기성<br>미생물                                         | 불검출                                                                                                                                                                        |

## 12.6. 유아용 인스턴트 허브차

### 1) 식품영양(식품 100g 당)

| 분류 | 단위 | 허용기준 | 비고 |
|----|----|------|----|
|----|----|------|----|

| 지표           |      | 표준      | 마크 |  |
|--------------|------|---------|----|--|
| carbohydrate | g    | 85-96   | +  |  |
| calorie      | kcal | 340-385 | +  |  |

## 2) 안전 기준 (즉석조리 식품)

| 지표                                          | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고       |
|---------------------------------------------|----------------|----------|
| <b>toxic elements:</b>                      |                |          |
| lead                                        | 0.02           |          |
| arsenic                                     | 0.05           |          |
| cadmium                                     | 0.02           |          |
| mercury                                     | 0.005          |          |
| <b>pesticide**:</b>                         |                |          |
| HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.02           |          |
| DDT, metabolites                            | 0.01           |          |
| <b>microbial attributes</b>                 |                |          |
| total viable count(TVC)                     | $5 \cdot 10^3$ | cfu/g 이하 |
| coliforms                                   | 1.0            | 미만       |
| B.cereus                                    | 100            | cfu/g 이하 |
| salmonella                                  | 25             | 미만       |
| mold                                        | 50             | cfu/g 이하 |
| yeast                                       | 50             | (위와 같음)  |

### 13. 미취학 아동 및 취학아동을 위한 식품

#### 13.1. 육류가 주성분인 식품

##### 13.1.1. 육류 통조림(가금육류 포함)

###### 1) 식품영양(식품 100g 당)

| 기준 및 지표            | 단위      | 허용기준    |    | 비고  |
|--------------------|---------|---------|----|-----|
|                    |         | 표준      | 마크 |     |
| protein            | g       | 12-14   | +  |     |
| fat                | (위와 같음) | 10-18   | +  |     |
| calorie            | kcal    | 130-220 | +  |     |
| 구운 소금              | g 이하    | 1,2     | +  |     |
| iron               | mg      | 1-5     | +  | 농축물 |
| 녹말 или 쌀가루,<br>밀가루 | g 이하    | 3       | -  |     |
|                    | g 이하    | 5       | -  |     |

#### 2) 안전 기준

| 지표                                          | 허용기준, mg/kg 이하                   | 비고                                     |
|---------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------|
| <b>toxic elements:</b>                      |                                  |                                        |
| lead                                        | 0.3                              |                                        |
| arsenic                                     | 0.1                              |                                        |
| cadmium                                     | 0.03                             |                                        |
| mercury                                     | 0.02                             |                                        |
| tin metal                                   | 100                              | 주석 통조림 적용                              |
| <b>antibiotic*</b>                          |                                  |                                        |
| 클로로마이세틴                                     | 불검출                              | <0.01 mg/kg<br><0.0003 (2012.01.01 부터) |
| tetracycline                                | 불검출                              | <0.01 U/g                              |
| bacitracin                                  | 불검출                              | <0.02 U/g                              |
| <b>pesticide**:</b>                         |                                  |                                        |
| HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.02                             |                                        |
| DDT, metabolites                            | 0.01                             |                                        |
| nitrate                                     | 불검출                              | <0.5                                   |
| <b>nitrosamin</b>                           |                                  |                                        |
| THE SUM OF NDMA AND                         | 불검출                              | <0.001                                 |
| dioxine ***                                 | 불검출                              |                                        |
| microbial attributes                        | 통조림 group «A» 산업 소독 기준에 부합해야 한다. |                                        |

| 통조림에 발생하는 미생물                                                          |                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 포자형성 중온 호기성 미생물, 통성 혐기성<br>미생물 group B. subtilis                       | 식품 1g(cm³)당 11 세포 이하                                                                                                                                          |
| 포자형성 중온 호기성 미생물, 통성 혐기성<br>미생물 group B. cereus and (or)<br>B. polymyxa | 불검출                                                                                                                                                           |
| Mesophilic clostridia                                                  | Mesophilic clostridia 의 발생이 C. botulinum and (or) C. perfringens 와 관련이 없다면, 산업소독의 조건을 충족시켜야 한다. Mesophilic clostridia 의 형성 시, 그 수는 식품 10g (cm³)당 세포 1 개여야 한다. |
| Non-spore bacteria and (or) mold fungi, and (or) yeast                 | 불검출                                                                                                                                                           |
| mold fungi, yeast, lactic microorganism (tin metal 통조림 사용 시)           | 불검출                                                                                                                                                           |
| 포자형성 고온 호기성 미생물, 통성 혐기성 미생물                                            | 불검출                                                                                                                                                           |

**13.1.2 소세지 제품**  
식품영양(식품 100g 당)

| 기준 및 지표 | 단위   | 허용기준 |    | 비고 |
|---------|------|------|----|----|
|         |      | 표준   | 마크 |    |
| protein | g 이상 | 12   | +  |    |
| fat     | g 이하 | 22   | +  |    |
| 구운 소금   | g 이하 | 1,8  | +  |    |
| 녹말      | g 이하 | 5    | -  |    |

1) 안전 기준

| 지표              | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고 |
|-----------------|----------------|----|
| toxic elements: |                |    |
| lead            | 0.3            |    |
| arsenic         | 0.1            |    |
| cadmium         | 0.03           |    |

|                                             |                |                                          |
|---------------------------------------------|----------------|------------------------------------------|
| mercury                                     | 0.02           |                                          |
| antibiotic*                                 | 육류 통조림         |                                          |
| pesticide**:                                |                |                                          |
| HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.02           |                                          |
| DDT, metabolites                            | 0.01           |                                          |
| nitrate                                     | 30             |                                          |
| nitrosamin                                  |                |                                          |
| THE SUM OF NDMA AND                         | 0.002          |                                          |
| dioxine                                     | 불검출            |                                          |
| microbial attributes                        |                |                                          |
| total viable count(TVC)                     | $1 \cdot 10^3$ | cfu/g 이하                                 |
| coliforms                                   | 1.0            | 미만                                       |
| E. coli                                     | 1.0            | (위와 같음), 유통기한 5 일 이상인 식품                 |
| S.aureus                                    | 1.0            | 미만                                       |
| sulfite reducing Chlostridia                | 0.1            | (위와 같음)                                  |
| salmonella*                                 | 25             | (위와 같음); * 소세지<br>추가적으로 L. Monocytogenes |
| yeast                                       | 100            | cfu/g 이하, 유통기한 5 일 이상인 식품                |
| mold                                        | 100            | (위와 같음)                                  |

### 13.1.3 육류 반제품

#### 1) 식품영양(식품 100g 당)

| 기준 및 지표 | 단위   | 허용기준 |    | 비고 |
|---------|------|------|----|----|
|         |      | 표준   | 마크 |    |
| protein | g 이상 | 10   | +  |    |
| fat     | g 이하 | 20   | +  |    |
| 구운 소금   | g 이하 | 0,9  | +  |    |

#### 2) 안전 기준

| 지표                                                        | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고 |
|-----------------------------------------------------------|----------------|----|
| toxic elements, antibiotic, pesticide, dioxine , nitrate, | 육류 통조림         |    |

|                                  |                |                                      |
|----------------------------------|----------------|--------------------------------------|
| nitrosamine                      |                |                                      |
| <b>microbial attributes</b>      |                |                                      |
| total viable count(TVC)          | $5 \cdot 10^5$ | cfu/g 이하, 다짐육, 생고기                   |
|                                  | $1 \cdot 10^5$ | cfu/g 이하, 신선육, 생고기                   |
| coliforms                        | 0.001          | 미만                                   |
| S.aureus                         | 0.1            | (위와 같음)                              |
| salmonella 과<br>L. monocytogenes | 25             | (위와 같음)                              |
| mold                             | 250            | cfu/g 이하, 반가공, 빵가루<br>튀김옷을 입힌 식품에 적용 |

### 13.1.2. 페이스트와 조리식품류

#### 1) 식품영양(식품 100g 당)

| 기준 및 지표 | 단위   | 허용기준 |    | 비고 |
|---------|------|------|----|----|
|         |      | 표준   | 마크 |    |
| protein | g 이상 | 8    | +  |    |
| fat     | g 이하 | 16   | +  |    |
| 구운 소금   | g 이하 | 1,2  | +  |    |

#### 2) 안전 기준

| 지표                                                                         | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고                            |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------|
| toxic elements, antibiotic,<br>pesticide, nitrosamine,<br>nitrate, dioxine | 육류 통조림         |                               |
| <b>microbial attributes</b>                                                |                |                               |
| total viable count(TVC)                                                    | $1 \cdot 10^3$ | cfu/g 이하                      |
| coliforms                                                                  | 1.0            | 미만                            |
| E. coli                                                                    | 1.0            | (위와 같음), 유통기한 72 시간<br>이상 식품용 |
| S.aureus                                                                   | 1.0            | 미만                            |
| sulfite reducing<br>Chlostridia                                            | 0.1            | (위와 같음)                       |
| 살모넬라균을 포함한 병원균,                                                            | 25             | (위와 같음)                       |

|                  |     |                                |
|------------------|-----|--------------------------------|
| L. monocytogenes |     |                                |
| yeast            | 100 | cfu/g 이하; 유통기한<br>72 시간 이상 식품용 |
| mold             | 100 | (위와 같음)                        |

### 13.2. 제빵, 제과, 밀가루 및 시리얼 제품

#### 1) 식품영양(식품 100g 당)

| 기준 및 지표        | 단위      | 허용기준      |    | 비고           |
|----------------|---------|-----------|----|--------------|
|                |         | 표준        | 마크 |              |
| 밀가루 및 시리얼 제품   |         |           |    |              |
| protein        | g       | 10-13     | +  |              |
| fat            | (위와 같음) | 1-3       | +  |              |
| carbohydrate   | (위와 같음) | 60-70     | +  |              |
| calorie        | kcal    | 300-360   | +  |              |
| iron           | mg      | 1.0-2.0   | +  | 농축물          |
| vitamin:       |         |           |    |              |
| thiamine (B1)  | mg      | 0.15-0.25 | +  | vitamin 강화식품 |
| riboflavin(B2) | (위와 같음) | 0.1-0.15  | +  | (위와 같음)      |
| niacin. (PP)   | (위와 같음) | 1.0-3.0   | +  | (위와 같음)      |
| 제빵 제품          |         |           |    |              |
| protein        | g       | 8,0-13.0  | +  |              |
| fat            | (위와 같음) | 1.0-8,0   | +  |              |
| carbohydrate   | (위와 같음) | 45-55     | +  |              |
| calorie        | kcal    | 210-340   | +  |              |
| iron           | mg      | 1,8-3.0   | +  | 농축물          |
| vitamin:       |         |           |    |              |
| thiamine (B1)  | mg      | 0.15-0,40 | +  | vitamin 강화식품 |
| riboflavin(B2) | (위와 같음) | 0.1-0.5   | +  | (위와 같음)      |
| niacin. (PP)   | (위와 같음) | 1.5-3.0   | +  | (위와 같음)      |

| 제과류      |               |          |   |           |
|----------|---------------|----------|---|-----------|
| fat      | g 이하          | 25       | + |           |
| 트랜스 이성질체 | 전체 fat 중 % 이하 | 7        |   |           |
| 추가 설탕    | g 이하          | 25<br>38 | + | 비스킷 반가공품류 |

## 2) 안전 기준

| 지표                                   | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고                      |
|--------------------------------------|----------------|-------------------------|
| toxic elements:                      |                |                         |
| lead                                 | 0.5            | 밀가루 시리얼류                |
|                                      | 0.35           | 제빵 및 제과                 |
| arsenic                              | 0.2            | 밀가루 시리얼류                |
|                                      | 0.15           | 제빵 및 제과                 |
| cadmium                              | 0.1            | 밀가루 시리얼류                |
|                                      | 0,07           | 제빵 및 제과                 |
| mercury                              | 0.03           | 밀가루 시리얼류                |
|                                      | 0.015          | 제빵 및 제과                 |
| mycotoxin                            |                |                         |
| Alatoxin B <sub>1</sub>              | 불검출            | <0.0001g 5              |
| desoxynivalenol                      | 불검출            | <0.05 밀가루, 보리           |
| zearalenone                          | 불검출            | <0.005 밀가루, 보리 ,<br>옥수수 |
| toxin                                | 불검출            | <0.05                   |
| ochratoxin A                         | 불검출            | <0.0005 모든 종류에 적용       |
| 푸모니신 B <sub>1</sub> и B <sub>2</sub> | 0.2            | 옥수수 가루에 적용              |
| pesticide**:                         |                |                         |
| HCH(α, β, γ isomers)                 | 0.01           |                         |
| DDT, metabolites                     | 0.01           |                         |
| benzopyrene                          | 불검출            | <0,0002                 |
| 해충으로 인한 곡물의<br>감염(곤충, 진드기)           | 불검출            |                         |

| 밀가루, 곡물류 , microbial attributes: |                                |            |           |                 |                             |               |    |
|----------------------------------|--------------------------------|------------|-----------|-----------------|-----------------------------|---------------|----|
| 식품유형                             | Total viable count, cfu/g 이하   | 불검출된 식품 중량 |           |                 | yeast 와 mold (합계), cfu/g 이하 | 비고            |    |
|                                  |                                | coliforms  | S. aureus | 살모넬라균 포함한 병원균   |                             |               |    |
| 계란 함유 마카로니, 파스타류                 | -                              | -          | -         | 25              | -                           |               |    |
| 우유를 원료로 한 즉석 파스타 식품              | 5·10 <sup>4</sup>              | 0.01       | 0.1       | 25              | -                           |               |    |
| 식물성 성분을 원료로 한 즉석 파스타 식품          | 5·10 <sup>4</sup>              | 0.1        | -         | 25              | 100                         |               |    |
| 제빵류, microbial attributes        |                                |            |           |                 |                             |               |    |
| 식품군                              | Total Viable Count, cfu/g 이하   | 불검출 중량(g)  |           |                 |                             | 곰팡이, cfu/g 이하 | 비고 |
|                                  |                                | coliforms  | S. aureus | Proteus         | 살모넬라 균을 포함한 병원균             |               |    |
| 제빵류                              | 1·10 <sup>3</sup>              | 1.0        | 1.0       | -               | 25                          | 50            |    |
| 재과류 식품 microbial attributes:     |                                |            |           |                 |                             |               |    |
| 식품군                              | 중온성 호기성 및 혐기성 미생물의 수, cfu/g 이하 | 불검출된 식품 중량 |           |                 | yeast, cfu/g 이하             | 곰팡이, cfu/g 이하 | 비고 |
|                                  |                                | coliforms  | S. aureus | 살모넬라 균을 포함한 병원균 |                             |               |    |
| 고물이 든 롤케익                        |                                |            |           |                 |                             |               |    |
| - 크림, fat                        | 5·10 <sup>4</sup>              | 0.01       | 0.1       | 25              | 50                          | 100           |    |
| - 과일                             | 1·10 <sup>4</sup>              | 1.0        | 1.0       | 25              | 50                          | 100           |    |

|                                          |                  |      |     |    |    |     |  |
|------------------------------------------|------------------|------|-----|----|----|-----|--|
| 설탕절임과일,<br>씨앗, 견과류                       |                  |      |     |    |    |     |  |
| 케익:                                      |                  |      |     |    |    |     |  |
| - 가루 설탕                                  | $5 \cdot 10^3$   | 0.1  | -   | 25 | 50 | 50  |  |
| - 유약바름,<br>견과류, 절임과일,<br>과일, 럼이 들어감      | $5 \cdot 10^3$   | 0.1  | -   | 25 | 50 | 100 |  |
| 밀봉된 케익, 롤케익                              | $5 \cdot 10^3$   | 0.1  | 0.1 | 25 | 50 | 50  |  |
| 와플:                                      |                  |      |     |    |    |     |  |
| - 고물 없음, 과일,<br>퐁당(fondant) 등<br>고물이 있음. | $5 \cdot 10^3$   | 0.1  | -   | 25 | 50 | 100 |  |
| - c 호두 고물,<br>초콜렛으로 코팅함                  | $5 \cdot 10^4$   | 0.01 | -   | 25 | 50 | 100 |  |
| 생강과자                                     |                  |      |     |    |    |     |  |
| - 고물없음                                   | $2.5 \cdot 10^3$ | 1.0  | -   | 25 | 50 | 50  |  |
| - 고물없음                                   | $5 \cdot 10^3$   | 0.1  | -   | 25 | 50 | 50  |  |
| 비스킷:                                     |                  |      |     |    |    |     |  |
| - 설탕,<br>초콜렛 코팅, 버터                      | $1 \cdot 10^4$   | 0.1  | -   | 25 | 50 | 100 |  |
| -크림 층, 고물                                | $1 \cdot 10^4$   | 0.1  | 0.1 | 25 | 50 | 100 |  |
| -비스킷,크래커                                 | $1 \cdot 10^3$   | 1.0  | -   | 25 | -  | 100 |  |

### 13.3. 어류와 비 어류 수산물

#### 13.3.1. 어류와 비 어류 수산물 반가공품

##### 1) 식품영양(식품 100g 당)

| 기준 및 지표 | 단위   | 허용기준   |    | 비고 |
|---------|------|--------|----|----|
|         |      | 표준     | 마크 |    |
| protein | g 이상 | 16     | +  |    |
| fat     | g    | 1-11   | +  |    |
| calorie | kcal | 70-160 | +  |    |

##### 2) 안전 기준

| 지표                                          | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고              |
|---------------------------------------------|----------------|-----------------|
| <b>toxic elements:</b>                      |                |                 |
| lead                                        | 0.5            |                 |
| arsenic                                     | 0.5            |                 |
| cadmium                                     | 0.1            |                 |
| mercury                                     | 0.15           |                 |
| <b>조류 toxin</b>                             |                |                 |
| 연체동물의 마비제(삭시토신)                             | 불검출            | 조개              |
| 패류 toxin(도모산)                               | 불검출            | 조개              |
| 패류 toxin(도모산)                               | 불검출            | 게류의 내장기관        |
| 설사성 패독(오카다 산)                               | 불검출            | 조개              |
| <b>antibiotic*(양식 어류):</b>                  |                |                 |
| tetracycline                                | 불검출            | <0.01 mg/kg     |
| <b>pesticide**:</b>                         |                |                 |
| HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.02           |                 |
| DDT, metabolites                            | 0.01           |                 |
| <b>nitrosamin</b>                           |                |                 |
| THE SUM OF NDMA AND                         | 불검출            |                 |
| histamine                                   | 100            | 참치, 고등어, 연어, 청어 |
| PCBs                                        | 0.5            |                 |
| dioxine                                     | 불검출            | 생선 반가공품         |
| <b>microbial attributes</b>                 |                |                 |

|                                  |                   |                   |
|----------------------------------|-------------------|-------------------|
| total viable count(TVC)          | 5·10 <sup>4</sup> | cfu/g 이하          |
| coliforms                        | 0.01              | 미만                |
| S.aureus                         | 0.01              | 미만                |
| sulfite reducing<br>Chlostridia  | 0.1               | (위와 같음)           |
| salmonella 과<br>L. monocytogenes | 25                | (위와 같음)           |
| sulfite reducing<br>Chlostridia  | 0.01              | 미만 (진공포장 식품)      |
| V.parahaemolyticus               | 100               | cfu/g 이하 (바다 생선류) |

### 13.3.2. 어류 및 비어류 조리식품

#### 1) 식품영양(식품 100g 당)

| 기준 및 지표 | 단위   | 허용기준   |    | 비고 |
|---------|------|--------|----|----|
|         |      | 표준     | 마크 |    |
| protein | g 이상 | 13     | +  |    |
| fat     | g 이하 | 8      | +  |    |
| calorie | kcal | 90-130 | +  |    |
| 구운 소금   | g 이하 | 0,8    | +  |    |
| 녹말      | g 이하 | 5      | -  |    |

#### 2) 안전 기준

| 지표                     | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고       |
|------------------------|----------------|----------|
| <b>toxic elements:</b> |                |          |
| lead                   | 0.5            |          |
| arsenic                | 0.5            |          |
| cadmium                | 0.1            |          |
| mercury                | 0.15           |          |
| <b>조류독소</b>            |                |          |
| 연체동물의 마비제(삭시토신)        | 재료에 따른 관리      | 조개       |
| 패류독소 (도모산)             | 재료에 따른 관리      | 조개       |
| 패류독소(도모산)              | 재료에 따른 관리      | 게과의 내장기관 |

|                                             |                       |                                    |
|---------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------|
| 설사성 폐독(오카다 산)                               | 재료에 따른 관리             | 조개                                 |
| <b>mycotoxin(mycotoxin) (재료에 따른 관리)</b>     |                       |                                    |
| Aflatoxin M1:                               | 불검출                   | 우유 성분이 들어간 식품                      |
| Alatoxin B <sub>1</sub>                     | 불검출                   | 밀가루, 곡물 함유 시                       |
| desoxynivalenol                             | 불검출                   | 밀가루, 곡물 함유 시                       |
| zearalenone                                 | 불검출                   | 밀가루, 곡물 함유 시                       |
| toxin                                       | 불검출                   | 밀가루, 곡물 함유 시                       |
| ochratoxin A                                | 불검출                   | <0.0005 모든 종류에 적용,<br>밀가루, 곡물 함유 시 |
| <b>antibiotic* (재료에 따른 관리)</b>              |                       |                                    |
| chloromycetin(chloramphenicol)              | 불검출 (<0.01<br><0.0003 | 우유성분 함유한 식품에 적용                    |
| tetracycline                                | 불검출 (<0.01 U/g )      | 우유성분 함유한 식품에 적용                    |
| penicillins                                 | 불검출 (<0.04 U/g )      | 우유성분 함유한 식품에 적용                    |
| streptomycin                                | 불검출 (<0.2 U/g )       | 우유성분 함유한 식품에 적용                    |
| bacitracin                                  | 불검출 (<0.02 mg/kg)     | 계란 성분 함유한 식품에<br>적용                |
| <b>pesticide**:</b>                         |                       |                                    |
| HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.02                  |                                    |
| DDT, metabolites                            | 0.01                  |                                    |
| hexachlorobenzene                           | 0.01                  | 곡물 및 밀가루 원료 관리                     |
| organomercurial<br>pesticide                | 불검출                   | 곡물 및 밀가루 원료 관리                     |
| 2,4-D acid and its salts, esters            | 불검출                   | 곡물 및 밀가루 원료 관리                     |
| benzopyrene                                 | 불검출                   | <0,0002                            |
| nitrate                                     | 150                   | 야채 함유한 식품에<br>적용                   |
| <b>nitrosamin</b>                           |                       |                                    |
| THE SUM OF NDMA AND                         | 불검출                   |                                    |
| histamine                                   | 100                   | 참치, 고등어, 연어, 청어                    |

|                          |                   |     |     |      |      |                                                                          |
|--------------------------|-------------------|-----|-----|------|------|--------------------------------------------------------------------------|
| PCBs                     | 0.5               |     |     |      |      |                                                                          |
| dioxine ***              | 불검출               |     |     |      |      | 수산물 반가공                                                                  |
| microbial attributes     |                   |     |     |      |      |                                                                          |
| 가열처리한 조리식품:              |                   |     |     |      |      |                                                                          |
| 혼제, 가열 어류, 어류 분쇄 , 냉동 포함 | 1·10 <sup>4</sup> | 1.0 | 1.0 | 1.0* | 25** | * 진공포장;<br>** 살모넬라균만;<br>mold 과 yeast 이하 100 cfu/g                       |
| 가열하지 않은 조리식품:            |                   |     |     |      |      |                                                                          |
| 소스 없는 생선, 수산물 샐러드        | 1·10 <sup>4</sup> | 1.0 | 1.0 | -    | 25   | <i>Proteus</i> 0.1g 당 불검출                                                |
| 냉동 조리 식품:                |                   |     |     |      |      |                                                                          |
| 급속 냉동 생선 조리 식품, 진공포장 포함  | 2·10 <sup>4</sup> | 0.1 | 0.1 | 0.1* | 25   | <i>enterococcus</i> - 1·10 <sup>3</sup> , cfu/g 이하 (절단 생선 식품);<br>* 진공포장 |
| - 가공식품류 («게맛살 등>>.)      | 1·10 <sup>3</sup> | 1.0 | 1.0 | 1.0  | 25   | <i>enterococcus</i> - 2·10 <sup>3</sup> cfu/g 이하 (다진고기로 조리)              |

#### 13.4. 우유 및 유제품

##### 13.4.1. 음용유, 크림, 발효유 식품\*; 우유첨가 음료(분말, 액상), 강화우유 포함

1) 식품영양(즉석식품 100g 당)

| 기준 및 지표 | 단위   | 허용기준    |    | 비고                           |
|---------|------|---------|----|------------------------------|
|         |      | 표준      | 마크 |                              |
| protein | g    | 2.0-5.0 | +  | 우유, 발효유 식품, 우유첨가 음료, 크림 스메타나 |
|         | g 이상 | 2.5     | +  |                              |
|         | g 이상 | 2.5     | +  |                              |
| fat     | g    | 1.5-4.0 | +  | 우유, 발효유,                     |

|                    |                           |                           |                  |                                            |
|--------------------|---------------------------|---------------------------|------------------|--------------------------------------------|
|                    | g<br>g                    | 10-20<br>10-20            | +<br>+           | 크림,<br>스메타나와 같은 유제품이<br>주성분인 음료            |
| carbohydrate       | g 이상 g<br>이상 g 이상<br>g 이하 | 4,7<br>3,4<br>3,7<br>16,0 | +<br>+<br>+<br>+ | 우유<br>스메타나<br>크림<br>발효유 식품,<br>우유가 주성분인 음료 |
| 사탕수수당 포함<br>**,*** | g 이하                      | 10                        | +                |                                            |
| calcium            | mg                        | 105-240                   | +                | 강화식품                                       |

\* - 복합 발효유 제품의 경우 해당 제품에 관한 기술 자료 및 정해진 영양 규범을 준수하도록 한다.

\*\* - 자당에서 과당으로의 교체량은 5그램을 넘지 않도록 한다.

\*\*\* - 실제 레이아웃을 관리감독한다.

## 2) 안전 기준 (즉석조리 식품)

| 지표                     | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고                                                |
|------------------------|----------------|---------------------------------------------------|
| <b>산화지수:</b>           |                |                                                   |
| peroxide value         | 4.0            | 5.0 g/100g 이상 지방을<br>함유한 식물성 유지 강화<br>식품의 활성산소 식품 |
| <b>toxic elements:</b> |                |                                                   |
| lead                   | 0.02           |                                                   |
| arsenic                | 0.05           |                                                   |
| cadmium                | 0.02           |                                                   |
| mercury                | 0.005          |                                                   |
| <b>melamine****</b>    | 불검출            | <1 mg/kg                                          |
| <b>antibiotic*:</b>    |                |                                                   |
| 클로로마이세틴                | 불검출            | <0.01 mg/kg<br><0.0003 (2012.01.01 부터)            |
| tetracycline           | 불검출            | <0.01mg/kg                                        |
| penicillins            | 불검출            | <0.004 mg/kg                                      |
| streptomycin           | 불검출            | <0.2 mg/kg                                        |

|                            |                                                           |                   |               |                       |                           |                                            |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------|---------------|-----------------------|---------------------------|--------------------------------------------|
| mycotoxin                  |                                                           |                   |               |                       |                           |                                            |
| Aflatoxin M1:              |                                                           | 불검출               |               | <0,00002              |                           |                                            |
| pesticide(지방으로 환산)**:      |                                                           |                   |               |                       |                           |                                            |
| HCH(α, β, γ isomers)       |                                                           | 0.02              |               |                       |                           |                                            |
| DDT, metabolites           |                                                           | 0.01              |               |                       |                           |                                            |
| dioxine ***                |                                                           | 불검출               |               |                       |                           |                                            |
| microbial attributes       |                                                           |                   |               |                       |                           |                                            |
| 식품군                        | total viable count(TVC) *, CFU**/cm³ (g), (or CFU**/g 이하) | 불검출 식품 중량(g, cm³) |               |                       |                           | yeast (D), mold (II), cfu/cm³ or cfu/(g)이하 |
|                            |                                                           | coliforms ***     | 살모넬라균 포함한 병원균 | staphylococciS.aureus | Listeria L. monocytogenes |                                            |
| 13.4.1.1 저온 살균 우유 용기       | 1× 10 <sup>5</sup>                                        | 0.01              | 25            | 1.0                   | 25                        | -                                          |
| 13.4.1.2 무균 충전 초고온처리 우유 용기 | 100                                                       | 10.0              | 100           | 10.0                  | 25                        | -                                          |
| 13.4.1.3 저온 살균 크림          | 1× 10 <sup>5</sup>                                        | 0.01              | 25            | 1.0                   | 25                        | -                                          |
| 13.4.1.4 무균 충전 초고온처리 크림 용기 | 100                                                       | 10.0              | 100           | 10.0                  | 25                        | -                                          |

|                                       |                                                                                                                                                                                                                               |                                                        |    |     |   |                                                |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----|-----|---|------------------------------------------------|
| 살균, 초고온<br>처리, 무균충전,<br>강화한 우유와<br>크림 | -3-5 일 동안 37°C 의 일정 온도에서 보관 이후, 눈에 보이는 결함과 부패의<br>증거가 (포장이 부풀거나 겉표면 변질) 없음, 경도와 맛에 변화가 없음.<br><br>-일정 기간 온도 유지 이후, A)와 B)의 경우는 허용한다.<br>A) 적정산도가 2 도 이상 변하지 않음,<br>B) total viable count(TVC) 가 10 cfu/cm <sup>3</sup> (g) 이하 |                                                        |    |     |   |                                                |
| 13.4.1.6<br>fermented<br>baked milk   | lactic<br>microorga<br>nism 1·10 <sup>7</sup><br>이상                                                                                                                                                                           | 1.0                                                    | 25 | 1.0 | - | D-50<br>P-50<br>유통기한 72 시간<br>이상된 식품의<br>규범이다. |
| 13.4.1.7<br>사워크림과<br>사워크림이<br>주성분인 식품 | lactic<br>microorgani<br>sm 1·10 <sup>7</sup><br>이상                                                                                                                                                                           | 0.001<br>(사워크림을<br>산패시킨<br>이후<br>가공했을<br>경우, -<br>0.1) | 25 | 1.0 | - | D-50<br>P-50<br>유통기한 72 시간<br>이상된 식품           |

| microbial attributes                             |                                                                      |                                |                  |                     |                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------|---------------------|--------------------------------------------------|----|
| 식품군                                              | 중온성<br>호기성<br>및<br>혐기성<br>미생물<br>의 수,<br>cfu/cm <sup>3</sup><br>(g), | 불검출 식품 중량(g, cm <sup>3</sup> ) |                  |                     | yeast,<br>mold, cfu/<br>cm <sup>3</sup><br>(g)이하 | 비고 |
|                                                  |                                                                      | colifor<br>ms                  | S.<br>aureu<br>s | 살모넬라<br>균 포함<br>병원균 |                                                  |    |
| 13.4.1.8 액상 발효유<br>식품, 요구르트 포함,<br>유통기한 72 시간 이하 | -                                                                    | 0.01                           | 1.0              | 25                  | -                                                |    |

|                                                             |                                                                  |     |     |    |                            |                                                                               |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----|-----|----|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 13.4.1.9 액상 발효유<br>식품, 요구르트<br>유통기한<br>72 시간 이상             | $1 \cdot 10^7$ **<br>이상                                          | 0.1 | 1.0 | 25 | yeast -<br>50* mold-<br>50 | *- yeast 함유,<br>스타터를<br>사용해서 제조한<br>음료<br>**- 열처리한<br>식품에<br>적용되는<br>규범은 아니다. |
| 13.4.1.10 액상 발효유<br>식품, 유통기한 72 시간<br>이상인 비피더스<br>박테리아 강화식품 | 비피더<br>스<br>박테리<br>아<br>$1 \cdot 10^7$ ;<br>$1 \cdot 10^6$<br>이상 | 0.1 | 1.0 | 25 | yeast -<br>50* mold-<br>50 | *- yeast 함유,<br>스타터를 통해<br>제조한 음료<br>제외                                       |

비고: 모든 유아용 우유를 원료로 하는 분유 식품은 S.aureus 독소가 없도록  
관리되고 있다. 분석작업은 포도 상구균 독소 유무 확인을 위해 25g 당의 5 개의  
샘플로 진행한다.

### 13.4.2. 야채, 과일성분이 첨가되거나 주 성분인 커티지 치즈와 식품

#### 1) 식품영양(식품 100g 당)

| 기준 및 지표 | 단위 | 허용기준 |    | 비고 |
|---------|----|------|----|----|
|         |    | 표준   | 마크 |    |

|               |         |          |   |  |
|---------------|---------|----------|---|--|
| protein       | g       | 6-17     | + |  |
| fat           | (위와 같음) | 3.5-10.0 | + |  |
| carbohydrate  | g 이하 g  | 16       | + |  |
| 사탕수수당 포함 *,** | 이하      | 10       | + |  |
| Turner degree | °도 이하   | 150      | + |  |

\* - 사탕수수당과 과당의 대체는 5g 이하의 양만 허용 한다.

\*\* - 실제 레이아웃을 관리감독한다.

## 2) 안전 기준

| 지표                                              | 허용기준, mg/kg 이하  | 비고                                                         |                 |                                               |    |
|-------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------|----|
| 산화지수:                                           |                 |                                                            |                 |                                               |    |
| peroxide value                                  | 4.0             | fat 을 5 g/100 g 이상 함유한 식품의 fat 1kg 당 활성산소 mm, 식물성 유지 강화 식품 |                 |                                               |    |
| toxic elements:                                 |                 |                                                            |                 |                                               |    |
| lead                                            | 0.06            |                                                            |                 |                                               |    |
| arsenic                                         | 0.15            |                                                            |                 |                                               |    |
| cadmium                                         | 0.06            |                                                            |                 |                                               |    |
| mercury                                         | 0.015           |                                                            |                 |                                               |    |
| melamine****                                    | 불검출             | <1 mg/kg                                                   |                 |                                               |    |
| antibiotic,<br>mycotoxin(mycotoxin),<br>dioxine | 우유, 크림, 발효유에 따라 |                                                            |                 |                                               |    |
| pesticide**:                                    |                 |                                                            |                 |                                               |    |
| HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers)     | 0.55            | 지방으로 환산                                                    |                 |                                               |    |
| DDT, metabolites                                | 0.33            | (위와 같음)                                                    |                 |                                               |    |
| microbial attributes                            |                 |                                                            |                 |                                               |    |
| 식품군                                             | 허용 중량(g) 미만     |                                                            |                 | yeast, mold, cfu/<br>cm <sup>3</sup><br>(g)이하 | 비고 |
|                                                 | coliforms       | S.aureus                                                   | 살모넬라 균을 포함한 병원균 |                                               |    |
| 유통기한 72 시간 이하<br>커티지 치즈와 커티지 치즈류 식품             | 0.001           | 0.1                                                        | 25              | -                                             |    |
| 유통기한 72 시간 이상<br>커티지 치즈와 커티지 치즈류 식품             | 0.01            | 0.1                                                        | 25              | yeast - 100<br>곰팡이 50                         |    |
| 열처리한<br>커티지 치즈류 식품                              | 0.1             | 1.0                                                        | 25              | yeast 와<br>곰팡이                                |    |

|  |  |  |  |    |  |
|--|--|--|--|----|--|
|  |  |  |  | 50 |  |
|--|--|--|--|----|--|

**3) 치즈 (경질, 반경질, 연질, 가공 프로세스 치즈, 커드 치즈) 와  
치즈 스프레드**

**4) 식품영양(식품 100g 당)**

| 기준 및 지표                                  | 단위   | 허용기준 |    | 비고 |
|------------------------------------------|------|------|----|----|
|                                          |      | 표준   | 마크 |    |
| moisture<br>무게비중                         | %이하  | 70   | -  |    |
| 건조 성분 중<br>fat 의 무게 비중                   | %이하  | 55   | +  |    |
| 커드 치즈의 경우,<br>건조 성분 중 fat 의<br>무게 비중 허용치 | %이하  | 70   | +  |    |
| 구운 소금                                    | g 이하 | 2    |    |    |

**5) 안전 기준**

| 지표                                          | 허용기준, mg/kg (L)이하 | 비고                     |
|---------------------------------------------|-------------------|------------------------|
| <b>toxic elements:</b>                      |                   |                        |
| lead                                        | 0.2               |                        |
| arsenic                                     | 0.15              |                        |
| cadmium                                     | 0.1               |                        |
| mercury                                     | 0.03              |                        |
| melamine****                                | 불검출               | <1 mg/kg               |
| <b>antibiotic*:</b>                         |                   |                        |
| 클로로마이세틴                                     | 불검출               | <0.01 mg/kg<br><0.0003 |
| tetracycline                                | 불검출               | <0.01 U/g              |
| penicillins                                 | 불검출               | <0.004 U/g             |
| streptomycin                                | 불검출               | <0.2 U/g               |
| <b>mycotoxin</b>                            |                   |                        |
| Aflatoxin M1:                               | 불검출               | <0,00005               |
| <b>pesticide**:</b>                         |                   |                        |
| HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.6               | 지방으로 환산                |
| DDT, metabolites                            | 0.2               | (위와 같음)                |
| dioxine                                     | 불검출               |                        |
| <b>microbial attributes</b>                 |                   |                        |

| 식품군                    | 중온성<br>호기성 및<br>혐기성<br>미생물의<br>수, cfu/g<br>이하 | 불검출 중량(g)     |                   | 비고                                                      |
|------------------------|-----------------------------------------------|---------------|-------------------|---------------------------------------------------------|
|                        |                                               | coliform<br>s | 살모넬라균을<br>포함한 병원균 |                                                         |
| 치즈(경질, 반경질,<br>염지, 연지) | -                                             | 0.001         | 25                | S.aureus 500 cfu/g 이하<br>25g 당 L.monocytogenes ,<br>불검출 |
| 스프레드 치즈                |                                               |               |                   |                                                         |
| - 충전재 없음               | $5 \cdot 10^3$                                | 0.1           | 25                | mold 50 cfu/g 이하,<br>yeast 50 cfu/g 이하                  |
| - 충전재 있음               | $1 \cdot 10^4$                                | 0.1           | 25                | mold 100 cfu/g 이하<br>yeast 100 cfu/g 이하                 |

**13.5. 과일 야채 통조림(주스, 과즙, 음료, 과일차, 과일·야채 퓨레, 과일우유퓨레,  
과일·곡물 퓨레, 혼합식품)**

1) 식품영양(식품 100g 당)

| 기준 및 지표          | 단위 | 허용기준 |    | 비고                               |
|------------------|----|------|----|----------------------------------|
|                  |    | 표준   | 마크 |                                  |
| 건조물질 무게비중        | %  | 4-25 | -  | 과일 야채 퓨레식품                       |
| 가용성 고형물의<br>무게비중 | %  | 4-16 | -  | 과일, 야채가 보충된 과일<br>주스에 적용         |
|                  | %  | 4-10 | -  | 야채주스, 과일이 보충된<br>야채주스, 호박 당근은 제외 |

|                           |       |                                 |                 |                                                 |
|---------------------------|-------|---------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------|
|                           | %     | 4-11                            | -               | 과일 첨가, 호박, 당근으로 만든 주스                           |
| 시트러스 산 무게비중               | %이하   | 1,3                             | -               | 감귤과 과일주스 (moisture 없는 레몬산), 기타 과일과 야채로 만든 주스 식품 |
| carbohydrate, 추가된 설탕 포함   | g 이하  | 4-25<br>10<br><br>12<br>허용되지 않음 | +<br>-<br><br>- | 주스음료와 넥타르(과즙)에 적용<br><br>직접 짠 야채·과일 주스, 과일차     |
| 에탄올의                      | %이하   | 0.2                             | -               |                                                 |
| 구운 소금                     | %이하   | 0.6                             |                 | 야채주스 적용                                         |
| <b>vitamin:</b>           |       |                                 |                 |                                                 |
| Ascorbic Acid(C)          | mg 이하 | 75,0                            | +               | 농축물                                             |
| <b>mineral materials:</b> |       |                                 |                 |                                                 |
| iron                      | mg 이하 | 3                               |                 | 농축물                                             |

## 2) 안전 기준

| 지표                     | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고         |
|------------------------|----------------|------------|
| <b>toxic elements:</b> |                |            |
| lead                   | 0.3            |            |
| arsenic                | 0.1            |            |
| cadmium                | 0.02           |            |
| mercury                | 0.01           |            |
| <b>Mycotoxin</b>       |                |            |
| patulin                | 불검출            | <0.02, 식품용 |

|                                             |                                                                                             |                                 |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
|                                             |                                                                                             | 사과,                             |
| pesticide**:                                |                                                                                             |                                 |
| HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.01                                                                                        |                                 |
| DDT, metabolites                            | 0.005                                                                                       |                                 |
| nitrate                                     | 50                                                                                          | 과일이 주성분                         |
|                                             | 200                                                                                         | 바나나와 딸기를 함유하고 있는 식품, 과일         |
| 5-hydroxy methylfurfurol                    | 10.0                                                                                        | 기타 과일과 베리로 만든 주스, 감귤과 과일로 만든 주스 |
|                                             | 20.0                                                                                        |                                 |
| microbial attributes                        | 어린이 용 과일 및 야채 통조림에 관한 규정을 준수하도록 한다. 관련 규정 12.3 항 내용에 기초 (유사 항목에 관한 실용 멸균에 관한 규정을 준수하도록 한다.) |                                 |

## 14. 특수 의료용도 식품(아동)

### 14.1. 저 락토즈 식품, 락토즈 프리 식품

#### 1) 식품영양(즉석조리 식품)

| 기준 및 지표                      | 단위            | 허용기준        |    | 비고        |
|------------------------------|---------------|-------------|----|-----------|
|                              |               | 표준          | 마크 |           |
| 생후 1 년된 유아의 저 락토즈· 락토즈 프리 식품 |               |             |    |           |
| protein                      | g/L           | 12-21       | +  |           |
| 타우린                          | mg/L 이하       | 80,0        | +  |           |
| L 카르니틴                       | mg/L 이하       | 20<br>(적용시) |    |           |
| fat                          | g/L           | 30-40       | +  |           |
| 리놀레산                         | 전체 fat 산 중 ~% | 14-20       | +  |           |
|                              | mg/L 이하       | 4000-8000   | +  |           |
| carbohydrate                 | g/L           | 65-80       | +  |           |
| 유당                           | g/L 이하        | 10          | +  | 저 락토즈 식품  |
|                              | g/L 이하        | 0.1         |    | 락토즈 프리 식품 |
| mineral materials:           |               |             |    |           |
| calcium                      | mg/L          | 330-700     | +  |           |
| 인                            | mg/L          | 150-400     | +  |           |
| kalium                       | mg/L          | 400-800     | +  |           |
| natrium                      | mg/L          | 150-300     | +  |           |
| magnesium                    | mg/L          | 30-90       | +  |           |
| copper                       | mg/L          | 0.3-1.0     | +  |           |
| mangan                       | mkg/L         | 10-300      | +  |           |
| iron                         | mg/L          | 3-14        | +  |           |
| zinc                         | mg/L          | 3-10        | +  |           |
| chloride                     | mg/L          | 400-800     | +  |           |
| iodine                       | mkg/L         | 50-150      |    |           |
| ash                          | g/L           | 3-5         | +  |           |
| vitamin:                     |               |             |    |           |
| retinol (A)                  | μEq/L         | 400-1000    | +  |           |
| tocopherol (E)               | mg/L          | 4-12        | +  |           |
| D-calciferol                 | mkg/L         | 7.5 -12.5   | +  |           |
| vitaminK                     | mkg/L         | 25-60       | -  |           |

|                       |                 |           |   |  |
|-----------------------|-----------------|-----------|---|--|
| thiamine (B1)         | mkg/L           | 400-1000  | + |  |
| riboflavin(B2)        | mkg/L           | 500-1500  | + |  |
| pyridoxine (B6)       | mkg/L           | 300-1000  | + |  |
| pantothenic           | mkg/L           | 2700-5000 | + |  |
| folic acid(Bc)        | mkg/L           | 60-150    | + |  |
| cyanocobalamine (B12) | mkg/L           | 1.0-3.0   | + |  |
| niacin. (PP)          | mg/L            | 2 - 10    | + |  |
| Ascorbic Acid(C)      | mg/L            | 60-150    | + |  |
| Biothinum             | mkg/L           | 10-40     | - |  |
| 카르니틴                  | mg/L            | 10-20     | - |  |
| Inositol              | mg/L            | 20-60     | - |  |
| choline               | mg/L            | 50-150    | - |  |
| 삼투압                   | mOsm/kg 이하      | 300       | + |  |
| <b>저락토즈 우유</b>        |                 |           |   |  |
| protein               | g/L             | 40-47     | + |  |
| 카제인/<br>웨이 protein    | -               | 80:20     | - |  |
| fat                   | g/L             | 20-38     | + |  |
| 리놀레산                  | 전체 fat 산 중 ~%이상 | 15        | + |  |
|                       | mg/L            | 5000-6000 | - |  |
| carbohydrate          | g/L             | 60-65     | + |  |
| 글루코즈                  | g/L             | 25-28     | + |  |
| 가유당                   | g/L             | 6-7       |   |  |
| 유당                    | g/L 이하          | 16        | + |  |
| calorie               | kcal/L          | 600-680   | + |  |

비고. 실험실에서 카제인 통제는 이전에 정립된 실험의 통제 방법으로 이루어진다.

## 2) 안전 기준 (즉석조리 식품)

| 지표             | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고                         |
|----------------|----------------|----------------------------|
| <b>산화지수:</b>   |                |                            |
| peroxide value | 4.0            | 건조식품 fat<br>mm/kg(mm:활성산소) |

|                                             |                  |                                        |
|---------------------------------------------|------------------|----------------------------------------|
| <b>toxic elements:</b>                      |                  |                                        |
| lead                                        | 0.02             |                                        |
| arsenic                                     | 0.05             |                                        |
| cadmium                                     | 0.02             |                                        |
| mercury                                     | 0.005            |                                        |
| <b>Mycotoxin</b>                            |                  |                                        |
| Aflatoxin M1:                               | 불검출              | <0,00002                               |
| <b>antibiotic*:</b>                         |                  |                                        |
| chloromycetin(chloramphenicol)              | 불검출              | <0.01 mg/kg<br><0.0003 (2012.01.01 부터) |
| tetracycline                                | 불검출              | <0.01 mg/kg                            |
| penicillins                                 | 불검출              | <0.004 mg/kg                           |
| streptomycin                                | 불검출              | <0.2 mg/kg                             |
| melamine****                                | 불검출              | <1 mg/kg                               |
| <b>pesticide** 지방으로 환산:</b>                 |                  |                                        |
| HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.02             |                                        |
| DDT, metabolites                            | 0.01             |                                        |
| dioxine                                     | 불검출              |                                        |
| <b>microbial attributes</b>                 |                  | 건조 식품                                  |
| total viable count(TVC)                     | $2.5 \cdot 10^4$ | cfu/g 이하                               |
| coliforms                                   | 1.0              | 미만                                     |
| S.aureus                                    | 1.0              | 미만                                     |
| B.cereus                                    | 200              | cfu/g 이하                               |
| salmonella 과<br>L. monocytogenes*           | 100              | 미만                                     |
| mold                                        | 100              | cfu/g 이하                               |
| yeast                                       | 50               | (위와 같음)                                |

\* 병원성 미생물(coliforms, 살모넬라균 포함)을 통제하고, 생후 6 개월된 영아용 표준화된 식품 대량에 박테리아 Enterobacteriaceae가 있는 지 검출을 할 때, 300g 의 식품에서 병원성 미생물 E.sakazakii 가 없도록 통제된다.

비고. 모든 유아용 우유를 원료로 하는 분유 식품은 S.aureus 독소가 없도록 관리되고 있다. 분석작업은 포도 상구균 독소 유무 확인을 위해 25g 당의 5 개의 샘플로 진행한다.

## 14.2. 분리 대두 단백질 식품

### 1) 식품영양(즉석조리 식품)

| A. 기준 및 지표 | B. 단위 | 2. 허용기준 | 3. 비고 |
|------------|-------|---------|-------|
|            |       | 표준      | 마크    |

|                                   |                 |           |   |
|-----------------------------------|-----------------|-----------|---|
| protein                           | g/L             | 15-20     | + |
| 메티오닌                              | g/L             | 0.25-0.35 | + |
| fat                               | g/L             | 30-38     | + |
| 리놀레산                              | 전체 fat 산 중 ~%이상 | 14        | + |
|                                   | mg/L, 이상        | 4000      |   |
| carbohydrate<br>(텍스트린-말토오스)       | g/L             | 65-80     | + |
| calorie                           | kcal/L          | 650-720   | + |
| <b>mineral materials:</b>         |                 |           |   |
| calcium                           | mg/L            | 450-750   | + |
| 인                                 | mg/L            | 250-500   | + |
| kalium                            | mg/L            | 500-800   | + |
| natrium                           | mg/L            | 200-320   | + |
| magnesium                         | mg/L            | 40-80     | + |
| copper                            | mg/L            | 0,4-1.0   | + |
| iron                              | mg/L            | 6-14      | + |
| zinc                              | mg/L            | 4-10      | + |
| ash                               | g/L             | 3-5       | + |
| <b>vitamin:</b>                   |                 |           |   |
| retinol (A)                       | μEq/L           | 500-800   | + |
| tocopherol (E)                    | mg/L            | 5-15      | + |
| D-calciferol                      | mkg/L           | 8-12      | + |
| vitaminK                          | mkg/L           | 25-100    | - |
| thiamine (B <sub>1</sub> )        | mkg/L           | 300-600   | + |
| riboflavin(B <sub>2</sub> )       | mkg/L           | 600-1000  | + |
| pyridoxine (B <sub>6</sub> )      | mkg/L           | 300-700   | + |
| folic acid(Bc)                    | mkg/L           | 60-150    | + |
| cyanocobalamine(B <sub>12</sub> ) | mkg/L           | 1.5-3     | + |
| niacin. (PP)                      | mg/L            | 4-8       | + |
| Ascorbic Acid(C)                  | mg/L            | 60-150    | + |
| 타우린                               | mg/L            | 45-55     | + |
| L 카르니틴                            | mg/L            | 10-20     | + |
| 삼투압                               | mOsm/kg 이하      | 300       | + |

## 2) 안전 기준 (즉석조리 식품)

| 지표 | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고 |
|----|----------------|----|
|----|----------------|----|

|                             |                   |                       |
|-----------------------------|-------------------|-----------------------|
| <b>산화지수:</b>                |                   |                       |
| peroxide value              | 4.0               | fat<br>mm/kg(mm:활성산소) |
| <b>toxic elements:</b>      |                   |                       |
| lead                        | 0.02              |                       |
| arsenic                     | 0.05              |                       |
| cadmium                     | 0.02              |                       |
| mercury                     | 0.005             |                       |
| <b>Mycotoxin</b>            |                   |                       |
| Alatoxin B <sub>1</sub>     | 불검출               | <0.0001g 5            |
| melamine****                | 불검출               | <1 mg/kg              |
| <b>pesticide**:</b>         |                   |                       |
| HCH(α, β, γ isomers)        | 0.02              |                       |
| DDT, metabolites            | 0.01              |                       |
| <b>microbial attributes</b> |                   | 건조 식품                 |
| total viable count(TVC)     | 2·10 <sup>3</sup> | cfu/g 이하              |
| coliforms                   | 1.0               | 미만                    |
| S.aureus                    | 1.0               | 미만                    |
| B.cereus                    | 100               | cfu/g 이하              |
| salmonella*                 | 100               | 미만                    |
| mold                        | 50                | cfu/g 이하              |
| yeast                       | 10                | cfu/g 이하              |

\* - 생후 6 개월된 영아용 표준화된 식품에 박테리아 Enterobacteriaceae가 있는 지 검출을 할 때, 300g 의 식품에서 병원성 미생물 E.sakazakii 가 없도록 통제된다.

### 14.3. 고단백 분말 유제품

#### 1) 식품영양(즉시 섭취 식품 1000g)

| 기준 및 지표                   | 단위    | 허용기준  |    | 비고 |
|---------------------------|-------|-------|----|----|
|                           |       | 표준    | 마크 |    |
| protein                   | g     | 40-90 | +  |    |
| <b>mineral materials:</b> |       |       |    |    |
| calcium                   | mg    | 1130  | +  |    |
| kalium                    | mg    | 1450  | +  |    |
| sodium                    | mg    | 900   | +  |    |
| magnesium                 | mg    | 210   | +  |    |
| iron                      | mg    | 11    | +  |    |
| ash                       | g     | 4-5   | +  |    |
| <b>vitamin:</b>           |       |       |    |    |
| retinol (A)               | mg-eq | 0.18  | +  |    |
| tocopherol (E)            | mg    | 3,3   | +  |    |

|                  |     |     |   |  |
|------------------|-----|-----|---|--|
| D-calciferol     | mkg | 12  | + |  |
| thiamine (B1)    | mg  | 1,6 | + |  |
| riboflavin(B2)   | mg  | 3,6 | + |  |
| pyridoxine (B6)  | mg  | 1,6 | + |  |
| niacin. (PP)     | mg  | 14  | + |  |
| Ascorbic Acid(C) | mg  | 66  | + |  |

## 2) 안전 기준 (즉석조리 식품)

| 지표                                | 허용기준, mg/kg 이하   | 비고                                     |
|-----------------------------------|------------------|----------------------------------------|
| <b>산화지수:</b>                      |                  |                                        |
| peroxide value                    | 4.0              | fat<br>mm/kg(mm:활성산소)                  |
| <b>toxic elements:</b>            |                  |                                        |
| lead                              | 0.02             |                                        |
| arsenic                           | 0.05             |                                        |
| cadmium                           | 0.02             |                                        |
| mercury                           | 0.005            |                                        |
| <b>Mycotoxin</b>                  |                  |                                        |
| Aflatoxin M1:                     | 불검출              | <0,00002                               |
| <b>antibiotic*:</b>               |                  |                                        |
| chloromycetin(chloramphenicol)    | 불검출              | <0.01 mg/kg<br><0,0003, 2012. 01.01 부터 |
| tetracycline                      | 불검출              | <0.01 mg/kg                            |
| penicillins                       | 불검출              | <0.004 mg/kg                           |
| streptomycin                      | 불검출              | <0.2 mg/kg                             |
| melamine****                      | 불검출              | <1 mg/kg                               |
| <b>pesticide**:</b>               |                  |                                        |
| HCH(α, β, γ isomers)              | 0.02             |                                        |
| DDT, metabolites                  | 0.01             |                                        |
| dioxine                           | 불검출              |                                        |
| <b>microbial attributes</b>       |                  | 건조 식품                                  |
| total viable count(TVC)           | $2.5 \cdot 10^4$ | cfu/g 이하                               |
| coliforms                         | 0.3              | 미만                                     |
| S.aureus                          | 1.0              | 미만                                     |
| salmonella 과<br>L. monocytogenes* | 100              | 미만                                     |
| mold                              | 100              | cfu/g 이하                               |
| yeast                             | 50               | cfu/g 이하                               |

\* 병원성 미생물(coliforms, 살모넬라균 포함), 생후 6 개월된 영아용 표준화된 식품에 박테리아 E. Enterobacteriaceae가 있는 지 검출을 할 때, 300g 의 식품에서 병원성 미생물 .sakazakii 가 없도록 통제된다.

비고. 모든 유아용 우유를 원료로 하는 분유 식품은 S.aureus 독소가 없도록 관리되고 있다. 분석작업은 포도 상구균 독소 유무 확인을 위해 25g 당의 5 개의 샘플로 진행한다.

#### 14.4. 저단백 식품(녹말, 곡물, 마카로니 제품)

##### 1) 식품영양(식품 100g 당)

| 기준 및 지표            | 단위    | 허용기준    |    | 비고 |
|--------------------|-------|---------|----|----|
|                    |       | 표준      | 마크 |    |
| 녹말                 |       |         |    |    |
| protein            | g 이하  | 1.0     | +  |    |
| carbohydrate       | g     | 75-85   | +  |    |
| calorie            | kcal  | 300-350 | +  |    |
| 곡물                 |       |         |    |    |
| protein            | g 이하  | 1.0     | +  |    |
| fat                | g     | 0.5-1.0 | +  |    |
| carbohydrate       | g     | 80-90   | +  |    |
| calorie            | kcal  | 350-400 | +  |    |
| 마카로니 제품            |       |         |    |    |
| protein            | g 이하  | 1.0     | +  |    |
| fat                | g 이하  | 1.0     | +  |    |
| carbohydrate       | g     | 80-90   | +  |    |
| calorie            | kcal  | 330-380 | +  |    |
| mineral materials: |       |         |    |    |
| sodium             | mg 이하 | 50      | +  |    |

##### 2) 안전 기준

| 지표                      | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고               |
|-------------------------|----------------|------------------|
| <b>toxic elements:</b>  |                |                  |
| lead                    | 0.3            |                  |
| arsenic                 | 0.2            |                  |
| cadmium                 | 0.03           |                  |
| mercury                 | 0.03           |                  |
| <b>mycotoxin</b>        |                |                  |
| ochratoxin A            | 불검출            | <0.0005 모든 종류 적용 |
| Alatoxin B <sub>1</sub> | 불검출            | <0.0001g 5       |
| zearalenone             | 불검출            | <0.005           |

|                                             |                   |                                         |
|---------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------|
|                                             |                   | 보리, 밀가루, 옥수수에 적용                        |
| toxin                                       | 불검출               | <0.05                                   |
| desoxynivalenol                             | 불검출               | <0.05 밀, 보리에 적용                         |
| <b>pesticide**:</b>                         |                   |                                         |
| HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.01              |                                         |
| DDT, metabolites                            | 0.01              |                                         |
| benzopyrene                                 | 불검출               | <0.2 mkg/kg                             |
| 해충으로 인한 곡물의 감염(곤충, 진드기)                     | 불검출               |                                         |
| 금속 혼합물                                      | $3 \cdot 10^{-4}$ | %, 각각의 입자의 크기는 그 길이가 0.3mm 를 넘지 않아야 한다. |
| <b>microbial attributes</b>                 |                   |                                         |
| total viable count(TVC)                     | $3 \cdot 10^3$    | cfu/g 이하                                |
| coliforms                                   | 1.0               | 미만                                      |
| S.aureus                                    | 0.1               | 미만                                      |
| B.cereus                                    | 100               | cfu/g 이하                                |
| salmonella                                  | 50                | 미만                                      |
| mold                                        | 50                | cfu/g 이하                                |
| yeast                                       | 10                | cfu/g 이하                                |

#### 14.5. 가수분해 유청단백 식품

##### 1) 식품영양(즉석조리 식품)

| 기준 및 지표             | 단위                 | 허용기준    |    | 비고 |
|---------------------|--------------------|---------|----|----|
|                     |                    | 표준      | 마크 |    |
| protein(equivalent) | g/L                | 12-22   | +  |    |
| 타우린                 | mg/L               | 40-55   | +  |    |
| L 카르니틴              | mg/L               | 10-25   | +  |    |
| fat                 | g/L                | 25-35   | +  |    |
| 리놀레산                | 전체 fat 산 중<br>~%이상 | 14      | +  |    |
|                     | mg/L, 이상           | 4000    | -  |    |
| carbohydrate        | g/L                | 70-95   | +  |    |
| calorie             | kcal/L             | 650-720 | +  |    |

|                                    |            |          |   |  |
|------------------------------------|------------|----------|---|--|
| <b>mineral materials:</b>          |            |          |   |  |
| calcium                            | mg/L       | 330-980  | + |  |
| 인                                  | mg/L       | 150-600  | + |  |
| kalium                             | mg/L       | 400-1000 | + |  |
| natrium                            | mg/L       | 150-350  | + |  |
| magnesium                          | mg/L       | 50-100   | + |  |
| copper                             | mg/L       | 0.3-1.0  | + |  |
| iron                               | mg/L       | 6-14     | + |  |
| zinc                               | mg/L       | 3-10     | + |  |
| ash                                | g/L        | 4-5      | + |  |
| <b>vitamin:</b>                    |            |          |   |  |
| retinol (A)                        | μEq/L      | 500-800  | + |  |
| tocopherol (E)                     | mg/L       | 6-14     | + |  |
| D-calciferol                       | mkg/L      | 5-15     | + |  |
| thiamine (B <sub>1</sub> )         | mkg/L      | 400-600  | + |  |
| riboflavin(B <sub>2</sub> )        | mkg/L      | 600-1000 | + |  |
| pyridoxine (B <sub>6</sub> )       | mkg/L      | 500-700  | + |  |
| folic acid(Bc)                     | mkg/L      | 50-100   | + |  |
| cyanocobalamine (B <sub>12</sub> ) | mkg/L      | 1.5-3.0  | + |  |
| niacin. (PP)                       | mg/L       | 3-8      | + |  |
| Ascorbic Acid(C)                   | mg/L       | 50-150   | + |  |
| 삼투압                                | mOsm/kg 이하 | 320      | + |  |

## 2) 안전 기준(즉석조리 식품)

| 지표                     | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고                    |
|------------------------|----------------|-----------------------|
| <b>산화지수:</b>           |                |                       |
| peroxide value         | 4.0            | fat<br>mm/kg(mm:활성산소) |
| <b>toxic elements:</b> |                |                       |
| lead                   | 0.02           |                       |
| arsenic                | 0.05           |                       |
| cadmium                | 0.02           |                       |
| mercury                | 0.005          |                       |
| <b>mycotoxin</b>       |                |                       |
| Aflatoxin M1:          | 불검출            | <0,00002              |
| <b>pesticide**:</b>    |                |                       |
| HCH(α, β, γ isomers)   | 0.02           |                       |

|                             |                |          |
|-----------------------------|----------------|----------|
| DDT, metabolites            | 0.01           |          |
| <b>microbial attributes</b> |                | 건조 식품    |
| total viable count(TVC)     | $2 \cdot 10^3$ | cfu/g 이하 |
| coliforms                   | 1.0            | 미만       |
| S.aureus                    | 1.0            | 미만       |
| B.cereus                    | 100            | cfu/g 이하 |
| salmonella*                 | 100            | 미만       |
| mold                        | 50             | cfu/g 이하 |
| yeast                       | 10             | cfu/g 이하 |

\* 생후 6 개월된 영아용 표준화된 식품에 박테리아 Enterobacteriaceae(살모넬라균, coliforms 에 속하지 않음)가 있는 지 검출을 할 때, 300g 의 식품에서 병원성 미생물 E.sakazakii 가 없도록 통제된다.

#### 14.6 페닐알라닌 무함유 혹은 저함유인 식품(생후 1 년)

##### 1) 식품영양(즉석조리 식품)

| 기준 및 지표                  | 단위                 | 허용기준    |    | 비고                                    |
|--------------------------|--------------------|---------|----|---------------------------------------|
|                          |                    | 표준      | 마크 |                                       |
| protein equivalent       | g/L                | 16 - 20 | +  |                                       |
| Phenylalanine            | mg/L 이하            | 500     | +  | 아미노산 혼합물<br>식품-<br>отсутствие(없음<br>) |
| 타우린                      | mg/L               | 40-55   | +  |                                       |
| L 카르니틴                   | mg/L               | 10-25   | +  |                                       |
| fat                      | g/L                | 30-38   | +  |                                       |
| 리놀레산                     | 전체 fat 산 중<br>~%이상 | 14      | +  |                                       |
|                          | mg/L,<br>이상        | 5000    | -  |                                       |
| carbohydrate             | g/L                | 65-80   | +  |                                       |
| calorie                  | kcal/L             | 570-720 | +  |                                       |
| <b>mineral materials</b> |                    |         |    |                                       |
| calcium                  | mg/L               | 300-700 | +  |                                       |
| 인                        | mg/L               | 300-500 | +  |                                       |
| kalium                   | mg/L               | 500-800 | +  |                                       |
| natrium                  | mg/L               | 150-300 | +  |                                       |

|                                                                                                                                                                                                                                                       |            |          |   |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------|---|--|
| magnesium                                                                                                                                                                                                                                             | mg/L       | 40-60    | + |  |
| copper                                                                                                                                                                                                                                                | mg/L       | 0.3-1.0  | + |  |
| iron                                                                                                                                                                                                                                                  | mg/L       | 3-14     | + |  |
| zinc                                                                                                                                                                                                                                                  | mg/L       | 4-10     | + |  |
| ash                                                                                                                                                                                                                                                   | g/L        | 4-5      | + |  |
| iodine                                                                                                                                                                                                                                                | mkg/L      | 50-120   | + |  |
| <b>vitamin:</b>                                                                                                                                                                                                                                       |            |          |   |  |
| retinol (A)                                                                                                                                                                                                                                           | μEq/L      | 500-800  | + |  |
| tocopherol (E)                                                                                                                                                                                                                                        | mg/L       | 4-12     | + |  |
| D-calciferol                                                                                                                                                                                                                                          | mkg/L      | 8-12     | + |  |
| thiamine (B <sub>1</sub> )                                                                                                                                                                                                                            | mkg/L      | 350-700  | + |  |
| riboflavin(B <sub>2</sub> )                                                                                                                                                                                                                           | mkg/L      | 500-1000 | + |  |
| pyridoxine (B <sub>6</sub> )                                                                                                                                                                                                                          | mkg/L      | 300-700  | + |  |
| folic acid(Bc)                                                                                                                                                                                                                                        | mkg/L      | 50-100   | + |  |
| cyanocobalamine (B <sub>12</sub> )                                                                                                                                                                                                                    | mkg/L      | 1.5-3.0  | + |  |
| niacin. (PP)                                                                                                                                                                                                                                          | mg/L       | 3-8      | + |  |
| Ascorbic Acid(C)                                                                                                                                                                                                                                      | mg/L       | 20-100   | + |  |
| 삼투압                                                                                                                                                                                                                                                   | mOsm/kg 이하 | 320      | + |  |
| <p>페닐알라닌이 없거나 이를 적게 함유한 식품 (1 살 이상의 어린이 용 식품)에는 protein 성분을 리터당 20 그램 이상 함유해야 한다. 안전성 측면에서 1 살의 어린이 용 식품 (페닐알라닌이 없거나 이를 적게 함유한 식품)에 대한 규정을 준수해야 한다. 해당 식품에 fat 및 carbohydrate 의 함유를 권하지 않는다. vitamin, 미네랄 염분 및 미생 물질의 함유는 사용자의 생리학적 나이에 근거하도록 한다.</p> |            |          |   |  |

## 2) 안전 기준 (즉석조리 식품)

| 지표                          | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고                    |
|-----------------------------|----------------|-----------------------|
| <b>toxic elements:</b>      |                |                       |
| lead                        | 0.02           |                       |
| arsenic                     | 0.05           |                       |
| cadmium                     | 0.02           |                       |
| mercury                     | 0.005          |                       |
| <b>산화지수:</b>                |                |                       |
| peroxide value              | 4.0            | fat<br>mm/kg(mm:활성산소) |
| <b>pesticide**:</b>         |                |                       |
| HCH(α, β, γ isomers)        | 0.02           |                       |
| DDT, metabolites            | 0.01           |                       |
| <b>microbial attributes</b> |                | 건조 식품                 |

|                         |                |          |
|-------------------------|----------------|----------|
| total viable count(TVC) | $2 \cdot 10^3$ | cfu/g 이하 |
| coliforms               | 1.0            | 미만       |
| S.aureus                | 1.0            | 미만       |
| B.cereus                | 100            | cfu/g 이하 |
| salmonella*             | 100            | 미만       |
| mold                    | 50             | cfu/g 이하 |
| yeast                   | 10             | cfu/g 이하 |

\* 생후 6 개월된 영아용 표준화된 식품에 박테리아 Enterobacteriaceae(살모넬라균, coliforms 에 속하지 않음)가 있는 지 검출을 할 때, 300g 의 식품에서 병원성 미생물 E.sakazakii 가 없도록 통제된다.

## 15.

### 냉동건조 식품

#### 15.1. 우유 성분의 냉동 건조 식품(응유 등)

##### 1)식품영양(식품 100g 당)

| 기준 및 지표             | 단위             | 허용기준    |    | 비고 |
|---------------------|----------------|---------|----|----|
|                     |                | 표준      | 마크 |    |
| protein             | g              | 60-65   | +  |    |
| fat                 | g              | 20-25   | +  |    |
| carbohydrate        | g              | 9-11    | +  |    |
| calorie             | kcal           | 330-380 | +  |    |
| <b>vitamin:</b>     |                |         |    |    |
| retinol (A)         | mkg-equivalent | 100     | +  |    |
| riboflavin(B2)      | mg             | 0.3     | +  |    |
| 환원식품의 Turner degree | °도 이하          | 150     | +  |    |

##### 2) 안전 기준 (즉석조리 식품)

| 지표                     | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고       |
|------------------------|----------------|----------|
| <b>toxic elements:</b> |                |          |
| lead                   | 0.15           |          |
| arsenic                | 0.15           |          |
| cadmium                | 0.06           |          |
| mercury                | 0.015          |          |
| <b>mycotoxin</b>       |                |          |
| Aflatoxin M1:          | 불검출            | <0,00002 |
| antibiotic*            | 고단백 분말 유제품에 따라 |          |
| <b>pesticide**:</b>    |                |          |

|                                             |      |          |
|---------------------------------------------|------|----------|
| HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.05 |          |
| DDT, metabolites                            | 0.03 |          |
| dioxine                                     | 불검출  |          |
| microbial attributes                        |      | 건조 식품    |
| coliforms                                   | 0.3  | 미만       |
| S.aureus                                    | 1.0  | 미만       |
| salmonella                                  | 50   | 미만       |
| mold                                        | 100  | cfu/g 이하 |
| yeast                                       | 50   | cfu/g 이하 |

비교. 모든 유아용 우유를 원료로 하는 분유 식품은 S.aureus 독소가 없도록 관리되고 있다. 분석작업은 포도 상구균 독소 유무 확인을 위해 25g 당의 5 개의 샘플로 진행한다.

## 15.2. 냉동 건조 육류 식품

### 1) 식품영양(식품 100g 당)

| 기준 및 지표 | 단위   | 허용기준    |    | 비고 |
|---------|------|---------|----|----|
|         |      | 표준      | 마크 |    |
| protein | g    | 35-50   | +  |    |
| fat     | g    | 15-30   | +  |    |
| calorie | kcal | 280-500 | +  |    |
| ash     | g    | 3.5-4,5 | +  |    |

### 2) 안전 기준 (즉석조리 식품)

| 지표                             | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고                                    |
|--------------------------------|----------------|---------------------------------------|
| toxic elements:                |                |                                       |
| lead                           | 0.2            |                                       |
| arsenic                        | 0.1            |                                       |
| cadmium                        | 0.03           |                                       |
| mercury                        | 0.02           |                                       |
| antibiotic*:                   |                |                                       |
| chloromycetin(chloramphenicol) | 불검출            | <0.01 mg/kg<br><0,0003(2012.01.01 부터) |
| tetracycline                   | 불검출            | <0.01 mg/kg                           |
| bacitracin                     | 불검출            | <0.02 mg/kg                           |
| dioxine                        | 불검출            |                                       |
| pesticide**:                   |                |                                       |
| HCH(α, β, γ isomers)           | 0.02           |                                       |
| DDT, metabolites               | 0.01           |                                       |

|                              |                  |          |
|------------------------------|------------------|----------|
| microbial attributes         |                  | 건조 식품    |
| <b>15.2.1. 2 살 미만 영아</b>     |                  |          |
| total viable count(TVC)      | $1 \cdot 10^4$   | cfu/g 이하 |
| coliforms                    | 1.0              | 미만       |
| S.aureus                     | 1.0              | 미만       |
| Sulfite reducing Chlostridia | 0.1              | 미만       |
| B.cereus                     | 100              | cfu/g 이하 |
| salmonella                   | 50               | 미만       |
| mold                         | 50               | cfu/g 이하 |
| yeast                        | 50               | cfu/g 이하 |
| <b>15.2.2. 2 살 이상 영아</b>     |                  |          |
| total viable count(TVC)      | $1.5 \cdot 10^4$ | cfu/g 이하 |
| coliforms                    | 1.0              | 미만       |
| S.aureus                     | 1.0              | 미만       |
| sulfite reducing Chlostridia | 0.1              | 미만       |
| B.cereus                     | 200              | cfu/g 이하 |
| salmonella                   | 50               | 미만       |
| mold                         | 100              | cfu/g 이하 |
| yeast                        | 50               | cfu/g 이하 |

### 15.3. 냉동건조 식물성 식품

#### 안전 기준

| 지표                                          | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고 |
|---------------------------------------------|----------------|----|
| <b>toxic elements:</b>                      |                |    |
| lead                                        | 1.0            |    |
| arsenic                                     | 0.2            |    |
| cadmium                                     | 0.1            |    |
| mercury                                     | 0.03           |    |
| <b>pesticide**:</b>                         |                |    |
| HCH( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ isomers) | 0.1            |    |

|                  |     |                        |
|------------------|-----|------------------------|
| DDT, metabolites | 0.1 |                        |
| heptachlor       | 불검출 | <0.002                 |
| aldrin           | 불검출 | <0.002                 |
| <b>mycotoxin</b> |     |                        |
| patulin          | 불검출 | <0.02, 사과, 토마토, 씨베리 함유 |

## 16. 미숙아를 위한 식품

### 1) 식품영양(즉석조리 식품)

| 기준 및 지표                    | 단위                 | 허용기준      |    | 비고 |
|----------------------------|--------------------|-----------|----|----|
|                            |                    | 표준        | 마크 |    |
| protein                    | g/L                | 18-24     | +  |    |
| 탈지유의 protein               | protein 총량 중 % 이상  | 60        | -  |    |
| 카제인                        | 전체 protein 총량 중 ~% | 40        | -  |    |
| 타우린                        | mg/L               | 45-60     | +  |    |
| fat                        | g/L                | 34-45     | +  |    |
| 리놀레산                       | 전체 fat 산 총량 중 ~%   | 14-20     | +  |    |
| carbohydrate               | g/L                | 65-90     | +  |    |
| 유당                         | g/L                | 35-50     | +  |    |
| calorie                    | kcal/L             | 700-800   | +  |    |
| <b>mineral materials:</b>  |                    |           |    |    |
| calcium                    | mg/L               | 600-1200  | +  |    |
| 인                          | mg/L               | 400-700   | +  |    |
| kalium                     | mg/L               | 650-1000  | +  |    |
| sodium                     | mg/L               | 260-350   | +  |    |
| magnesium                  | mg/L               | 70-100    | +  |    |
| copper                     | mg/L               | 0.4-1.4   | +  |    |
| iron                       | mg/L               | 4.0 -11.0 | +  |    |
| zinc                       | mg/L               | 5-12      | +  |    |
| chloride                   | mg/L               | 450-700   | +  |    |
| mangan                     | mg/L               | 30-300    | +  |    |
| iodine                     | mg/L               | 70-220    | +  |    |
| <b>vitamin:</b>            |                    |           |    |    |
| retinol (A)                | μEq/L              | 600-1200  | +  |    |
| tocopherol (E)             | mg/L               | 4 - 16    | +  |    |
| D-calciferol               | mkg/L              | 10-30     | +  |    |
| vitaminK                   | mkg/L              | 30-100    | +  |    |
| thiamine (B <sub>1</sub> ) | mkg/L              | 400-2000  | +  |    |

|                       |            |          |   |  |
|-----------------------|------------|----------|---|--|
| riboflavin(B2)        | mkg/L      | 600-2000 | + |  |
| pantothenic           | mg/L       | 2-5      | + |  |
| pyridoxine (B6)       | mkg/L      | 400-2000 | + |  |
| folic acid(Bc)        | mkg/L      | 400-500  | + |  |
| cyanocobalamine (B12) | mkg/L      | 1.5-3    | + |  |
| niacin. (PP)          | mg/L       | 4-10     |   |  |
| Ascorbic Acid(C)      | mg/L       | 50-300   | + |  |
| Inositol              | mg/L       | 20-280   | + |  |
| Biothinum             | mkg/L      | 15 - 50  | + |  |
| choline               | mg/L       | 50 - 150 | + |  |
| L 카르니틴                | mg/L       | 10 - 20  | + |  |
| 삼투압                   | mOsm/kg 이하 | 310      | + |  |

비고. 실험실에서 카제인 통제는 이전에 정립된 실험의 통제 방법으로 이루어진다

## 2) 안전 기준 (즉석조리 식품)

| 지표                             | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고                                     |
|--------------------------------|----------------|----------------------------------------|
| <b>산화지수:</b>                   |                |                                        |
| peroxide value                 | 4.0            | fat<br>mm/kg(mm:활성산소)                  |
| <b>toxic elements:</b>         |                |                                        |
| lead                           | 0.02           |                                        |
| arsenic                        | 0.05           |                                        |
| cadmium                        | 0.02           |                                        |
| mercury                        | 0.005          |                                        |
| <b>mycotoxin</b>               |                |                                        |
| Aflatoxin M1:                  | 불검출            | <0,00002                               |
| <b>antibiotic*:</b>            |                |                                        |
| chloromycetin(chloramphenicol) | 불검출            | <0.01 mg/kg<br><0.0003 (2012.01.01 부터) |
| tetracycline                   | 불검출            | <0.01 mg/kg                            |
| penicillins                    | 불검출            | <0.004 mg/kg                           |
| streptomycin                   | 불검출            | <0.2 mg/kg                             |
| melamine****                   | 불검출            | <1 mg/kg                               |
| <b>pesticide**:</b>            |                |                                        |
| HCH(α, β, γ isomers)           | 0.005          |                                        |
| DDT, metabolites               | 0.005          |                                        |

|                                |                |                           |
|--------------------------------|----------------|---------------------------|
| dioxine                        | 불검출            |                           |
| microbial attributes           |                | 건조 식품                     |
| total viable count(TVC)        | $2 \cdot 10^3$ | cfu/g 이하; 37- 50°C 환원 혼합물 |
|                                | $3 \cdot 10^3$ | cfu/g 이하; 70- 85°C 환원 혼합물 |
| coliforms                      | 1.0            | 미만                        |
| E. coli                        | 10             | 미만                        |
| S.aureus                       | 10             | 미만                        |
| B.cereus                       | 100            | cfu/g 이하                  |
| salmonella 와 L. monocytogenes* | 100            | 미만                        |
| mold                           | 50             | cfu/g 이하                  |
| yeast                          | 10             | cfu/g 이하                  |

\* 병원성 미생물(coliforms, 살모넬라균 포함), 생후 6 개월된 영아용 표준화된 식품에 박테리아 Enterobacteriaceae가 있는 지 검출을 할 때, 300g 의 식품에서 병원성 미생물 E.sakazakii 가 없도록 통제된다.

**비고.** 모든 유아용 우유를 원료로 하는 분유 식품은 S.aureus 독소가 없도록 관리되고 있다. 분석작업은 포도 상구균 독소 유무 확인을 위해 25g 당의 5 개의 샘플로 진행한다.

17. 보건 시스템의 유아 수유센터에서 생산하는 아동용 유제품 microbial attributes

| 식품군                             | total viable count(TVC) ,<br>cfu/cm <sup>3</sup> (g)이하                                                       | 불검출 식품 중량(g, cm <sup>3</sup> ) |         |           |                                 | 비고                    |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------|-----------|---------------------------------|-----------------------|
|                                 |                                                                                                              | coliforms                      | E. coli | S. aureus | 살모넬라균 포함한 병원균과 L. monocytogenes |                       |
| 17.1. 살균 우유 혼합물, 우유와 크림살균 무균 충전 | 100                                                                                                          | 10.0                           | 10.0    | 10.0      | 100                             |                       |
| 17.2. 환원, 살균 식품                 | 500                                                                                                          | 10.0                           | 10.0    | 10.0      | 100**                           | B. cereus 20 cfu/g 이하 |
| 17.3. 발효유 식품, 무균 충전하지 않음:       |                                                                                                              |                                |         |           |                                 |                       |
|                                 | bifidus bacteria 1·10 <sup>6</sup> cfu/g, 이상, 조리 시;<br>호산성 미생물<br><br>박테리아 1·10 <sup>7</sup> cfu/g, 이상, 조리 시 | 3.0                            | 10.0    | 10.0      | 50                              |                       |
| 17.4. 커드 식품:                    |                                                                                                              |                                |         |           |                                 |                       |
| -17.4.1 커드                      | 세균총,                                                                                                         | 0.3                            | -       | 1.0       | 50                              |                       |

|                                       |                                |      |      |      |                  |         |
|---------------------------------------|--------------------------------|------|------|------|------------------|---------|
| 커드 식품 호산성<br>파스타,<br>저 락토즈<br>프로틴 파스타 | 커드 발효식품 특징,<br>외부 세균총 세포<br>부재 |      |      |      |                  |         |
| 17.4.2<br>커드(하소<br>calcine)           | 100                            | 1.0  | -    | 1.0  | 50               |         |
| 17.5. 우유<br>스프(죽)                     | $1 \cdot 10^3$                 | 1.0  | -    | 1.0  | 50               |         |
| 17.6. 우려낸<br>차 (장미, 검은<br>커런트 등       | $5 \cdot 10^3$                 | 1.0  | 10.0 | -    | 50*              | *살모넬라균만 |
| 17.7. 세균총<br>(액상)                     | -                              | 10.0 | -    | 10.0 | 100 <sup>1</sup> |         |

1 - 스타터 미생물  $1 \cdot 10^8$  cfu/g 이상; 액상 요구르트 제품에 대한 현미경 슬라이드

\*\* - 살모넬라 균과 같은 병원균, E.coli 을 관리 감독하고 E.coli 와 살모넬라 균과 관련이 없는 박테리아 Enterobacteriaceae 을 발견 시 300 그램 식품 당 병원균 E.sakazakii 이 함유되지 않도록 관리한다

## 18. 아동식품 제조 시 사용하는 주요 성분 및 원료

| 식품군                                          | 지표                                                                                         | 허용기준,<br>mg/kg 이하 | 비고             |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------|
| 18.1. 우유, 크림,<br>우유 성분 및<br>원료, 열로 제조,<br>건조 | toxic elements,<br>antibiotic,<br>mycotoxin(mycotoxin),<br>pesticide, melamine,<br>dioxine | 우유 혼합물에 따름        | 환원식품의<br>건조 성분 |
|                                              | 억제 물질                                                                                      | 불검출               | 우유와 크림         |

| microbial attributes                 |                                          |                   |           |                                      |                                 |                                     |
|--------------------------------------|------------------------------------------|-------------------|-----------|--------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|
| 식품군                                  | total<br>viable<br>count,<br>cfu/g<br>이하 | 불검출 식품 중량(g, cm³) |           |                                      | mold<br>,<br>yeast,<br>cfu/g 이하 | 비고                                  |
|                                      |                                          | coliforms         | S. aureus | 살모넬라균 포함<br>병원균과<br>L. monocytogenes |                                 |                                     |
| 18.1.1. 우유:                          |                                          |                   |           |                                      |                                 |                                     |
| - 최상품                                | 1·10 <sup>5</sup>                        | -                 | -         | 25                                   |                                 | 체세포- 1 cm³당<br>2·10 <sup>5</sup> 이하 |
| - 1 등급                               | 5·10 <sup>5</sup>                        | -                 | -         | 25                                   |                                 | 체세포- 1 cm³당<br>1·10 <sup>6</sup> 이하 |
| 18.1.2. fat 25%의 분말<br>우유, 분말 탈지유    | 2.5·10 <sup>4</sup>                      | 1.0               | 1.0       | 25                                   | mold<br>- 100<br>yeast<br>- 10  |                                     |
| 18.1.3. 전기투석<br>방법으로 얻은 농축 유청<br>단백질 | 1·10 <sup>4</sup>                        | 1.0               | 1.0       | 25                                   | mold<br>- 50;<br>yeast<br>- 10  |                                     |

|                                                       |                  |     |     |    |                                |  |
|-------------------------------------------------------|------------------|-----|-----|----|--------------------------------|--|
| 울트라 여과와<br>전기투석                                       |                  |     |     |    |                                |  |
| 18.1.4.<br>carbohydrate-<br>protein 농축물               | $1 \cdot 10^4$   | 1.0 | 1.0 | 50 | mold<br>- 50;<br>yeast<br>- 10 |  |
| 18.1.5. 우유 단백질<br>농축물                                 | $1 \cdot 10^4$   | 1.0 | 1.0 | 50 | mold<br>- 50;<br>yeast<br>- 10 |  |
| 18.1.6. 분말<br>carbohydrat<br>e-protein<br>유장<br>에서 얻음 | $2.5 \cdot 10^4$ | 1.0 | 1.0 | 25 | mold<br>- 50;<br>yeast<br>- 10 |  |
| 18.1.7. 분말<br>carbohydrat<br>e-protein<br>유장<br>에서 얻음 | $2.5 \cdot 10^4$ | 1.0 | 1.0 | 25 | mold<br>- 50;<br>yeast<br>- 10 |  |
| 18.1.8. 파라 카제인<br>액상 농축물                              | -                | 3.0 | 1.0 | 25 | mold<br>- 50;<br>yeast<br>- 50 |  |
| 18.1.9. 파라 카제인<br>분말 농축물                              | -                | 1.0 | 1.0 | 25 | mold<br>- 50;<br>yeast<br>- 50 |  |
| 18.1.10. 카제인<br>분말형                                   | $1 \cdot 10^4$   | 1.0 | 1.0 | 25 | mold<br>- 50;<br>yeast<br>- 10 |  |
| 18.1.11. 영아용 탈지분류<br>구성성분                             | $1.5 \cdot 10^4$ | 0.3 | 1.0 | 25 | mold<br>- 50;<br>yeast<br>- 10 |  |
| 18.1.12. 맥아당 추출성분<br>함유 분유                            | $1.5 \cdot 10^4$ | 0.1 | 1.0 | 25 | mold<br>- 50;<br>yeast<br>- 10 |  |

|                                                        |                  |     |     |    |                          |  |
|--------------------------------------------------------|------------------|-----|-----|----|--------------------------|--|
| 18.1.13. 분유 성분, carbohydrate-protein 농축물 함유, 액상 영아용 식품 | $2.5 \cdot 10^4$ | 1.0 | 1.0 | 25 | mold - 50;<br>yeast - 50 |  |
| 18.1.14. 분유성분 탈지유 화학적 가공이 없음, 분말형 영아식품                 | $2.5 \cdot 10^4$ | 1.0 | 1.0 | 25 | mold - 50;<br>yeast - 50 |  |

비고. 모든 유아용 우유를 원료로 하는 분유 식품은 S.aureus 독소가 없도록 관리되고 있다. 분석작업은 포도 상구균 독소 유무 확인을 위해 25g 당의 5 개의 샘플로 진행한다.

| 식품군                               | 지표                                                                              | 허용기준, mg/kg 이하                    | 비고 |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|----|
| 18.2. 곡물<br>곡물 식품 (밀가루, 껍질 벗긴 곡물) | toxic elements, mycotoxin(mycotoxin), pesticide, harmful admixture, benzopyrene | 밀가루와 곡물에 따라, 살마야 함 (곡물이 주성분인 이유식) |    |

| microbial attributes  |                              |                   |           |                 |               |                 |
|-----------------------|------------------------------|-------------------|-----------|-----------------|---------------|-----------------|
| 식품군                   | Total viable count, cfu/g 이하 | 불검출 식품 중량(g, cm³) |           |                 | 곰팡이, cfu/g 이하 | yeast, cfu/g 이하 |
|                       |                              | coliforms         | S. aureus | 살모넬라 균을 포함한 병원체 |               |                 |
| 18.2.1. 비가공 곡물, 만나 제외 | $2.5 \cdot 10^4$             | 1.0               | -         | 25              | 100           | 100             |
| 18.2.2. 비 가공 작물 밀가루   | $5 \cdot 10^4$               | 0.1               | -         | 25              | 200           | 100             |
| 18.2.3. 가공작물 밀가루      | $1 \cdot 10^4$               | 1.0               | 1.0       | 25              | 50            | 10              |
| 18.2.4. 만나            | $1 \cdot 10^4$               | 1.0               | 1.0       | 25              | 50            | 50              |
| 18.2.5. 귀리가루          | $1 \cdot 10^4$               | 1.0               | 1.0       | 25              | 50            | 10              |

| 식품군                                                | 지표                                                 | 허용기준, mg/kg<br>이하                                      | 비고                                       |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| 18.3. 신선<br>과일, 야채 퓨레 -<br>인스턴트 식품                 | <b>toxic<br/>elements:</b>                         | в пересчете на (퓨레) 건조성분이 들어간<br>생식과 최종 식품 (퓨레 - 가공식품) |                                          |
|                                                    | lead                                               | 0.3                                                    |                                          |
|                                                    | arsenic                                            | 0.2                                                    |                                          |
|                                                    | cadmium                                            | 0.02                                                   |                                          |
|                                                    | mercury                                            | 0.01                                                   |                                          |
|                                                    | <b>mycotoxin</b>                                   |                                                        |                                          |
|                                                    | patulin                                            | 불검출                                                    | <0.02 사과, 토마토,<br>보리수나무 열매로<br>만든 반가공 퓨레 |
|                                                    | <b>pesticide**:</b>                                |                                                        |                                          |
|                                                    | HCCH ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -<br>isomers) | 0.01                                                   |                                          |
|                                                    | DDT,<br>metabolites                                | 0.005                                                  |                                          |
|                                                    | <b>nitrate:</b>                                    |                                                        |                                          |
|                                                    | 비트                                                 | 600                                                    |                                          |
|                                                    | 양배추                                                | 400                                                    |                                          |
|                                                    | 야채, 바나나,<br>산딸기류                                   | 200                                                    |                                          |
|                                                    | 과일                                                 | 50                                                     |                                          |
| 18.3.1. 무균 통조림<br>과일 농축 주스 혹은<br>급속 냉동 과일 농축<br>주스 | <b>toxic<br/>elements:</b>                         | 열매, 야채가<br>주성분인<br>이유식,<br>저장식품                        | 건조 성분이 들어간<br>생식(주스)과 최종<br>가공식품(농축주스)   |
|                                                    | <b>mycotoxin</b>                                   |                                                        |                                          |
|                                                    | patulin                                            | 불검출                                                    | <0.02 사과, 토마토,<br>보리수나무 열매 주스            |
|                                                    | <b>pesticide**:</b>                                |                                                        |                                          |
|                                                    | HCCH ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -<br>isomers) | 0.1                                                    |                                          |

|                                  |                                                    |       |                                                   |
|----------------------------------|----------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------|
|                                  | DDT,<br>metabolites                                | 0.005 |                                                   |
|                                  | nitrate:                                           | 100   | 과일                                                |
|                                  | 5 -<br>hydroxy methylfurfurol                      | 20    | 건조 물질이 들어간 처음<br>가공 상태와 최종<br>가공식품(농축주스)<br>고려해보면 |
| 18.4.육류(소고기,<br>돼지고기, 말고기<br>등.) | toxic<br>elements:                                 |       |                                                   |
|                                  | lead                                               | 0.1   | 3 세 미만                                            |
|                                  |                                                    | 0.2   | 3 세 이상                                            |
|                                  | arsenic                                            | 0.1   |                                                   |
|                                  | cadmium                                            | 0.03  |                                                   |
|                                  | mercury                                            | 0.01  | 3 세 미만                                            |
|                                  |                                                    | 0.02  | 3 세 이상                                            |
|                                  | antibiotic*:                                       |       |                                                   |
|                                  | chloromycetin(chlo<br>ramphenicol)                 | 불검출   | <0.01 mg/kg<br><0.0003                            |
|                                  | 테트라사이클린계(te<br>tracycline)항생물질                     | 불검출   | <0.01 mg/kg                                       |
|                                  | bacitracin                                         | 불검출   | <0.02 mg/kg                                       |
|                                  | pesticide**:                                       |       |                                                   |
|                                  | HCCH ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -<br>isomers) | 0.01  | 3 세 미만                                            |
|                                  |                                                    | 0.015 | 3 세 이상                                            |
|                                  | DDT,<br>metabolites                                | 0.01  | 3 세 미만                                            |
|                                  |                                                    | 0.015 | 3 세 이상                                            |
|                                  | dioxine                                            | 불검출   |                                                   |
| 18.4.1.<br>육류 부산물(간,<br>심장, 혀)   | toxic<br>elements:                                 |       |                                                   |
|                                  | lead                                               | 0.5   |                                                   |
|                                  | arsenic                                            | 1.0   |                                                   |
|                                  | cadmium                                            | 0.3   |                                                   |
|                                  | mercury                                            | 0.1   |                                                   |
|                                  | antibiotic*:                                       |       |                                                   |

|  |                                |       |                        |
|--|--------------------------------|-------|------------------------|
|  | chloromycetin(chloramphenicol) | 불검출   | <0.01 mg/kg<br><0.0003 |
|  | 테트라사이클린계(tetracycline)항생물질     | 불검출   | < 0.01 mg/kg           |
|  | bacitracin                     | 불검출   | < 0.02 mg/kg           |
|  | <b>pesticide**:</b>            |       |                        |
|  | HCCH (α, β, γ - isomers)       | 0.015 |                        |
|  | DDT, metabolites               | 0.015 |                        |
|  | <b>dioxine</b>                 | 불검출   |                        |

| microbial attributes       |                                          |                   |                   |                                        |
|----------------------------|------------------------------------------|-------------------|-------------------|----------------------------------------|
| 식품군                        | Total<br>viable<br>count,<br>cfu/g<br>이하 | 불검출 식품 중량(g, cm³) |                   |                                        |
|                            |                                          | coliforms         | S.<br>aure<br>u s | 살모넬라균을 포함한<br>병원체와 L.<br>monocytogenes |
| 18.4.1.1. 육류(지육과 부분육):     |                                          |                   |                   |                                        |
| - 지육                       | 10                                       | 1.0               | -                 | 25                                     |
| - 냉장육                      | $1\cdot10^3$                             | 0.1               | -                 | 25                                     |
| - 냉동육                      | $1\cdot10^4$                             | 0.01              | -                 | 25                                     |
| - 냉동육            부위별 육류 조각 | $1\cdot10^5$                             | 0.001             | -                 | 25                                     |
| - 부산물                      | -                                        | -                 | -                 | 25                                     |
| - 식용 선지 분말                 | $2.5\cdot10^4$                           | 1.0               | 1.0               | 25                                     |

| 식품군        | 지수                             | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고                                        |
|------------|--------------------------------|----------------|-------------------------------------------|
| 18.5. 가금육류 | <b>toxic elements:</b>         |                |                                           |
|            | lead                           | 0.2            |                                           |
|            | arsenic                        | 0.1            |                                           |
|            | cadmium                        | 0.03           |                                           |
|            | mercury                        | 0.02           |                                           |
|            | <b>antibiotic*:</b>            |                |                                           |
|            | chloromycetin(chloramphenicol) | 불검출            | <0.01 mg/kg<br><0.0003<br>(2012.01.01 부터) |

|                                  |                              |                   |             |                                  |
|----------------------------------|------------------------------|-------------------|-------------|----------------------------------|
|                                  | tetracycline                 | 불검출               | <0.01 mg/kg |                                  |
|                                  | bacitracin                   | 불검출               | <0.02 mg/kg |                                  |
|                                  | pesticide**:                 |                   |             |                                  |
|                                  | HCH(α, β, γ isomers)         | 0.02              |             |                                  |
|                                  | DDT, metabolites             | 0.01              |             |                                  |
|                                  | dioxine ***                  | 불검출               |             |                                  |
| microbial attributes             |                              |                   |             |                                  |
| 식품군                              | Total viable count, cfu/g 이하 | 불검출 식품 중량(g, cm³) |             |                                  |
|                                  |                              | coliforms         | S. aureus   | 살모넬라균을 포함한 병원체와 L. monocytogenes |
| 18.5.1. 가금육류(deep layer 에서 샘플링 ) |                              |                   |             |                                  |
| - 냉장 가금육                         | 1·10 <sup>5</sup>            | -                 | -           | 25                               |
| - 육류 닭, 육계                       | 1·10 <sup>5</sup>            | -                 | -           | 25                               |
| - 골발 부분육; 다리와 가슴살을 포함한 부분육       | 2·10 <sup>5</sup>            | -                 | -           | 25                               |
| 18.5.2. 가금육 냉장 부산물               |                              |                   |             |                                  |
|                                  | 2·10 <sup>5</sup>            | -                 | -           | 25                               |

| 식품군      | 지표                                              | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고              |
|----------|-------------------------------------------------|----------------|-----------------|
| 18.6. 생선 | <b>toxic elements:</b>                          |                |                 |
|          | lead                                            | 0.5            |                 |
|          | arsenic                                         | 0.5            |                 |
|          | cadmium                                         | 0.1            |                 |
|          | mercury                                         | 0.15           |                 |
|          | <b>pesticide*:</b>                              |                |                 |
|          | HCCH ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - isomers) | 0.02           |                 |
|          | DDT, metabolites                                | 0.01           |                 |
|          | <b>nitrosamin</b>                               |                |                 |
|          | THE SUM OF NDMA AND NDEA                        | 불검출            | <0.001          |
|          | <b>histamine</b>                                | 100            | 참치, 고등어, 연어, 청어 |

|  |         |     |  |
|--|---------|-----|--|
|  | PCB     | 2.0 |  |
|  | dioxine | 불검출 |  |

| microbial attributes       |                              |                   |           |                                  |
|----------------------------|------------------------------|-------------------|-----------|----------------------------------|
| 식품군                        | Total viable count, cfu/g 이하 | 불검출 식품 중량(g, cm³) |           |                                  |
|                            |                              | coliforms         | S. aureus | 살모넬라균을 포함한 병원체와 L. monocytogenes |
| 18.6.1. 생선-생물, 냉장, 반냉동, 냉동 | $5 \cdot 10^4$               | 0.01              | 0.01      | 25                               |

| 식품군           | 지표                       | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고                  |
|---------------|--------------------------|----------------|---------------------|
| 18.7. 식물성 유지류 | toxic elements:          |                |                     |
|               | lead                     | 0.1            |                     |
|               | arsenic                  | 0.1            |                     |
|               | cadmium                  | 0.05           |                     |
|               | mercury                  | 0.03           |                     |
|               | pesticide**:             |                |                     |
|               | HCCH (α, β, γ - isomers) | 0.01           |                     |
|               | DDT, metabolites         | 0.1            |                     |
|               | 산화지수:                    |                |                     |
|               | peroxide value           | 2.0            | 유아용 올리브유를 제외한 mm/kg |
|               |                          | 4.0 이하         | 유아용 올리브유용 mm/kg     |
|               | 산가                       | 0.6            | mg KOH/g            |
|               | Anisidine value          | 3.0            | U/g                 |
|               | dioxine ***              | 불검출            |                     |

**미생물 지표 :**

| 식품군                  | Total viable count, cfu/c m³ (g)이하 | 불검출 식품 질량 또는 용량 (g, cm³) |           |              |       | 곰팡이, cfu/cm³ (g)이하 |
|----------------------|------------------------------------|--------------------------|-----------|--------------|-------|--------------------|
|                      |                                    | coliforms                | S. aureus | 살모넬라균 포함 병원균 | yeast |                    |
| 18.7.1. 정제 탈취 옥수수유   | 100                                | 1.0                      | 1.0       | 25           | 1.0   | 20                 |
| 18.7.2. 정제 탈취 해바라기씨유 | 500                                | 1.0                      | 1.0       | 25           | 1.0   | 100                |
| 18.7.3. 대두유          | 100                                | 1.0                      | -         | 25           | 1.0   | 20                 |

| 식품군         | 지표                             | 허용기준, mg/kg 이하 | 비고                     |
|-------------|--------------------------------|----------------|------------------------|
| 18.8. 최상급버터 | <b>toxic elements:</b>         |                |                        |
|             | lead                           | 0.1            |                        |
|             | arsenic                        | 0.1            |                        |
|             | cadmium                        | 0.03           |                        |
|             | mercury                        | 0.03           |                        |
|             | <b>antibiotic*:</b>            |                |                        |
|             | chloromycetin(chloramphenicol) | 불검출            | <0.01 mg/kg<br><0.0003 |
|             | tetracycline                   | 불검출            | <0.01 mg/g             |
|             | penicillins                    | 불검출            | <0.004 mg/kg           |
|             | streptomycin                   | 불검출            | <0.2 mg/kg             |
|             | <b>mycotoxin</b>               |                |                        |
|             | Aflatoxin M1:                  | 불검출            | <0,00002               |
|             | <b>pesticide**:</b>            |                |                        |
|             | HCCH (α, β, γ - isomers)       | 0.2            |                        |
|             | DDT, metabolites               | 0.2            |                        |
|             | dioxine                        | 불검출            |                        |

|  |                  |                   |                |
|--|------------------|-------------------|----------------|
|  | 오일 Turner degree | 2.5 도 Kettstofera | , 최상급 버터용      |
|  |                  | 3.5 도 Kettstofera | 버터와 파스타, 토핑 있음 |

| microbial attributes |                              |                     |           |              |               |                          |
|----------------------|------------------------------|---------------------|-----------|--------------|---------------|--------------------------|
| 식품군                  | Total viable count, cfu/g 이하 | 허용 안 되는 질량 (cm³, g) |           |              | 곰팡이, cfu/g 이하 | 비고                       |
|                      |                              | coliforms           | S. aureus | 살모넬라균 포함 병원균 |               |                          |
| 18.8.1. 최상급 버터       | 1·10 <sup>4</sup>            | 0.1                 | 1.0       | 25*          | 100           | * 추가적으로 L. monocytogenes |
| 18.8.2. 정제 유지        | 1·10 <sup>2</sup>            | 1.0                 | 1.0       | 25           |               |                          |

| 식품군                  | 지표                       | 허용기준,mg/kg 이하     | 비고                          |
|----------------------|--------------------------|-------------------|-----------------------------|
| 18.9. 그레뉴당           | toxic elements:          |                   |                             |
|                      | lead                     | 0.5               |                             |
|                      | arsenic                  | 1.0               |                             |
|                      | cadmium                  | 0.05              |                             |
|                      | mercury                  | 0.01              |                             |
|                      | pesticide**:             |                   |                             |
|                      | HCCH (α, β, γ - isomers) | 불검출               | <0.005                      |
|                      | DDT, metabolites         | 불검출               | <0.005                      |
| microbial attributes |                          |                   |                             |
| 식품군                  | Total viable count,      | 불검출 식품 중량(g, cm³) | 곰팡이, cfu/g<br>yeast, cfu/g, |

|                                                       | 이하               | coliforms | S. aureus | 살모넬라균 포함 병원균 | 이하  | 이하 |
|-------------------------------------------------------|------------------|-----------|-----------|--------------|-----|----|
| 18.9.1. 그레뉴당                                          | $1 \cdot 10^3$   | 1.0       | -         | 25           | 10  | 10 |
| 18.9.2. 콘 시럽(고형)                                      | $5 \cdot 10^3$   | 1.0       | 1.0       | 100          | 50  | 10 |
| 18.9.3 유아용 맥아당 추출물                                    | $1 \cdot 10^4$   | 1.0       | -         | 25           | 50  | 50 |
| 18.9.4. 최상급 옥수수 녹말                                    | $1 \cdot 10^4$   | 1.0       | -         | 25           | 50  | 10 |
| 18.9.5. 아스파탐                                          | $2.5 \cdot 10^2$ | 1.0       | -         | 10           | -   | -  |
| 18.9.6. 수입 콘 시럽(고형)                                   | $5 \cdot 10^3$   | 1.0       | 1.0       | 100          | 50  | 10 |
| 18.9.7. 분말형 당시럽                                       | $1 \cdot 10^4$   | 1.0       | 1.0       | 25           | 100 | 50 |
| 18.9.8. 녹말 효소의 가<br>moisture 해로 얻은 carbohydrate<br>성분 | $1 \cdot 10^4$   | 1.0       | -         | 25           | 100 | 50 |
| 18.9.9. 최상급 감자 녹말                                     | $1 \cdot 10^4$   | 1.0       | -         | 25           | 50  | 10 |
| 18.9.10. 설탕 우유 정제                                     | $1 \cdot 10^3$   | 1.0       | -         | 25           | 10  | -  |
| 18.9.11. 식용 유당                                        | $1 \cdot 10^4$   | 1.0       | 1.0       | 25           | 100 | -  |
| 18.9.12. 락토즈 농축물                                      | $1 \cdot 10^3$   | 1.0       | -         | 50           | 100 | -  |
| 18.9.13. 락토즈 농축물                                      | $5 \cdot 10^3$   | 1.0       | 1.0       | 50           | 100 | 50 |

| microbial attributes |                              |                   |           |                |               |                 |
|----------------------|------------------------------|-------------------|-----------|----------------|---------------|-----------------|
| 식품군                  | Total viable count, cfu/g 이하 | 불검출 식품 중량(g, cm³) |           |                | 곰팡이, cfu/g 이하 | yeast, cfu/g 이하 |
|                      |                              | coliforms         | S. aureus | 살모넬라균을 포함한 병원균 |               |                 |
| 18.9.14. 비타민 프리믹스    | 100                          | 1.0               | 1.0       | 25             | 20            | 허용불가            |

|                    |                |     |     |    |     |     |
|--------------------|----------------|-----|-----|----|-----|-----|
| 18.9.12. 미네랄 프리믹스  | $1 \cdot 10^4$ | 1.0 | 1.0 | 25 | 50  | 50  |
| 18.9.13.<br>분리대두단백 | $5 \cdot 10^3$ | 0.1 | 1.0 | 25 | -   | -   |
| 18.9.14. 펙틴        | $1 \cdot 10^4$ | 0.1 | -   | 25 | 100 | 100 |

**비고:**

<\*> 로 푸드(생 식)을 제조할 시 사용한 향생물질의 잔량을 조절 및 감독할 필요가 있다.  
(40 항 참조)

동물성 가공 식품안에 들어가는 클로로마시세틴 a (클로람페니콜 a)의 함량 조절은 정해진 절차에 따른 방법으로 진행한다. 정해진 방법이 승인되기 전 원료에 대한 관리 감독을 진행한다.

물고기, 비 물고기 중 및 관련 제품안에 있는 테트라 사이클린 그룹의 향생물질 함유량 관리는 정해진 절차에 따른 방법으로 진행한다.

<\*> 로 푸드 (생 식)을 제조할 시 사용한 살충 물질의 잔량을 관리 감독해야 한다.

<\*\*\*> dioxine 은 원료에 첨가해야 할 가능성이 있는 경우 지정하도록 한다.

- 최대량은 fat 이 1% 미만 함유된 식품과 관련이 없다.

- 더 나아가 dioxine 은 폴리염화디벤조-dioxine 과 폴리염화 디벤조 푸란, WH-TEFs 에 따른 화학 당량의 숫자를 나타냄.

**유해물질에 상응하는 물질 (WHO 기준)**

| 협동근                                   | Величина ТЭ |
|---------------------------------------|-------------|
| <b>디벤조-π-dioxine (PCDP)</b>           |             |
| 2,3,7,8-dioxine                       | 1           |
| 1,2,3,7,8-                            | 1           |
| 1,2,3,4,7,8-헥사클로로디벤조 dioxine          | 0.1         |
| 1,2,3,4,7,8- 헥사클로로디벤조 dioxine         | 0.1         |
| 1,2,3,7,8,9- 헥사클로로디벤조 dioxine         | 0.1         |
| 1,2,3,4,6,7,8- heptachlor 디벤조 dioxine | 0.01        |
| 옥타클로로디벤조 dioxine                      | 0.0001g     |
| <b>디벤조프란(PCDF)</b>                    |             |
| 2,3,7,8-테트라클로로디벤조 dioxine             | 0.1         |
| 1,2,3,7,8-펜타클로로디벤조 dioxine            | 0.05        |
| 2,3,4,7,8-펜타클로로디벤조 dioxine            | 0.5         |
| 1,2,3,4,7,8-헥사클로로디벤조 dioxine          | 0.1         |
| 1,2,3,6,7,8-헥사클로로디벤조 dioxine          | 0.1         |
| 1,2,3,7,8,9-헥사클로로디벤조 dioxine          | 0.1         |
| 2,3,4,6,7,8-헥사클로로디벤조 dioxine          | 0.1         |
| 1,2,3,4,6,7,8-헵타클로로디벤조 dioxine        | 0.01        |
| 1,2,3,4,7,8,9-헵타클로로디벤조 dioxine        | 0.01        |
| 옥타클로로디벤조 dioxine                      | 0.0001g     |

<\*\*\*\*> 우유, 유제품, 기타 식품 속 melamine 함유 검사는 식량 원자재에 melamine 함유할 가능성이 있다는 근거 있는 주장이 제기될 경우 이루어진다.

## 1. 영유아를 대상으로 한 생산 식품의 섭취 시기

### 1. 곡물 및 곡물-유제품(우유 및 우유 죽) 기반의 식품:

- a) 글루텐이 없는 시리얼 구성 요소: 쌀, 메밀 - 4 개월 이상의 유아 용
  - 6) 글루텐이 없는 죽: 옥수수 및 쌀과 메밀이 함유된 옥수수 혼합물; 글루텐이 함유된 죽: 밀, 양질의 밀가루, 귀리 및 기타; 수용성 쿠키 - 5 개월 이상의 유아용
  - 8) 글루텐이 없고 글루텐이 함유된 죽 (3 가지 이상의 곡물이 함유된 죽. 타피오카와 기장 함유 (식품 중량에서 기장의 함량은 최대 18%) - 6 개월 이상의 유아용
  - g) «뮤즐리» 타입의 죽 - 9 개월 이상의 유아용
  - д) 추가 성분이 함유된 죽
- 과일 성분 - 본 장의 제 2 항에 나온 유효 기간은 기초로 한다.
- 꿀 - 9 개월 이상의 유아용; 카카오 - 9 개월 이상의 유아용

### 2. 과일 및 야채 성분의 식품:

- a) 주스 및 과일, 과일-야채, 야채로 만든 식품: 사과 및 배 주스 - 4 개월 이상의 유아용
- 자두, 복숭아, 살구, 당근 주스 (천연 및 가공 식품 포함); 서양 자두가 함유된 음료 식품 - 4 개월 이상의 유아용
- 주스 (단일 성분), 혼합 (혼합 성분) 주스 및 검정과 빨강 건포도, 라스베리, 체리, 마르 멜로, 체리, 블루 베리, 호박 성분의 주스 - 5 개월 이상의 유아용
- 크랜베리가 최대 20% 함유된 혼합 (혼합 성분) 주스 - 5 개월 이상의 유아용
- 주스(단일성분), 혼합(혼합 성분), 및 감귤 (감귤, 오렌지, 자몽), 멜론 (혼합 주스의) 열대 과일 (파인애플, 바나나, 망고), 딸기, 딸기, 토마토, 포도 및 기타 성분의 주스 - 6 개월 이상의 유아용
- 주스(단일성분), 혼합(혼합 성분) 주스. 파파야, 키위, 열정 과일, 구아바 성분의 주스 - 8 개월 이상의 유아용
- 생 포도 과일 주스 - 9 개월 이상의 유아용
- 6) 과일 및 과일-야채를 기반으로 한 퓨전식품: 사과, 배, 자두, 복숭아 및 살구를 성분으로 한 단일 퓨전 식품 - 4 개월이상의 유아용; 단일 성분, 혼합 성분의 퓨전 식품(과일 및 채소 성분. 검은 색과 빨간색 건포도, 라스베리, 체리, 자두, 체리를 성분으로 한 식품) - 5 개월 이상의 유아용
- 단일 성분 및 혼합 성분의 퓨전 식품 (감귤류, 망고, 바나나, 딸기, 딸기 함유) - 6 개월이상의 유아용
- 단일 성분 및 혼합 성분의 퓨전 식품 (파파야, 키위, 열정 과일, 구아바 함유) - 8 개월 이상의 유아용
- 과일-곡물, 과일-우유 (과일-요구르트 포함, 요구르트의 함유량은 최대 20%)의 퓨레와 기타 혼합 과일 및 야채의 퓨레 식품 - 6 개월 이상의 유아용
- 8) 야채를 기반으로 한 퓨레 식품:
- 단일 성분의 퓨레 식품 (호박, 콜리 플라워, 브로콜리, 감자, 고구마, 당근 함유) - 4 개월 이상의 유아용
- 단일 성분 및 혼합 성분의 퓨레 식품 (으깬 호박, 사탕무, 양배추 함유) - 5 개월 이상의 유아용
- 토마토가 첨가된 혼합 성분의 퓨레 식품 - 6 개월 이상의 유아용
- 야채-곡물, 야채-우유 (야채-요구르트 포함. 요구르트의 함유량은 최대 20%)를 기반으로 한 퓨레 및 기타 혼합 성분의 퓨레 식품 - 6 개월 이상의 유아용
- 녹색 완두콩을 첨가한 혼합 성분의 퓨레 식품 - 7 개월 이상의 유아용
- 시금치를 첨가한 혼합 성분의 퓨레 식품 - 8 개월 이상의 유아용

### 3. 고기 성분의 식품:

- a) 쇠고기, 말고기, 돼지 고기, 양고기, 닭고기, 칠면조, 토끼 고기 함유 - 6 개월 이상의 유아용
- 6) 내장 (간, 심장, 혀)가 첨가된 푸레 - 8 개월 이상의 유아용

### 4. 대구, 메르 루사, 농어, 연어, 명태, 대구 및 다른 유형의 바다 생선, 해양 및 담수 물고기 성분의 식품 - 8 개월 이상의 유아용

### 5. 고기 및 고기-식물을 기반으로 한 식품:

- a) 본 장의 2,3 항에 나온 야채, 고기를 성분으로 한 식품의 종류 및 유효 기간에 기초 (덜 및 커민 추가)한 식품 - 6 개월 이상의 유아용
- 6) 양파, 마늘, 콩, 셀러리, 파슬리이 함유된 혼합 성분의 푸레 - 8 개월 이상의 유아용
- b) 달콤한 흰 후추, 베이 리프가 함유된 혼합 성분의 푸레 - 9 개월 이상의 유아용
- g) 바질, 고수풀, 딸기가 함유된 혼합 성분의 푸레 - 10 개월 이상의 유아용

### 6. 본 장의 2,4 및 5 항에 기재된 생선, 야채, 향신료 종류에 기초한 생선-야채 성분의 식품 - 8 개월 이상의 유아용

### 7. 응유 및 해당 성분을 이용한 식품 - 6 개월 이상의 유아용

### 8. 어린이 용 발효 유제품 (케피르, 요구르트 및 기타) - 8 개월 이상의 유아용

### 9. 어린이 용 허브티 (의사의 처방 감안):

- a) 5 가지 이상의 풀 과 건조 과일 혹은 해당 풀 및 과일의 추출물이 함유된 과일차 (당 성분 함유) - 4 개월 이상의 유아용 (본 장 2 항의 «a» 부분에 기재된 성분에 따른 섭취 시기 참조)
- 6) 단일 성분의 차 (덜, 회향 또는 카모마일 함유. 필터에 걸러진 차) - 1 개월 이상의 유아용
- b) 단일 및 혼합 성분의 차 (5 가지 이상의 풀 및 건조 과일 함유) - 4 개월 이상의 유아용 (본 장 2 항 «a»항에 기재된 시기 참조)

### 10. 분쇄 식품 및 요리에 대한 섭취 시기

#### a) 과일, 과일-야채 및 다양한 종류의 야채를 분쇄한 성분의 푸레 식품:

균질화 (0.15mm 크기의 입자: 최대 30%, 0.3mm 이상의 입자: 최대 7%, 전체 입자 량 기준) 식품 - 4 개월 이상의 유아용

으깬 식품 (입자 크기는 최대 0.4mm), 잘게 간 식품 (입자 크기는 2-5mm) - 6 개월 이상의 유아용

#### 6) 고기, 고기-채소, 다진 고기와 채소가 함유된 가공식품:

균질화 (입자 크기는 약 0.3mm, 약 20%까지는 0.4mm 입자까지 허용) 식품 - 6 개월 이상의 유아용

푸레 (입자 크기는 약 1.5mm, 약 20%까지는 3mm 입자까지 허용) 식품 - 8 개월 이상의 유아용

잘게 간 식품 (입자 크기는 약 3mm, 약 20%까지는 5mm 입자까지 허용 - 9 개월 이상의 유아용

#### b) 다양한 종류의 생산을 다진 가공 식품:

푸레 (입자 크기는 약 1.5mm, 약 20%까지는 3mm 입자까지 허용) 식품 - 8 개월 이상의 유아용

잘게 간 식품 (입자 크기는 약 3mm, 약 20%까지는 5mm 입자까지 허용 - 9 개월 이상의 유아용

비고. 본 장에 기재되어 있지 않은 성분 및 재료를 함유한 식품의 경우, 해당 섭취 시기는 식품을 국가 등록한 기관이 정하게 된다.

\* 유아용 식품의 섭취 시기라 함은 관련 식품을 섭취할 수 있는 최소 나이를 의미한다.

## 가공 식품의 위생 안전 규정

가동 식품의 성분, Ph 의 양, 가공식품의 고형분에 따라 5 가지의 그룹으로 나뉜다.: A,B,C,B,E,F 가 그렇다. A,B,C,D 그리고 F 그룹의 가공식품은 완전 가공 식품이고 E 그룹은 반 가공 식품이다.

유제품 (우유, 크림, 디저트 등, 열 노출 및 무균 처리와 같은 방법을 사용해 만든 식품)은 멸균 식품의 독립 그룹으로 구성되어 있다.

어린이 영양 및 다이어트 가공 식품은 위에서 언급한 유사 그룹으로 나뉘지게 된다.

열 처리를 한 밀폐 용기에 담겨진 식품 (정상 조건 (냉장고 이외) 하에서 보관 및 유통 시 제품의 미생물학적 안정성을 보장함)은 완전 가공 식품이다.

6 도 이하의 온도에서 유통기간 이내 제품의 미생물학적 안정성을 보장하고 해로운 균을 박멸하는 열처리 과정을 거친 식품은 반 가공이다.

가공 식품은 아래와 같은 그룹으로 분류된다.

- 그룹 A: Ph 4.2 이상을 지닌 가공 식품. 야채, 고기, 고기야채, 생산야채 및 생산 가공 식품 (무제한의 Turner degree 를 지닌 식품. 이는 산을 첨가하지 않음. , Ph3.8 이상의 살구, 복숭아 및 배로 만든 주스, 퓨레 식품; 멸균 농축 유제품 통조림; 원재료 (과일 - 베리, 과일과 야채와 우유 성분과 야채)의 복합 조성물과 통조림)

그룹 B - 토마토 가공 식품:

a) 농축 토마토 (일체 보존형 토마토, 토마토 주스. 고형분은 12% 미만.);

b) 토마토 가공식품. 12%이상의 고형분 함유(토마토 파스타, 토마토 소스, 케찹 등)

- 그룹 C - Turner degree 약간 산성을 지닌 통조림 야채, 피클, 주스, 샐러드, 비네 그레트 및 기타 제품 (산도는 3.7-4.2), 야채 및 오이 통조림 포함 (약간의 산성을 지님.)

-그룹 D - 산도 3.7 이하의 야채 통조림, 저온 살균의 과일 통조림, 산도 4.0 이하의 아스코르빈산이 함유된 통조림; 산도 3.8 이하의 살구, 복숭아 및 배로 만든 통조림; 산도 3.78 이하의 야채 주스; 설탕, 저온 살균 성분이 포함된 과일-야채 통조림; 산도 3.8 이하의 살구, 복숭아 및 배로 만든 통조림 주스; 산도 3.8 의 채소로 만든 음료. 이는 무균 포장을 한 음료를 말함.

- 그룹 E - 야채, 저온 살균 고기, 곡물, 생선으로 만든 통조림 식품 (베이컨, 소금에 절인 훈제 베이컨, 소시지, 햄 등)

- 그룹 F - 산도 3.7 이하의 저온 살균 과일 주스, 탄산과 탄산 과일 음료

통조림의 샘플 선택 및 실험 연구를 위한 준비 (미생물 지수에 관한 안전 규정에 기초)는 다음과 같은 과정을 거친 후 진행한다.: 검사 및 소독; 누설 테스트; 통조림의 자동 온도조절; 자동 온도 조절 후 통조림의 외관 규정

표 1

그룹 A,B 통조림(완전 상태의 통조림)의 미생물 안전 수치\*

| №/<br>№<br>II/II | 통조림에 발생하는<br>미생물                                                          | 일반 용도의 통조림                                                                               | 어린이 및 다이어트 영양<br>통조림                                    |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 1.               | 포자형성 중온 호기성<br>미생물, 통성 혐기성 미생물<br>group B. subtilis                       | 멸균 규정에 만족함. 이는 미생물의 수가 식품 1 그램(cm <sup>3</sup> )<br>당 11 셀을 넘지않은 경우에 한함.                 |                                                         |
| 2.               | 포자형성 중온 호기성<br>미생물, 통성 혐기성 미생물<br>group B. cereus and (or)<br>B. polymyxa | 멸균 규정에 부합하지 않음.                                                                          |                                                         |
| 3.               | Mesophilic<br>clostridia                                                  | 만일 발견된 중온<br>클로스트리디움이 C. botulinum<br>와 (혹은) C. perfringens 와<br>연관이 있는 경우 멸균 규정에<br>만족함 | 제품 10 그램 (cm <sup>3</sup> )이<br>발견될 시 멸균 규정에<br>부합되지 않음 |

|                                                 |                                              |                                                         |                 |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------|
|                                                 |                                              | 단, 중온 클로스트리디움이 제품 1그램( $\text{cm}^3$ ) 당 1 셀을 넘지 않아야 함. |                 |
| 4.                                              | Non-spore bacteria(젖산, mold fungi, yeast 포함) | 멸균 규정에 부합하지 않음.                                         |                 |
| 5.                                              | 혐기성, 호기성 및 통성 미생물                            | 멸균 규정에 부합함. 단 보관 온도는 20 도 이상이어야 함.                      | 멸균 규정에 부합하지 않음. |
| 비고: * 멸균된 유제품의 경우 멸균에 관한 평가는 현행 국가 규정을 따르도록 한다. |                                              |                                                         |                 |

표 2

그룹 C,D 통조림(완전 상태의 통조림)에 대한 안정성

| $N_0/N_0$<br>$\Pi/\Pi$ | 통조림에 발생하는 미생물                        | 그룹 C                                                                            | 그룹 D     |
|------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 1.                     | 중온 호기성 및 통성 혐기성 미생물 그룹 C<br>Polymyxa | 멸균 규정에 부합하지 않음.                                                                 | 결정되지 않음. |
| 2.                     | 중온 호기성 및 통성, 혐기성 미생물                 | 제품 1그램( $\text{cm}^3$ )당 90 CFU 이하의 미생물이 존재할 시 멸균 규정에 부합함                       | 결정되지 않음. |
| 3.                     | 중온 호기성 및 통성, 혐기성 미생물                 | 멸균 규정에 부합함. 만일 중온 클로스트리디움이 C. botulinum и (или) C. Perfringens 과 연관이 없는 경우에 한함. | 결정되지 않음. |

|    |                                                  |                                              |  |
|----|--------------------------------------------------|----------------------------------------------|--|
|    |                                                  | 중온 클로스트리디움의 양은 제품<br>1 그램(cm³) 당 1 셀 이하여야 함. |  |
| 4. | Non-spore bacteria 및 mold<br>fungi, 및 (혹은) yeast | 멸균 규정에 부합하지 않음.                              |  |

표 3  
group E 통조림의  
미생물 안전 수치(산업용 살균)

| No/<br>No<br>II/II | 지표                                                 | 산업용 살균 요구사항에<br>부합하는 허용치 |
|--------------------|----------------------------------------------------|--------------------------|
| 1.                 | 중온성 호기성 및 혐기성 미생물의 수 (total<br>viable count(TVC) ) | 이하 50 cfu/g (cm³)        |
| 2.                 | lactic bacteria                                    | 불검출, 식품의 1g(cm³)         |
| 3.                 | coliforms 군 박테리아(coliforms)                        | 불검출, 식품의 1000 g (cm³)    |
| 4.                 | yeast                                              | 불검출, 식품의 1g(cm³)         |
| 5.                 | mold                                               | 이하 50 cfu/g (cm³)        |

표 4 반 통조림 제품 그룹 D  
미생물 안전 수치 (산업용 살균)

| No/<br>No<br>II/II | 지표                                                 | 허용기준                        |
|--------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1.                 | 중온성 호기성 및 혐기성 미생물의 수 (total<br>viable count(TVC) ) | 이하 2 x10 <sup>2</sup> cfu/g |
| 2.                 | coliforms 군 박테리아                                   | 불검출, 식품의 1g                 |
| 3.                 | B.cereus                                           | 불검출, 식품의 1g                 |
| 4.                 | Sulfite reducing Chlostridia                       | 불검출, 식품 0.1; 생선 반통조림 1.0g 당 |
| 5.                 | S.aureus 등<br>혈액응고 S.aureus                        | 불검출, 식품 1g                  |

|                                                       |                |               |
|-------------------------------------------------------|----------------|---------------|
| 6.                                                    | 살모넬라균을 포함한 병원균 | 불검출, 식품 25g 당 |
| 비고: * - 생선 반건조 통조림용- 식품 1.0g 당 (cm <sup>3</sup> ) 불검출 |                |               |

표 5

미생물 안전 수치(산업용 살균)  
살균 음용유 기타 무균 충전 유제품

| No/<br>№<br>Π/Π                                         | 지표                      | 산업용 살균 요구사항에 부합하는<br>허용기준                  |
|---------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------|
| 1.                                                      | 3-5 일동안 37°C 유지         | 눈에 보이는 결함과 부패의 증거가 (포장이<br>부풀거나 겉표면 변질) 없음 |
| 2.                                                      | Turner degree, °도*      | 적정산도가 2 도 이상 변하지 않음,                       |
| 3.                                                      | 중온성 호기성 및 혐기성 미생물의<br>수 | 이하 10 cfu/g (cm <sup>3</sup> )             |
| 4.                                                      | 현미경용 슬라이드               | 박테리아 세포 없음                                 |
| 5.                                                      | 특징                      | 경도와 맛에 변화가 없음                              |
| 비고: 위생 역학 검사 진행 시, 영아 식품 및 다이어트 식품 관리 시, 2 차 조사 시 반영된다. |                         |                                            |

담수산생선과 그 가공식품

| 인덱스 | 식품군                                                      | 기생충 함유 허용기준 |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|-----|----------------------------------------------------------|-------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
|     |                                                          | 살아있는 애벌레    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|     |                                                          | 3           | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 1   | 잉어                                                       | 불가          | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | -  | -  | -  | 불가 | -  |
| 2   | 강꼬치고기                                                    | -           | -  | -  | -  | 불가 | -  | -  | -  | 불가 | 불가 | -  | -  | 불가 | -  |
| 3   | 농어                                                       | -           | -  | -  | -  | -  | -  | -  | 불가 | 불가 | 불가 | -  | -  | -  | -  |
| 4   | 연어                                                       | -           | -  | -  | -  | 불가 | -  | -  | 불가 | -  | 불가 | 불가 | -  | -  | -  |
| 5   | 송어                                                       | -           | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | 불가 | -  | -  | -  | -  |
| 6   | graylings                                                | -           | -  | -  | -  | 불가 | -  | -  | -  | -  | 불가 | -  | -  | -  | -  |
| 7   | 대구                                                       | -           | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | 불가 | -  | -  | -  | -  |
| 8   | 칠갑상어                                                     | -           | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | 불가 | 불가 | -  | -  |
| 9   | 독사                                                       | -           | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | 불가 |
| 10  | 동자개                                                      | -           | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | 불가 | -  |
| 11  | 메기                                                       | -           | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | 불가 | -  |
| 12  | 표.표.1-11에 명시된 생선<br>페이지스트                                | 불가          | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 |
| 13  | 표.표. 1- 11에 명시된 생선 통조림<br>및 저장식품                         | 불가          | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 |
| 14  | 표.표. 1-11에 명시된 튀긴 생선,<br>생선 젤리, 소금절인 생선, 훈제<br>생선, 말린 생선 | 불가          | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 |

| 인덱스  | 식품군                               | 기생충 함유 허용기준 |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |
|------|-----------------------------------|-------------|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|
|      |                                   | 살아있는 애벌레    |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |
|      |                                   | 3           | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 15   | 연어알:                              |             |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |
| 15.1 | 강꼬치고기, 농어, 대구 (돔발 상어과), graylings | -           | - | - | - | - | - | - | -  | -  | 불가 | -  | -  | -  | -  |
| 15.2 | 연어                                | -           | - | - | - | - | - | - | -  | -  | 불가 | -  | -  | -  | -  |
| 15.3 | 송어                                | -           | - | - | - | - | - | - | -  | -  | 불가 | -  | -  | -  | -  |
| 15.4 | 철갑상어 (아무르 강, 불가 강, 카스피 해)         | -           | - | - | - | - | - | - | -  | -  | -  | 불가 | -  | -  | -  |

비고:

- 1) 불가 - 불검출 (살아있는 애벌레);
- 2) 기생충 애벌레

| 흡충류         | 조충류           | 선충류         |
|-------------|---------------|-------------|
| 3- 오퍼스토르히소프 | 12- 디펠로보트리우모프 | 13- 아니자키소프  |
| 4- 클로노르히소프  |               | 14- 콘트라쎄꾸모프 |
| 5- 프세브담피스툼  |               | 15- 디오크토펜   |
| 6- 메타고니무소프  |               | 16- 그나토스툼   |
| 7- 나노피에투스소프 |               |             |
| 8- 에히노하즈무소프 |               |             |
| 9- 메토르히소프   |               |             |
| 10- 로씨코트레모프 |               |             |
| 11- 아벤팔루소프  |               |             |

담수 생선과 그 가공식품

| 인덱스 | 식품군                                                  | 기생충 함유 허용기준 |    |    |    |    |    |    |    |
|-----|------------------------------------------------------|-------------|----|----|----|----|----|----|----|
|     |                                                      | 살아있는 애벌레    |    |    |    |    |    |    |    |
|     |                                                      | 3           | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  |    |    |
| 1   | 연어                                                   | -           | 불가 | 불가 | -  | -  | -  | -  | -  |
| 2   | 극동연어                                                 | 불가          | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 |
| 3   | II.1 에 명시된 생선 페이스트                                   | -           | 불가 | 불가 | -  | -  | -  | -  | -  |
|     | II II.2                                              | 불가          | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 |
| 4   | II.1 에 명시된 통조림 및 저장식품                                | -           | 불가 | 불가 | -  | -  | -  | -  | -  |
|     | II II.2                                              | 불가          | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 |
| 5   | II.1 에 명시된 튀긴 생선, 생선 젤리, 소금절인 생선, 양념생선, 훈제 생선, 말린 생선 | -           | 불가 | 불가 | -  | -  | -  | -  | -  |
|     | II II. 2                                             | 불가          | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 |
| 6   | II.II.1, 2 에 명시된 생선알                                 | 불가          | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 |
|     | II.II.1, 2 에 명시된 생선알                                 | -           | 불가 | 불가 | -  | -  | -  | -  | -  |

비고:

3) 불가 - 불검출 (살아있는 애벌레);

4) 기생충 애벌레

| 흡충류        | 조충류          | 선충류        | 기생충     |
|------------|--------------|------------|---------|
| 3- 나노페에투스프 | 4- 디필로보트리우모프 | 5- 아니자끼소프  | 7- 불보좁  |
|            |              | 6- 콘트라제꾸모프 | 8- 꼬리노좁 |

| 인덱스       | 식품군       | 기생충 함유 허용기준 |   |    |   |   |    |   |    |    |    |    |    |    |    |
|-----------|-----------|-------------|---|----|---|---|----|---|----|----|----|----|----|----|----|
|           |           | 살아있는 애벌레    |   |    |   |   |    |   |    |    |    |    |    |    |    |
|           |           | 3           | 4 | 5  | 6 | 7 | 8  | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |    |
| 지역별 바다생선: |           |             |   |    |   |   |    |   |    |    |    |    |    |    |    |
| 1         | 바렌즈 바다    |             |   |    |   |   |    |   |    |    |    |    |    |    |    |
| 1.1       | 연어        | -           | - | -  | - | - | 불가 | - | -  | 불가 | -  | -  | -  | -  | -  |
| 1.2       | 대구        | -           | - | -  | - | - | 불가 | - | -  | 불가 | -  | -  | -  | -  | -  |
| 1.3       | 청어        | -           | - | -  | - | - | -  | - | -  | 불가 | -  | -  | -  | -  | -  |
| 1.4       | 대구        | -           | - | 불가 | - | - | 불가 | - | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | -  | -  |
| 1.5       | 쏨뱅이       | -           | - | -  | - | - | -  | - | -  | 불가 | -  | -  | -  | -  | -  |
| 1.6       | 가자미       | -           | - | -  | - | - | -  | - | -  | 불가 | -  | -  | -  | -  | -  |
| 2         | 서대서양      |             |   |    |   |   |    |   |    |    |    |    |    |    |    |
| 2.1       | 빙어        | -           | - | 불가 | - | - | -  | - | -  | 불가 | -  | -  | -  | -  | -  |
| 2.2       | 청어        | -           | - | 불가 | - | - | -  | - | -  | 불가 | -  | 불가 | -  | -  | -  |
| 2.3       | 대구        | -           | - | 불가 | - | - | 불가 | - | -  | 불가 | -  | -  | -  | -  | -  |
| 2.4       | Macrorids | -           | - | -  | - | - | -  | - | -  | 불가 | -  | -  | -  | -  | -  |
| 2.5       | 메르루사      | -           | - | -  | - | - | -  | - | -  | 불가 | -  | -  | -  | -  | -  |
| 2.6       | 고등어       | -           | - | -  | - | - | -  | - | -  | 불가 | -  | -  | -  | -  | 불가 |
| 2.7       | 쏨뱅이       | -           | - | -  | - | - | -  | - | -  | 불가 | -  | -  | -  | -  | -  |
| 2.8       | 가자미       | -           | - | 불가 | - | - | -  | - | -  | 불가 | -  | -  | -  | -  | -  |
| 3         | 남대서양      |             |   |    |   |   |    |   |    |    |    |    |    |    |    |
| 3.1       | 메르루사      | -           | - | -  | - | - | -  | - | -  | 불가 | -  | -  | -  | -  | -  |
| 3.2       | 전갱이 과     | -           | - | -  | - | - | -  | - | -  | 불가 | -  | -  | -  | -  | -  |
| 3.3       | 블로호보스떡    | -           | - | -  | - | - | -  | - | -  | 불가 | -  | -  | -  | -  | 불가 |
| 4         | 발틱해       |             |   |    |   |   |    |   |    |    |    |    |    |    |    |

| 인덱스 | 식품군              | 기생충 함유 허용기준 |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|-----|------------------|-------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
|     |                  | 살아있는 애벌레    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|     |                  | 3           | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 4.1 | 빙어               | -           | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | 불가 | -  |
| 4.2 | 청어               | -           | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | 불가 | -  | -  | 불가 | -  |
| 4.3 | 대구               | -           | -  | 불가 | -  | -  | -  | -  | -  | 불가 | -  | -  | -  | -  |
| 5   | 블랙, 아조프 CFU, 지중해 |             |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 5.1 | 망둥어              | -           | 불가 | -  | 불가 | 불가 | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  |
| 5.2 | 송어               | -           | 불가 | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  |
| 6   | 대서양 연안, 대서양      |             |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 6.1 | 대구               | -           | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 |
| 6.2 | 메르루사             | -           | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 |
| 6.3 | 참치과              | -           | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | 불가 | -  | -  | -  | -  |
| 6.4 | 노토테니즈            | -           | -  | -  | -  | -  | 불가 | -  | -  | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 |
| 6.5 | 부드러운 protein 류   | -           | -  | -  | -  | -  | 불가 | -  | -  | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 |
| 7   | 인도양              |             |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 7.1 | 전갱이과             | -           | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | 불가 | -  | -  | -  | -  |
| 7.2 | 고등어              | -           | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | 불가 | -  | -  | -  | -  |
| 7.3 | 니테류과             | -           | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | 불가 | -  | -  | -  | -  |
| 8   | 태평양              |             |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 8.1 | 연어               | 불가          | -  | -  | 불가 | -  | 불가 | -  | -  | 불가 | 불가 | -  | 불가 | 불가 |
| 8.2 | 멸치               | -           | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | 불가 | -  | -  | -  | -  |
| 8.3 | 청어               | -           | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | 불가 | -  | -  | -  | -  |
| 8.4 | 전갱이과             | -           | -  | -  | -  | -  | 불가 | -  | -  | 불가 | 불가 | -  | -  | -  |
| 8.5 | 케르푸고바            | -           | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | 불가 | 불가 | -  | 불가 | -  |
| 8.6 | 가자미              | -           | -  | -  | -  | -  | -  | 불가 | -  | 불가 | -  | -  | 불가 | -  |
| 8.7 | 썬뱅이              | -           | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | 불가 |

| 인덱스  | 식품군                         | 기생충 함유 허용기준 |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |
|------|-----------------------------|-------------|----|----|----|---|----|----|----|----|----|----|----|----|
|      |                             | 살아있는 애벌레    |    |    |    |   |    |    |    |    |    |    |    |    |
|      |                             | 3           | 4  | 5  | 6  | 7 | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 8.8  | 베릭스                         | -           | -  | -  | -  | - | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | 불가 |
| 8.9  | 젬펠                          | -           | -  | -  | -  | - | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | 불가 |
| 8.10 | 참치(고등어과)                    | -           | -  | -  | -  | - | -  | -  | -  | -  | -  | -  | -  | 불가 |
| 8.11 | 대구                          | -           | -  | -  | -  | - | -  | -  | 불가 | 불가 | -  | 불가 | -  | -  |
| 9    | 1-8 항에 나온 다진 물고기            | 불가          | 불가 | 불가 | 불가 | - | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 |
| 10   | 1-8 항에 나온 물고기 통조림           | 불가          | 불가 | 불가 | -  | - | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 |
| 11   | 1-8 항에 나온 생선 튀김, 절임, 훈제, 건조 | 불가          | 불가 | 불가 | -  | - | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 | 불가 |
| 12   | 캐비어 명태, 대구                  | -           | -  | -  | -  | - | -  | -  | -  | 불가 | -  | 불가 | -  | -  |
| 13   | 대구 - 간                      | -           | -  | -  | -  | - | -  | -  | -  | 불가 | -  | 불가 | -  | -  |

비고:

5) 불가 - 불검출 (살아있는 애벌레);

6) 기생충 애벌레

| 합충류           | 조충류           | 선충류         | 기생충      |
|---------------|---------------|-------------|----------|
| 3- 나노피에투스프    | 8- 디펠로보트리우모프  | 11- 아니자끼소프  | 14- 불보즘  |
| 4- 게테로피에투스프   | 9- 디플라고노라푸소프  | 12- 콘트라제꾸모프 | 15- 꼬리노즘 |
| 5- 크리프토크리티루소프 | 10- 피라미가체파루소프 | 13- 프세브담피소름 |          |
| 6- 라시코트레모프    |               |             |          |
| 7- 아파파루소프     |               |             |          |

감각류, 바닷조개, 양서류와 파충류 그 가공식품

| 인덱스 | 식품군                                                                        | 기생충 함유 허용기준       |   |   |   |   |   |   |    |    |  |
|-----|----------------------------------------------------------------------------|-------------------|---|---|---|---|---|---|----|----|--|
|     |                                                                            | 살아있는 애벌레 (기생충 종류) |   |   |   |   |   |   |    |    |  |
|     |                                                                            | 3                 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |  |
| 1   | 갑각류와그 가공식품                                                                 |                   |   |   |   |   |   |   |    |    |  |
| 1.1 | 극동 (러시아, 한국, 중국 등)에 사는 가재미국                                                | 불가                | - | - | - | - | - | - | -  | -  |  |
| 1.2 | 극동(러시아, 한국) 민물에 사는 민물 새우                                                   | 불가                | - | - | - | - | - | - | -  | -  |  |
| 1.3 | 러시아의 극동, 동남 아시아, 스리랑카, 중앙 아메리카, 페루, 라이베리아, 나이지리아, 카메룬, 멕시코, 필리핀에 서식하는 민물 게 | 불가                | - | - | - | - | - | - | -  | -  |  |
| 1.4 | 민물 게의 소스 (제 1.3)                                                           | 불                 | - | - | - | - | - | - | -  | -  |  |
| 2   | 바다조개와 그 가공식품                                                               |                   |   |   |   |   |   |   |    |    |  |
| 2.1 | 오징어                                                                        | -                 | - | 불 | 불 | 불 | - | - | -  | -  |  |
| 2.2 | 문어                                                                         | -                 | - | 불 | - | 불 | - | - | -  | -  |  |
| 2.3 | 조개 관자                                                                      | -                 | - | - | - | - | - | - | 불  | -  |  |
| 2.4 | 막트렌 (spizula)                                                              | -                 | - | - | - | - | - | - | 불  | -  |  |
| 2.5 | 굴                                                                          | -                 | - | - | - | - | - | - | -  | 불  |  |
| 3   | 양서류 (개 copper)                                                             | -                 | 불 | - | - | - | 불 | 불 | -  | -  |  |



**허용기준 세슘 방사성 핵종-137, 스트론튬-90**  
관세 동맹 대외경제활동 상품 목록 코드: Group 02 - 20

| No  | 식품군                                        | 세슘- 137<br>비활성,<br>becquerel/kg<br>(L) | 스트론튬-90,<br>비활성,<br>becquerel/kg<br>(L) |
|-----|--------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------|
| 1.  | 육류            육류의식품 부산물                    | 200                                    | -                                       |
| 2.  | 사슴고기, 도축동물의 육류                             | 300                                    | -                                       |
| 3.  | 생선과 수산물                                    | 130                                    | 100                                     |
| 4.  | 건어물, 조미 건어물                                | 260                                    | -                                       |
| 5.  | 우유와 유제품                                    | 100                                    | 25                                      |
| 6.  | 연유, 농축유, 우유 저장식품                           | 300                                    | 100                                     |
| 7.  | 분유                                         | 500                                    | 200                                     |
| 8.  | 야채 뿌리열매 감자 포함                              | 80 (600 <sup>(2)</sup> )               | 40 (200 <sup>(2)</sup> )                |
| 9.  | 제빵, 제과류                                    | 40                                     | 20                                      |
| 10. | 밀가루, 곡물의 거친 가루, 벼과 곡물, 파스타류                | 60                                     | -                                       |
| 11. | 야생                            베리<br>그 농축식품 | 160(800 <sup>(2)</sup> )               | -                                       |
| 12. | 신선 버섯                                      | 500                                    | -                                       |
| 13. | 버섯 분말                                      | 2500                                   | -                                       |
| 14. | 유아용 특별 즉석식품 <sup>(1)</sup>                 | 40                                     | 25                                      |

비고: (1) 환원식품상태에서 냉동건조 식품 비활성이 결정된다.;

(2) - 허용기준 분말식품 상태

생식 식품 생산 시 사용자 정보에 기초한  
동물성 식품 속 동물(축산) 약품 잔류의 최대 허용 기준\*\*\*

\*\*\*\*.

표 1.

항균제 잔류 최대 허용기준

| 인덱스 | 시약 명칭                      | 가축 종류                                                         | 식품 명칭***<br>**     | 잔류<br>최대 허용치<br>(mg/kg 이하) | 비고               |
|-----|----------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------|------------------|
| 1   | 2                          | 3                                                             | 4                  | 5                          | 6                |
|     | Apramycin<br>(아미노글리코사이드)   | 모든 가축 모든<br>종류의 도축육 조류                                        | 육류, fat            | 1.0                        |                  |
|     |                            |                                                               | 간                  | 10                         |                  |
|     |                            |                                                               | 신장                 | 20                         |                  |
| 2   | Gentamycin<br>(아미노글리코사이드)  | 모든 가축 모든<br>종류의 도축육                                           | 육류, fat            | 0.05                       |                  |
|     |                            |                                                               | 간                  | 0.2                        |                  |
|     |                            |                                                               | 신장                 | 0.75                       |                  |
|     |                            | 가축육                                                           | 우유                 | 0.1                        |                  |
| 3   | Kanamycin<br>(아미노글리코사이드)   | 모든 가축 모든<br>종류의 도축육<br>조류생선<br>예외                             | 육류, fat            | 0.1                        |                  |
|     |                            |                                                               | 간                  | 0.6                        |                  |
|     |                            |                                                               | 신장                 | 2.5                        |                  |
|     |                            |                                                               | 우유                 | 0.15                       |                  |
| 4   | Neomycin<br>(아미노글리코사이드)    | 모든 가축 모든<br>종류의 도축육,<br>조류,<br>생선, 민물고기<br><br>그리고<br>가두리 양식어 | 육류, fat            | 0.5                        | Framycetin<br>포함 |
|     |                            |                                                               | 계란                 | 0.5                        |                  |
|     |                            |                                                               | 그리고<br>고 액상<br>알식품 |                            |                  |
|     |                            |                                                               | 신장                 | 5                          |                  |
|     |                            |                                                               | 간                  | 0.5                        |                  |
| 5   | Paromomycin<br>(아미노글리코사이드) | 모든 종류 모든<br>종류의 도축육,<br>조류 포함<br>그리고<br>생선                    | 육류                 | 0.5                        |                  |
|     |                            |                                                               | 간과 신장              | 1.5                        |                  |
|     |                            |                                                               |                    |                            |                  |

|   |                                                                                             |                                                    |                            |                                 |                                                                    |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
|   |                                                                                             | 민물고기                                               |                            |                                 |                                                                    |
|   |                                                                                             | 그리고 가두리 양식어                                        |                            |                                 |                                                                    |
| 6 | Spectinomycin<br>(아미노글리코사이드)                                                                | 모든 종류의 도축육, 조류 포함<br>그리고 민물 생선<br>그리고 가두리 양식어 양 제외 | fat                        | 0.5                             |                                                                    |
|   |                                                                                             |                                                    | 육류                         | 0.3                             |                                                                    |
|   |                                                                                             |                                                    | 신장                         | 5                               |                                                                    |
|   |                                                                                             |                                                    | 소간                         | 1                               |                                                                    |
|   |                                                                                             |                                                    | 우유                         | 0.2                             |                                                                    |
|   |                                                                                             |                                                    | fat                        | 0.5                             |                                                                    |
|   |                                                                                             |                                                    | 육류                         | 0.3                             |                                                                    |
|   |                                                                                             |                                                    | 신장                         | 5                               |                                                                    |
|   |                                                                                             |                                                    | 간                          | 2                               |                                                                    |
|   |                                                                                             |                                                    | 우유                         | 0.2                             |                                                                    |
| 7 | streptomycin<br>/dihydrostreptomycin<br>Streptomycin/<br>Dihydrostreptomycin<br>(아미노글리코사이드) | 모든 종류의 도축육                                         | 육류 fat<br>간 신장             | 0.5<br>0.5<br>0.5<br>1          |                                                                    |
|   |                                                                                             | 조류                                                 | 계란<br>그리고 알식품              | 0.5                             |                                                                    |
| 8 | Ceftiofur<br>(cephalosporins)                                                               | 모든 종류의 도축<br>포유류과 동물,<br>조류                        | 육류<br>간<br>신장<br>fat<br>우유 | 1.0<br>2.0<br>6.0<br>2.0<br>0.1 | 모든 잔류물질<br>총합<br>$\beta$ -<br>락탐구조,<br>desfuroitsefti<br>ofu 로 표시됨 |
| 9 | Cefacetrile<br>(cephalosporins)                                                             | 빨이 있는<br>큰동물                                       | 우유                         | 0.125                           | 내부 사용 시                                                            |

|     |                                                  |                             |                                            |                                                         |                                                 |
|-----|--------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 10  | Cefalexin<br>(cephalosporins)                    | 뿔이 있는 큰<br>동물               | 우유, 육류<br>fat, 신장<br>간                     | 0.1<br>0.2<br>0.2<br>1<br>0.2                           |                                                 |
| 11  | Cefalonium<br>(cephalosporins)                   | 뿔이 있는 큰<br>동물               | 우유                                         | 0.02                                                    |                                                 |
| 12  | Cefoperazone<br>(cephalosporins)                 | 뿔이 있는 큰<br>동물               | 우유                                         | 0.05                                                    |                                                 |
| 13  | Cefquinome<br>(cephalosporins)                   | 뿔이 있는 큰<br>동물, 돼지, 말        | 육류,<br>껍질,<br>fat, 간<br>신장                 | 0.05<br>0.05<br>0.05<br>0.1<br>0.2                      | 합계<br>카나마이신<br>그리고<br>dezatsetiltse<br>fapirina |
| 14  | Cefapirin<br>(cephalosporins)                    | 뿔이 있는 큰<br>동물               | 우유<br>육류,<br>fat                           | 0.02<br>0.05<br>0.05                                    |                                                 |
|     |                                                  |                             | 신장                                         | 0.1                                                     |                                                 |
|     |                                                  |                             | 우유                                         | 0.01                                                    |                                                 |
| 15. | Bce sulfanilamid<br>e group 물질<br>(sulfonamides) | Bce 모든 종류의<br>도축육<br>그리고 조류 | 육류,<br>fat, 간,<br>신장                       | 0.1<br>0.1<br>0.1<br>0.1                                | 이 그룹의<br>잔류 총합은<br>최대<br>허용기준을<br>초과할 수<br>없다.  |
|     |                                                  | 뿔이 있는 큰<br>동물 양<br>염소       | 우유                                         | 0.025                                                   |                                                 |
| 16. | Baquiloprim<br>(diaminopyrimidine)               | 뿔이 있는 큰<br>동물<br><br>돼지     | fat, 간<br>신장<br>우유<br><br>껍질과 fat, 간<br>신장 | 0.01<br>0.3<br>0.15<br>0.03<br><br>0.04<br>0.05<br>0.05 |                                                 |

|     |                                           |                                                              |                                                                             |                                          |                                                                                                           |
|-----|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 17  | Trimethoprim<br>(diaminopyrimidine)       | 모든 종류 도축<br>동물과 조류, 말<br>제외                                  | 육류 간<br>신장 fat                                                              | 0.05<br>0.05<br>0.05<br>0.05             |                                                                                                           |
|     |                                           |                                                              | 우유                                                                          | 0.05                                     |                                                                                                           |
|     |                                           | 말                                                            | 육류 간<br>신장 fat                                                              | 0.1<br>0.1<br>0.1<br>0.1                 |                                                                                                           |
|     |                                           |                                                              |                                                                             |                                          |                                                                                                           |
| 18. | Clavulanic acid<br>(베타락타마제<br>지연제)        | 빨이 있는 큰<br>동물, 돼지                                            | 육류<br>fat (돼지<br>껍데기와 fat)<br>간 신장                                          | 0.1<br>0.1<br><br>0.2<br>0.4             |                                                                                                           |
|     |                                           | 빨이 있는 큰<br>동물                                                | 우유                                                                          | 0.2                                      |                                                                                                           |
| 19. | Lincomycin/Clinda<br>mycin (lincosamides) | 모든 종류의 도축육<br>그리고 조류                                         | 육류                                                                          | 0.1                                      |                                                                                                           |
|     |                                           |                                                              | fat, 껍질                                                                     | 0.05                                     |                                                                                                           |
|     |                                           |                                                              | 간                                                                           | 0.5                                      |                                                                                                           |
|     |                                           |                                                              | 신장<br>우유<br>계란<br>그리고 액상<br>알제품                                             | 1.5<br>0.15<br>0.05                      |                                                                                                           |
| 20  | Pirlimycin<br>(lincosamides)              | 모든 종류<br>도축 동물 및<br>조류                                       | 육류                                                                          | 0.1                                      |                                                                                                           |
|     |                                           |                                                              | 간                                                                           | 1                                        |                                                                                                           |
|     |                                           |                                                              | 신장<br>우유                                                                    | 0.4<br>0.1                               |                                                                                                           |
| 21. | Thiamphenicol<br>(florfenicol )           | 모든 종류의<br>도축동물,<br>조류 포함 조류<br>그리고 생선<br>민물고기 그리고<br>가두리 양식어 | 육류<br>(어류껍데기<br>자연 비율) 간<br>(생선 제외)<br>신장<br>(생선제<br>외)<br>fat(돼지고기,<br>조류) | 0.05<br><br>0.05<br><br>0.05<br><br>0.05 | Thiamphen<br>icol 의 총<br>합<br><br>Thiamphen<br>icol<br>공액(conjug<br>ation.)<br><br>Thiamphen<br>icol 로 환산 |

|     |                            |                                |                          |                                  |                                                                   |
|-----|----------------------------|--------------------------------|--------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
|     |                            |                                | 껍데기 자연 비율)               | 0.05                             |                                                                   |
| 22  | Florfenicol (florfenicol ) | 큰소<br><br>뿔 있는 작은 소            | 우유<br>육류 간<br>fat 신장     | 0.2<br>3<br>0.2<br>0.3           | Florfenicol<br>와<br>metabolite<br>의 합계<br>florfenicol<br>amine 형태 |
|     |                            | 돼지                             | 육류 간<br>신장 fat,<br>껍질    | 0.3<br>2<br>0.5<br>0.5           |                                                                   |
|     |                            | 조류                             | 육류                       | 0.1                              |                                                                   |
|     |                            |                                | 간                        | 2.5                              |                                                                   |
|     |                            |                                | 신장                       | 0.75                             |                                                                   |
|     |                            |                                | fat, 껍질                  | 0.2                              |                                                                   |
|     |                            | 생선 민물고기<br>그리고 가두리<br>양식어      | 육류<br>(<br>껍데기 자연<br>비율) | 1                                |                                                                   |
|     |                            | 다른 과 동물                        | 육류                       | 0.1                              |                                                                   |
|     |                            |                                | fat                      | 0.2                              |                                                                   |
|     |                            |                                | 간                        | 2                                |                                                                   |
|     |                            |                                | 신장                       | 0.3                              |                                                                   |
| 23. | Flumequine (quinolones)    | 뿔이 있는 큰소,<br>뿔이 있는 작은<br>소, 돼지 | 육류 간<br>신장 fat<br>우유     | 0.2<br>0.5<br>1.5<br>0.3<br>0.05 |                                                                   |
|     |                            | 조류                             | 육류 간<br>신장 fat,<br>껍질    | 0.4<br>0.8<br>1.0<br>0.25        |                                                                   |
|     |                            | 생선 민물고기<br>그리고 가두리<br>양식어      | 육류<br>(<br>껍데기 자연<br>비율) | 0.6                              |                                                                   |
|     |                            | 다른 과 동물                        | 육류 간<br>신장 fat           | 0.2<br>0.5<br>1.0<br>0.25        |                                                                   |

|     |                                                                                                                                                                 |                                                      |                                                                  |                                      |                        |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------|
| 24. | Ciprofloxacin /<br>enrofloxacin<br>/Pefloxacin/<br>ofloxacin/ norfloxacin<br>Ciprofloxacin/Enrofloxacin/pefloxacin/ofloxacin/norfloxacin<br>(fluoroquinolones ) | 모든 종류 도축<br>동물, 조류,<br>생선, 민물고기<br>그리고 가두리<br>양식어 포함 | 육류 fat<br>(돼지고기<br>껍데기 자연<br>비율)                                 | 0.1<br>0.1                           | 합계<br>fluoroquinolones |
|     |                                                                                                                                                                 | 빨이 있는 큰<br>소, 빨이 있는<br>작은 소<br>조류                    | 우유 간<br>신장                                                       | 0.1<br>0.3<br>0.2                    |                        |
|     |                                                                                                                                                                 |                                                      | 간 신장<br>껍데기                                                      | 0.2<br>0.3<br>0.1                    |                        |
|     |                                                                                                                                                                 | 돼지,<br>토끼                                            | 간 신장                                                             | 0.2<br>0.3                           |                        |
| 25. | Sarafloxacin<br>(quinolones )                                                                                                                                   | 칠면조, 닭                                               | 육류, 간, 신장<br>껍질, fat                                             | 0.01<br>0.1<br>0.1<br>0.01           |                        |
|     |                                                                                                                                                                 | 생선 민물고기<br>그리고 가두리<br>양식어 (연어과)                      | 육류 (껍데기<br>자연 비율)                                                | 0.03                                 |                        |
| 26. | Danofloxacin<br>(quinolones )                                                                                                                                   | 빨이 있는 큰 소,<br>빨이 있는 작은<br>소, 조류                      | 육류 간 신장<br>fat<br>(조류껍데기와<br>fat) 우유                             | 0.2<br>0.4<br>0.4<br>0.1<br><br>0.03 |                        |
|     |                                                                                                                                                                 | 그 외 모든 종류의<br>도축 동물, 생선<br>민물고기 그리고<br>가두리 양식어<br>포함 | 육류 (어류,<br>껍데기 자연<br>비율) 간 신장<br>fat<br>(돼지고기용,<br>껍데기 자연<br>비율) | 0.1<br><br>0.2<br>0.2<br>0.05        |                        |

|     |                                |                                                    |                                                                                                   |                                               |  |
|-----|--------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--|
| 27. | Difloxacin<br>(quinolones )    | 뿔이 있는 큰<br>소, 뿔이 있는<br>작은 소                        | 육류 간<br>신장 fat                                                                                    | 0,4<br>1,4<br>0,8<br>0.1                      |  |
|     |                                | 돼지                                                 | 육류 간 신장<br>껍데기와 fat                                                                               | 0,4<br>0,8<br>0,8<br>0.1                      |  |
|     |                                | 조류                                                 | 육류 간 신장<br>껍데기와 fat                                                                               | 0.3<br>1,9<br>0.6<br>0,4                      |  |
|     |                                | 그 외 모든 종류의<br>도축육, 생선<br>민물고기 그리고<br>가두리 양식어<br>포함 | 육류<br>( <i>어류껍데기<br/>자연 비율</i> ) 간<br>신장<br>fat                                                   | 0.3<br><br><br>0,8<br>0.6<br>0.1              |  |
| 28  | Marbofloxacin<br>(quinolones ) | 뿔이 있는 큰<br>동물, 돼지                                  | 육류 fat<br>( <i>돼지고기 fat<br/>껍데기 자연<br/>비율</i> ) 간 신장<br>우유                                        | 0.15<br>0.05<br><br><br>0.15<br>0.15<br>0,075 |  |
| 29  | Oxolinic acid<br>(quinolones ) | 모든 종류<br>도축육, 조류<br>생선 민물고기<br>그리고 가두리<br>양식어 포함   | 육류<br>( <i>어류껍데기<br/>자연 비율</i> ) 간<br>신장<br>fat (자연<br>비율에서<br><i>돼지고기와<br/>조류 껍데기와<br/>fat</i> ) | 0.1<br><br><br>0.15<br>0.15<br>0.05           |  |

|     |                              |                                                   |                              |                           |                                                      |
|-----|------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------|
| 30. | Erythromycin<br>(macrolides) | 모든 종류<br>도축육, 조류와<br>생선 민물고기<br>그리고 가두리<br>양식어 포함 | 육류<br>(껍데기의<br>자연 비율<br>어류용) | 0.2                       |                                                      |
|     |                              |                                                   | 간                            | 0.2                       |                                                      |
|     |                              |                                                   | 신장                           | 0.2                       |                                                      |
|     |                              |                                                   | fat (껍데기의<br>자연 비율<br>돼지고기용) | 0.2                       |                                                      |
|     |                              |                                                   | 우유                           | 0,04                      |                                                      |
|     |                              |                                                   | 계란<br>액상<br>난제품              | 0.15                      |                                                      |
| 31. | Spiramycin<br>(macrolides)   | 빨이 있는 큰<br>동물                                     | 육류 fat                       | 0.2                       | Spiramycin<br>와<br>neospira<br>mitsina<br>합계         |
|     |                              |                                                   | 간 신장                         | 0.3                       |                                                      |
|     |                              |                                                   | 우유                           | 0.3                       |                                                      |
|     |                              |                                                   |                              | 0.3                       |                                                      |
|     |                              |                                                   |                              | 0.2                       |                                                      |
|     |                              | 닭                                                 | 육류<br>껍데기와 fat<br>간          | 0.2<br>0.3<br>0,4         |                                                      |
| 32. | Tilmicosin<br>(macrolides)   | 조류                                                | 육류 간<br>신장 fat               | 0.25<br>2.0<br>1.0<br>0.3 | Spiramycin<br>(antimicrob<br>ial<br>activity 잔<br>류) |
|     |                              |                                                   | 육류<br>껍데기와 fat               | 0,075<br>0,075            |                                                      |
|     |                              |                                                   | 간                            | 1.0                       |                                                      |
|     |                              |                                                   | 신장                           | 0.25                      |                                                      |
|     |                              |                                                   |                              |                           |                                                      |
|     |                              |                                                   |                              |                           |                                                      |

|     |                            |                                                    |                                                                                               |                                                 |                                               |
|-----|----------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|     |                            | 그 외 모든 종류의<br>도축육, 생선<br>민물고기 그리고<br>가두리 양식어<br>포함 | 육류 (어류<br>껍데기 자연<br>비율) 간 신장<br>fat (돼지고기<br>껍데기 자연<br>비율)                                    | 0.05<br><br>1.0<br>1.0<br>0.05                  |                                               |
|     |                            |                                                    | 우유                                                                                            | 0.05                                            |                                               |
| 33. | Tylosin<br>(macrolides)    | 모든 종류<br>도축육, 어류와<br>생선 민물고기<br>그리고 가두리<br>양식어 포함  | 육류 (어류<br>껍데기 자연<br>비율) 간 신장<br>fat<br><br>(<br>돼지고기<br><br>조류<br><br>껍데기 자연<br>비율) 계란,<br>우유 | 0.1<br><br>0.1<br>0.1<br>0.1<br><br>0.2<br>0.05 | 틸로신 A<br>로                                    |
| 34. | Tylvalosin<br>(macrolides) | 돼지                                                 | 육류<br>fat 과 껍데기<br>간 신장                                                                       | 0.05<br>0.05<br>0.05<br>0.05                    | 합계<br>Tylvalosi<br>n 과 3-<br>O-<br>아세틸<br>티로신 |
|     |                            | 조류                                                 | 육류<br>fat 과 껍데기<br>간                                                                          | 0.05<br>0.05<br>0.05                            |                                               |

|     |                               |                         |                                  |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|-------------------------------|-------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 35. | Tulathromycin<br>(macrolides) | 뿔이 있는 큰<br>동물<br><br>돼지 | fat 간 신장<br><br>껍데기와 fat<br>간 신장 | 0.1<br>3.0<br>3.0<br><br>0.1<br>3.0<br>3.0 | (2R,3S,4R,5<br>R,8R,1<br>0R,11R,12S<br>,13S,14<br>R)-2-에틸-<br>3,4,10,13-<br>테트라산-<br>3.5.8,10.12,<br>14-<br>헥사메틸<br>-11-<br>[[3,4.6-<br>trideoxy -<br>3-<br>(디메틸<br>아미노)-<br>$\beta$ -D-산-<br>geksopirano<br>sil]o xi]-1-<br>окса-6-<br>azatsilopent<br>-<br>decane -<br>15- 1 |
| 36. | Tiamulin<br>(pleuromutilin)   | 돼지,<br>토끼               | 육류 간                             | 0.1<br>0.5                                 | 8- $\alpha$ -<br>gidroksimut<br>ilin 으로<br>가 moistur<br>e 해 될 수<br>있는<br>metabolite<br>합계                                                                                                                                                                                      |
|     |                               | 닭                       | 육류                               | 0.1                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|     |                               |                         | 껍데기와 fat                         | 0.1                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|     |                               |                         | 간                                | 1.0                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|     |                               |                         | 계란 액상<br>알제품                     | 1.0                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|     |                               | 칠면조                     | 육류                               | 0.1                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|     |                               |                         | 껍데기와 fat                         | 0.1                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|     |                               |                         | 간                                | 0.3                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 37. | Valnemulin<br>(pleuromutilin) | 돼지                      | 육류                               | 0.05                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|     |                               |                         | 간                                | 0.5                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|     |                               |                         | 신장                               | 0.1                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 38. |                               | 모든 종류                   | 육류                               |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|     |                                                 |                                                   |                                                                                |                              |                                                           |
|-----|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------|
|     | Rifaximin/<br><br>/ Rifampicin<br>(ансампицины) | 도축육, 포함 조류<br>그리고 생선<br>민물고기<br>그리고 가두리<br>양식어    |                                                                                |                              | MRL 도입<br>2012;01.0<br>1 부터<br><br>rifaximin              |
|     |                                                 | 빨이 있는 큰<br>동물                                     | 우유                                                                             | 0.06                         |                                                           |
|     |                                                 | 벌꿀                                                | 꿀                                                                              | (2012.01.01 부                |                                                           |
| 39. | Colistin<br>(ПОЛИМИКСИНЫ)                       | 모든 종류의<br>도축육, 조류<br>생선 민물고기<br>그리고 가두리<br>양식어 포함 | 육류<br>(생선용<br>자연 비율<br>껍데기 fat<br>(돼지고기<br>조류 껍데기<br>와 fat 자연<br>비율에서) 간<br>신장 | 0.15                         |                                                           |
|     |                                                 |                                                   |                                                                                | 0.15<br>0.2                  |                                                           |
|     |                                                 |                                                   | 우유                                                                             | 0.05                         |                                                           |
|     |                                                 |                                                   | 계란 액상<br>난제품                                                                   | 0.3                          |                                                           |
| 40. | bacitracin<br>Bacitracin<br>(polypeptides)      | 빨이 있는 큰<br>동물                                     | 우유                                                                             | 0.1                          | 합계<br>bacitracin<br>A,B,C,<br>zinc-<br>bacitracin<br>형태포함 |
|     |                                                 | 토끼                                                | 육류 fat<br>간 신장                                                                 | 0.15<br>0.15<br>0.15<br>0.15 |                                                           |
| 41. | Novobiocin                                      | 빨이 있는 큰<br>동물                                     | 우유                                                                             | 0.05                         |                                                           |
| 42. |                                                 | 돼지,                                               | 육류                                                                             | 0.05                         | Dihloroizo                                                |

|     |                                            |                                                             |                                   |                                         |                              |
|-----|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------|
|     | Avilamycin<br>(ortozomitsiny)              | 가축 조류,<br>토끼                                                | fat 간<br>신장                       | 0.1<br>0.3<br>0.2                       | -<br>everninov<br>aya 산      |
| 43. | Monensin<br>(ionophores)                   | 빨이 있는 큰<br>동물                                               | 육류 fat<br>간 신장<br>우유              | 0.002<br>0.01<br>0.03<br>0.002<br>0.002 | Monensin<br>A                |
|     |                                            | 그 외<br>모든 종류의<br>도축육<br>조류 육계 칠면조                           | 간 기타<br>식품                        | 0,008<br>0.002                          |                              |
| 44. | Lasalocid<br>(ионофоры)                    | 조류                                                          | 육류<br>껍데기와 fat<br>간 신장<br>계란      | 0.02<br>0.1<br>0.1<br>0.05<br>0.15      | lasalocid<br>A               |
|     |                                            | 그 외<br>모든 종류의<br>도축육, 생선<br>민물고기<br>그리고 가두리<br>양식어 포함       | 우유 간<br>신장 기타<br>식품               | 0.001<br>0.05<br>0.05<br>0.005          | sodium<br>lasalocid          |
| 45  | Nitrofurans<br>(including<br>furazolidone) | 모든 종류의<br>도축육,포함 조류<br>그리고 생선<br>민물고기<br>그리고 가두리<br>양식어, 벌꿀 | 육류<br>껍데기와 fat<br>간 신장 계란<br>우유 꿀 |                                         | 허용안함<br>동물성 식품<br>특정<br>방식으로 |
| 46. | (metronidazole)<br><br>/ (dimetridazole)   | 모든 종류의<br>도축육, 포함                                           | 육류                                | (2012.01.0<br>1 부터)                     | 허용안함<br>동물성 식품               |

|     |                                                                   |                                                                      |                                                                      |                                                            |            |
|-----|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------|
|     | (ronidazole)<br>/ (dapsone)/<br>(clotrimazole)/<br>(aminitrizole) | 조류생선 민물고기<br><br>그리고 가두리<br>양식어, 벌꿀                                  | 껍데기와 fat<br>간 신장<br>계란<br>우유 꿀                                       |                                                            | 특정<br>방식으로 |
| 47. | Flavomycin<br>(streptomycins)                                     | 모든 종류의<br>도축육, 포함 조류<br>그리고 생선<br>민물고기<br>그리고 가두리<br>양식어,<br>갑각류(새우) | 육류 간<br>신장 fat<br>계란 우유                                              | 2012<br>01.01.까지<br>0.7<br>0.7<br>0.7<br>0.7<br>0.7<br>0.7 |            |
| 48. | Doxiciclin<br>(tetracyclines)                                     | 빨이 있는 큰<br>동물                                                        | 육류 간<br>신장                                                           | 0.1<br>0.3<br>0.6                                          |            |
|     |                                                                   | 돼지, 가축<br>조류                                                         | 육류<br>껍데기와 fat<br>간 신장                                               | 0.1<br>0.3<br>0.3<br>0.6                                   |            |
| 49. | Benzympenicillin/<br>Penethamate<br>(penicillins 류)               | Bce 모든 종류의<br>도축육, 포함 조류<br>그리고 생선<br>민물고기 그리고<br>가두리 양식어            | 육류 (어류<br>자연비율에서<br>껍데기) fat<br>(<br>돼지<br>조류<br>자연비율에서<br>껍데기) 간 신장 | 0.05<br><br>0.05<br><br>0.05<br>0.05                       |            |
| 50. | Ampicillin<br>(Group<br>penicillinsa)                             | 모든 종류의<br>도축육, 포함                                                    | 육류(어류용)                                                              | 0.05                                                       |            |

|     |                                        |                                                          |                                |                                   |  |
|-----|----------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|--|
|     |                                        | 조류<br>생선 민물고기<br>그리고 가두리<br>양식어                          | fat 간 신장<br>우유                 | 0.05<br>0.05<br>0.05<br>0,004     |  |
| 51. | Amoxicillin<br>(Group<br>penicillinsa) | 모든 종류의<br>도축육, 포함 조류<br>그리고 생선<br>민물고기<br>그리고 가두리<br>양식어 | 육류(어류용<br>천연비율) fat<br>간 신장 우유 | 0.05<br><br>0.05<br>0.05<br>0,004 |  |
| 52. | Cloxacillin<br>(penicillins)           | 모든 종류<br>도축육, 조류 과<br>생선 민물고기<br>그리고 가두리<br>양식어 포함       | 육류 fat<br>간 신장<br>우유           | 0.3<br>0.3<br>0.3<br>0.3<br>0.03  |  |
| 53. | ΔDicloxacillin<br>(penicillins)        | 모든 종류<br>도축육, 조류와<br>생선 민물고기<br>그리고 가두리<br>양식어 포함        | 육류 fat<br>간 신장<br>우유           | 0.3<br>0.3<br>0.3<br>0.3<br>0.03  |  |
| 54. | Nafcillin<br>(penicillins)             | 모든종류<br>반추동물                                             | 육류 fat<br>간 신장<br>우유           | 0.3<br>0.3<br>0.3<br>0.3<br>0.03  |  |
| 55. | Oxacillin<br>(penicillins)             | 모든 종류의<br>도축육, 포함<br>조류 포함<br>그리고 생선                     | 육류 fat<br>간 신장<br>우유           | 0.3<br>0.3<br>0.3<br>0.3<br>0.03  |  |

|     |                                                |                        |                        |                                  |  |
|-----|------------------------------------------------|------------------------|------------------------|----------------------------------|--|
|     |                                                | 민물고기<br>그리고 가두리<br>양식어 |                        |                                  |  |
| 56. | Phenoximethylpenicillin<br>(Group penicillins) | 돼지                     | 육류 간<br>신장             | 0.025<br>0.025<br>0.025          |  |
|     |                                                | 가축 조류                  | 육류<br>껍데기와 fat<br>간 신장 | 0.025<br>0.025<br>0.025<br>0.025 |  |

표 2.

항원 충전제 최대 잔류 허용기준

| 인덱스 | 시약 명칭      | 가축 종류                                              | 식품 명칭****<br>**        | 잔류 최대<br>허용치<br>(mg/kg)이하      | 비고                   |
|-----|------------|----------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------|----------------------|
| 1   | 2          | 3                                                  | 4                      | 5                              | 6                    |
| 1.  | Diclazuril | 양 토끼                                               | 육류 간<br>신장 fat         | 0.5<br>3.0<br>2.0<br>1.0       | diklazuril<br>처럼     |
|     |            | 조류 (육계,<br>비육용<br>칠면조), 돼지                         | 육류 간<br>신장 fat,<br>껍데기 | 0.5<br>3<br>2<br>1             |                      |
|     |            | 그 외 모든 종류의<br>도축육, 생선<br>민물고기 그리고<br>가두리 양식어<br>포함 | 계란 간<br>신장 기타<br>식품    | 0.002<br>0.04<br>0.04<br>0.005 |                      |
| 2.  | Imidocarb  | 빨이 있는 큰<br>동물                                      | 육류 fat<br>간            | 0.3<br>0.05<br>2               | imidocarbonate<br>처럼 |

|    |              |                                                    |                                              |                                                            |                                           |
|----|--------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
|    |              |                                                    | 신장 우유                                        | 1.5<br>0.05                                                |                                           |
|    |              | 양                                                  | 육류 fat<br>간 신장                               | 0.3<br>0.05<br>2<br>1.5                                    |                                           |
| 3. | Toltrazuril  | 모든 종류 포유류<br><br>가축 조류                             | 육류 fat<br>간 신장<br><br>육류<br>껍데기와 fat<br>간 신장 | 0.1<br>0.15<br>0.5<br>0.25<br><br>0.1<br>0.2<br>0.6<br>0.4 | sulfone                                   |
| 4. | Nicarbazin   | 육계                                                 | 육류 간 신장<br>fat, 껍데기                          | 0.2<br>0.2<br>0.2<br>0.2                                   | N,N'- bis<br>처럼(4-<br>nitropheny<br>l) 요소 |
|    |              | 그 외 모든 종류의<br>도축육, 생선<br>민물고기 그리고<br>가두리 양식어<br>포함 | 계란 우유<br>간 신장<br>기타 식품                       | 0.1<br>0.005<br>0.1<br>0.1<br>0.025                        |                                           |
| 5. | Amprolium    | 육계와<br>칠면조                                         | 육류<br>껍데기와 fat<br>간 신장 계란                    | 0.2<br>0.2<br>0.2<br>0.4<br>1                              |                                           |
| 6. | Robenidine   | 모든 종류 도축육,<br>어류, 조류, 육계,<br>칠면조, 비육용<br>토끼 제외     | 계란 간 신장<br>껍데기와 fat<br>기타 식품                 | 0.025<br>0.05<br>0.05<br>0.05<br>0.005                     | hydrochlor<br>ide                         |
| 7. | Semduramicin | 모든 종류<br>도축육                                       | 모든 종류<br>식품들                                 | 0.002                                                      |                                           |

|     |              |                                                                |                       |                                 |                    |
|-----|--------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------|--------------------|
|     |              | 생선 민물고기<br>그리고 가두리<br>양식어 포함, 육계<br>제외                         |                       |                                 |                    |
| 8.  | Narasin      | 모든 종류 도축육,<br>생선 민물고기<br>그리고 가두리<br>양식어 포함, 육계<br>제외           | 계란 우유<br>간 기타<br>식품   | 0.002<br>0.001<br>0.05<br>0.005 |                    |
| 9.  | Maduramicin  | 모든 종류, 생선<br>민물고기 그리고<br>가두리 양식어<br>포함, 닭과 칠면조<br>제외           | 모든 종류<br>식품들          | 0.002                           |                    |
| 10. | Salinomycin  | 모든 종류<br>도축육, 조류,<br>생선 민물고기<br>그리고 가두리<br>양식어 포함<br>육계, 토끼 제외 | 간 (토끼제외 )<br>계란 기타 식품 | 0.005<br><br>0.003<br>0.002     | Salinomycin sodium |
| 11. | Halofuginone | 모든 종류<br>도축육                                                   | 육류<br>fat 과 껌데기       | 0.01<br>0.025                   |                    |

|     |           |                                                                                                    |                        |                                         |  |
|-----|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------|--|
|     |           | , 조류, 생선<br>민물고기 그리고<br>가두리 양식어<br>포함, 육계 칠면조<br>제외, 빨이 있는 큰<br>동물, 우유 제외                          | 간 신장<br>계란 우유<br>기타 식품 | 0.03<br>0.03<br>0.006<br>0.001<br>0.003 |  |
| 12. | Decoquate | 모든 종류<br>도축육, 조류,<br>생선 민물고기<br>그리고 가두리<br>양식어 포함,<br>육계, 빨이 있는<br>큰 소, 빨이 있는<br>작은 소 제외,<br>우유 제외 | 모든 종류<br>식품들           | 0.02                                    |  |

표 3.

잔류 농약 최대 허용기준

| 인덱스 | 시약명칭    | 가축 명칭         | 식품 명칭          | 최대 잔류<br>허용치<br>(mg/kg)이하 | 비고                       |
|-----|---------|---------------|----------------|---------------------------|--------------------------|
| 1   | 2       | 3             | 4              | 5                         | 6                        |
| 1.  | amitraz | 빨이 있는 큰<br>동물 | fat 간<br>신장 우유 | 0.2<br>0.2<br>0.2<br>0.01 | Amitraz 와<br>모든 대사<br>합계 |

|  |  |    |                  |                           |                                                                                          |
|--|--|----|------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | 양  | fat 간<br>신장 우유   | 0,4<br>0.1<br>0.2<br>0.01 | 2,4-<br>dimethoxy<br>amphetami<br>ne (2,4-<br>DMA)<br>를 포함하는<br>대사는<br>amitraz<br>라고 한다. |
|  |  | 염소 | fat 간<br>신장 우유   | 0.2<br>0.1<br>0.2<br>0.01 |                                                                                          |
|  |  | 돼지 | 껍데기와 fat<br>간 신장 | 0,4<br>0.2<br>0.2         |                                                                                          |
|  |  | 벌꿀 | 꿀                | 0.2                       |                                                                                          |

비고: <\*\*\*\*> - streptomycin , 디기드로 streptomycin , 설펜아미드 그룹 (설펜 아미드), 테트라 사이클린 그룹, bacitracin a (육류, 간, 신장), penicillins 그룹을 제외한 첨부 4 에 나온 모든 의약품에 대한 관리감독 - 결정 방법이 승인된 후

<\*\*\*\*\*>- fat, 간 , 신장에 남아있는 antibiotic 잔액의 최대 수치는 생산에 적용되지 않는다.

특수 영양제 및 영양 보충제에 관한 성인용 생물학적 활성 식품의 매일 소비량  
(10.000 킬로 calorie 혹은 2,300 킬로 calorie)

| 생체 활성 성분의<br>식품 및 음식 | 전통 식품과 동물 및 식물성 식품<br>원료 | 음식의 전통 소스, 생물학적 활성 물질                             | 적절한 섭취<br>량(측정 단위:<br>mg, mg, g,<br>CFU /일일) | 허용 상한 섭취량<br>(측정 단위:<br>mg, mg, g,<br>CFU /일일) |
|----------------------|--------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>아미노산</b>          |                          |                                                   |                                              |                                                |
| 아미노산                 | 동물과 식물 유래 성 protein      | 화학 합성에 의해 생성 된 동물 및 식물성<br>제품, 바이오 기원의 비 전통 원료 사용 |                                              |                                                |
| 교환 불가능               | -<-                      | -<-                                               |                                              |                                                |
| 발린                   | -<-                      | -<-                                               | 2,5 g                                        | 3,9 g                                          |
| 이소류신                 | -<-                      | -<-                                               | 2,0 g                                        | 3,1 g                                          |
| 류신                   | -<-                      | -<-                                               | 4,6 g                                        | 7,3 g                                          |
| 라이신                  | -<-                      | -<-                                               | 4,1 g                                        | 6,4 g                                          |
| 메티오닌 + 시스틴           | -<-                      | -<-                                               | 1,8 g                                        | 2,8 g                                          |
| 트레오닌                 | -<-                      | -<-                                               | 2,4 g                                        | 3,7 g                                          |
| 트립토판                 | -<-                      | -<-                                               | 0,8 g                                        | 1,2 g                                          |
| 페닐알라닌 + 티로신          | -<-                      | -<-                                               | 4,4 g                                        | 6,9 g                                          |
| 교환 가능                |                          |                                                   |                                              |                                                |
| 알라닌                  | -<-                      | -<-                                               | 6,6 g                                        | 10,6 g                                         |
| 아르기닌                 | -<-                      | -<-                                               | 6,1 g                                        | 9,8 g                                          |

|                                                  |                                 |                     |     |                             |                                   |
|--------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------|-----|-----------------------------|-----------------------------------|
| 아스파르트 산                                          | -«-                             | -«-                 | -«- | 12,2 g                      | 19,5 g                            |
| 히스티딘                                             | -«-                             | -«-                 | -«- | 2,1 g                       | 3,4 g                             |
| 글리신                                              | -«-                             | -«-                 | -«- | 3,5 g                       | 5,6 g                             |
| 글루탐산                                             | -«-                             | -«-                 | -«- | 13,6 g                      | 21,8 g                            |
| 글루타민                                             | -«-                             | -«-                 | -«- | 0,5 g                       | 1,0 g<br>(스포르츠 선수용<br>영양 식품- 5 g) |
| 카나리아                                             | -«-                             | -«-                 | -«- | 8,3 g                       | 13,3 g                            |
| 타우린                                              | -«-                             | -«-                 | -«- | 400 mg                      | 1,2 g                             |
| 오르니 틴                                            | -«-                             | -«-                 | -«- | 200 mg                      | 800 mg                            |
| 프롤린                                              | -«-                             | -«-                 | -«- | 4,5 g                       | 7,2 g                             |
| fat 산                                            |                                 |                     |     |                             |                                   |
| 장쇄 포화 fat 산 (C8-<br>C14)                         | 압소 우유 fat, 팝 오일, 자연 소스          | -                   | -   | 15 g<br>(스포르츠 선수용<br>영양식품.) | 25 g                              |
| 불포화 fat 산<br>(myristoleic, 팔 미트 산,<br>올레산, 에 루크) | 물고기와 해양 포유류의 fat                | fat 오소리, 모트         |     | 15 g                        | -                                 |
| 고도 불포화 fat 산<br>(PUFAs 에)                        | 식물성 오일 (올리브, 잇꽃, 참깨, 유채, 호박 씨앗) | 오일 호박 (호박 속), 상어 간유 |     | 12 g                        | 20 g                              |

|                   |                                                                                     |                                                                                    |        |          |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|
| 시메 yeast 바 -3     | 식물성 (아마씨, 콩, 겨자, 참깨, 십자화과 야채와 씨앗), 근육 생선 오일, 해양 포유 동물 fat (상어 간, 대구 등) fat 류. 자연 소스 | -                                                                                  | 2.0 g  | 5.0 g    |
| 에이코사 펜타 엔 산 (EPA) | - "-                                                                                | -                                                                                  | 600 mg | -        |
| 도코사 헥사 엔 (DHA) 산  |                                                                                     | -                                                                                  | 700 mg | -        |
|                   | - "-                                                                                | -                                                                                  | 700 mg | -        |
| $\alpha$ - 리놀렌산   |                                                                                     | 오일 건포도 (베스 L.), 달맞이꽃 오일 (달맞이꽃의 biennis), 보리 지 오일 (Borago officinalis), 생명 공학 방법 적용 | 10 g   | -        |
| -6 가족             | - "-                                                                                |                                                                                    | 1 g    | -        |
|                   | 너트 오일, 다른 천연 공급원 포함 식물성 기름,                                                         | - "-                                                                               | 600 mg | -        |
| 리놀레산              |                                                                                     | - "-                                                                               | 800 mg | 1200 mg- |
| - 리놀렌산            | - "-                                                                                | 은 홍화 오일과 해바라기                                                                      | 1 g    | 2 g      |
| 식물 스테롤            |                                                                                     |                                                                                    |        |          |

|                                               |                                |                                                                                                                                         |                                          |        |
|-----------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------|
| 베타 시토스테롤                                      | 콩, 당근, 무화과, 고 수와 다른 음식<br>소스   | 안젤리카의 officinalis, 뿌리, 과일 (당귀<br>archangelica); ferula ferulovidnaya 뿌리<br>(Ferula ferulaeoides); 냉이, 식물 (지상부분)<br>(냉이); 감초 뿌리, 뿌리 (감초) | 100 mg                                   | 450 mg |
| β-시토스테롤<br>글루코사이드-D-<br>스티그마                  | 당근, 오렌지                        | 오미자 나무 (오미자)                                                                                                                            | 100 mg                                   | 600 mg |
|                                               | 콩, 팥, 토마토, 들장미의 일종             | 우유 엉겅퀴 씨앗 (실리 범 마리아아 넘) 계수<br>나무 씨앗 (계수 나무)                                                                                             | 100 mg                                   | 600mg  |
| 스쿠알렌                                          | 식물성 오일 (올리브, 쌀 등).             | 혈액 아마란스 (아마란스) (Amaranthus<br>cruentus)의 오일; 상어 간                                                                                       | 0,4 g                                    | 1.5 g  |
| 인지질 (포스파티딜<br>choline (레시틴),<br>포스파티딜 세린, 등). | 식물성 기름, 조류의 계란                 | -                                                                                                                                       | 7 g                                      | 15 g   |
| <b>모노-, 이당류</b>                               |                                |                                                                                                                                         |                                          |        |
| 모노-, 이당류                                      | 과일, 야채와 우유 제품. 해당<br>성분으로 된 제품 | 바이오 기원의 화학 합성에 의해 얻어지는<br>다당류 및 제품의 효소 적 가수 분해의 제품                                                                                      | 21 g (식이<br>에너지의 10 % -<br>모노와<br>이당류추가) | 65 g   |
| <b>단당류</b>                                    |                                |                                                                                                                                         |                                          |        |
| 포도당                                           | 과일, 야채, 꿀 및 해당 성분으로<br>된 제품    | 바이오 다당류의 가수 분해 생성물                                                                                                                      | -                                        | 25 g   |

|                 |                                  |                                           |                                          |                                |
|-----------------|----------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------|
| 과당              | 과일, 야채, 꿀, 및 제품                  | 다당류의 가수 분해 (이눌린), 생명 공학 기원 제품.            | 35 g                                     | 45 g                           |
| 유당              | 우유, 유제품                          | 유당 분해 제품                                  | 0.7 g                                    | 2 g                            |
| D-리보오스          | 식물과 동물 세포의 RNA (간, 연어 이리, 곡물 발아) | 생명 공학 기원 제품                               | 0.2                                      | 1.0<br>(스포르츠 선수 용<br>제품 - 4 g) |
| <b>이당류 *</b>    |                                  |                                           |                                          |                                |
| 자당              | 설탕, 과일, 야채 및 제품                  | 다당류의 가수 분해 생성물 (전분)                       | 21 g (일일<br>calorie<br>섭취량의 설탕<br>10 % ) | 65 g                           |
| 말토오스            | 맥아 추출물, 곡물 발아                    | 다당류의 가수 분해 생성물 (전분)                       | -                                        | 65 g                           |
| 유당              | 우유, 유제품                          |                                           | 15 g                                     | 30 g                           |
| <b>알코올 계 물질</b> |                                  |                                           |                                          |                                |
| 크 실리 톨          | 야채와 과일                           | 크 실란의 가수 분해물 (자작 나무, 옥수수, 껌질과 목화 등)       | 15 g                                     | 40 g                           |
| 소르비톨            | 사과, 체리, 배, 자두, 산, 호손             | 화학 합성 제품, 냉이, 식물 (식물 과)                   | 15 g                                     | 40 g                           |
| 만니톨             | 석류, 석류 주스, 셀러리                   | (냉이); 유럽 화산재, 나무 껌질 (물푸레 엑셀); 질경이 잎 (질경이) | 1.0 g                                    | 3.0 g                          |

| 에리트 리톨                  | 과일, 와인, 맥주, 간장 소스                        | 옥수수와 밀 전분 제품, 생명 공학 방법 적용.                                                      | 15 g   | 45 g   |
|-------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| <b>단당류의 유도물질</b>        |                                          |                                                                                 |        |        |
| 글루코사민                   | 부산물 동물 원료                                | 연골 조직 새, 동물, 해양 생물, chitin 분해의 생성물                                              | 0.7 g  | 1.5 g  |
| 하 유당 분                  | 부산물 동물성, 해조류                             | 연골 조직 조류, 동물, 해양 생물의 가수 분해 제품                                                   | 0.7 g  | 1.5 g  |
| 히알루 론산                  | 부산물 동물 원료                                | 연골 조직 조류, 동물, 해양 생물의 가수 분해 제품                                                   | 50 mg  | 150 mg |
| 글루 쿠 론산                 | 부산물 동물 원료, 양배추, 포도, yeast, 콤부차, 사과, 토마토. | 카모마일 (저면 카모마일), 타마락(laricina), 새, 동물, 해양 생물의 연골 조직의 가수 분해 생성물                   | 0.5 g  | 0.75 g |
| 과일 oligosaccharide      | 부산물 동물 원료                                | 연골 조직 조류, 동물, 해양 생물의 가수 분해 제품                                                   | 5.0 g  | 10.0 g |
| glucosaminoglycans의     | 부산물 동물 원료                                | 연골 조직 조류, 동물, 해양 생물의 가수 분해 제품                                                   | 300 mg | 600 mg |
| 콘드로이틴 설페이트              | 부산물 동물 원료                                | 연골 조직 조류, 동물, 해양 다당류, 가수 분해 제품                                                  | 0.6 g  | 1.2 g  |
| <b>다당류 포함</b>           |                                          |                                                                                 |        |        |
| 갈락토스 및 글루코만난            | 점액에 포함, 필터링되지 않은 와인, 맥주, Opara 반죽        | 아스파라거스, 씨앗 (아스파라거스 officinalis); 화이트 버드 나무, 나무, 나무 껍질 (Salix). yeast 맥주         | 2.5 g  | 8 g    |
| Polifruktozany (이눌린 등). | 예루살렘 아티 초크, 치커리                          | 우엉 (Arctium lappa), 뿌리, (카를리나 acaulis), 엉겅퀴 뿌리 (실리 범 마리아 념), 민들레 뿌리 (서양 민들레 웹.) | 2.5 g  | 8 g    |
| 아라 비노 갈 락탄              | 점액에 포함                                   | 낙엽송 나무 추출물                                                                      | 10 g   | 20 g   |

|                                                    |                                                              |                                                                                                           |        |         |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| 키토산                                                | 부산물 기원 원료                                                    | 갑각류, 곤충 chitin                                                                                            | 3 g    | 7 g     |
| 베타 - 글루칸                                           | 버섯, 씨앗, 곡물                                                   | 빵 yeast                                                                                                   | 200 mg | 1000 mg |
| 식이 섬유                                              |                                                              |                                                                                                           |        |         |
| 식이 섬유                                              |                                                              |                                                                                                           | 20 g   | 40 g    |
| 용액                                                 |                                                              |                                                                                                           |        |         |
| 펙틴, 검(gums), 카라기난, 한천-한천, 굼미아라빅, 알긴산 염류, 아라비노갈락탄 등 | 사과, 자몽, 블루 베리, 가막살 나무속, 매자 나무, 미역, 돌 과일 나무, 곡물, 시리얼, 사탕 무우 등 | 마크라톤 뿌리 (도라지의 grandiflorus), colocynth, 과일 (수박의 colocynthis), 아파씨 (LINUM usitatissimum L.), 카르복시 메틸 셀룰로오스 | 2 g    | 6 g     |
| 비 용액                                               |                                                              |                                                                                                           |        |         |
| 셀룰로오스, 헤미셀룰로오스, 리그닌 등                              | 쿨, 살구, 감귤류, 녹색 채소, 사과, 당근 등                                  | 감초 뿌리, 뿌리 (감초의 glabra), Maral 뿌리, 뿌리 줄기 (Rhaponticum 의 carthamoides)                                      | 20 g   | 40 g    |
| 미량 영양소                                             |                                                              |                                                                                                           |        |         |
| vitamin                                            |                                                              |                                                                                                           |        |         |
| vitaminC                                           | 로즈힙, 파프리카, 블랙 커런트, 갈매 나무, 딸기, 감귤류, 키위, 양배추, 완두콩, 양파, 감자      | 화학 합성, 바늘, 일반 흙, 꽃 (흙), 알팔파, 콩나물 (알팔파) (Medicago sativa), 아세로라 과일에 의해 얻음. (Malpighia glabra L.)           | 90 mg  | 900 mg  |
| vitaminB1                                          | 린 돼지 고기, 간, 신장, 시리얼 (기장, 귀리, 메밀), 빵 (호밀, 곡물), 콩, 녹색 완두콩      | 화학 합성에 의해 획득, yeast 맥주                                                                                    | 1.5 mg | 5.0 mg  |

|             |                                                              |                                                                                               |                |                |
|-------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| vitaminB2   | 간, 신장, 코티지 치즈, 치즈, 우유, 콩, 완두콩, 고기, 곡물 (메밀, 귀리), 빵 (통밀)       | 화학, 생명 공학 합성, yeast 빵 굽는 사람에 의해 획득                                                            | 1,8 mg         | 6,0 mg         |
| vitaminB6   | 간, 신장, 가금류, 육류, 생선, 콩, 곡물 (메밀, 기장, 보리), 파프리카, 감자, 빵 (통밀), 석류 | 화학 합성에 의해 획득, yeast 맥주                                                                        | 2.0 mg         | 6,0 mg         |
| vitaminPP   | 간, 치즈, 고기, 소시지, 곡물 (메밀, 기장, 귀리), 콩, 빵 (밀가루 통밀)               | 화학 합성에 의해 획득, yeast 빵                                                                         | 20 mg          | 60 mg          |
| folic acid  | 간, 대구 간 기름, 콩, 빵 (호밀, 통밀), 허브 (파슬리, 시금치, 상추, 양파 등)           | 화학 합성에 의해 획득, yeast 맥주                                                                        | 400 mkg        | 600 mkg        |
| vitaminB12  | 간, 신장, 고기, 생선                                                | 화학 합성에 의해 획득, yeast 맥주                                                                        | 3 mkg          | 9 mkg          |
| pantothenic | 간, 신장, 콩, 육류, 가금류, 생선, 계란 노른자, 토마토                           | 화학 합성에 의해 획득, yeast 맥주, 밀 배아                                                                  | 5 mg           | 15 mg          |
| Biothinum   | 간, 신장, 콩 (대두, 완두), 달걀, 완두                                    | 화학 합성에 의해 획득, yeast 맥주                                                                        | 50 mkg         | 150 mkg        |
| vitaminA    | 대구 간유, 간, 버터, 유제품, 생선                                        | 생선 기름, 바이오 합성 (보라색 박테리아 Halobacterium halobium)                                               | 0,9 mg RE      | 3 mg RE        |
| vitaminE    | 야채 오일, 시리얼, 빵, 견과류                                           | 화학 합성, 씨 오일, 밀 배아, 호박 씨앗 (호박 속)하여 얻을 수 있습니다., 엉겅퀴 (실리 범 마리아 넘), 혈액 아마란스 (Amaranthus cruentus) | 15 mg TE       | 150 mg TE      |
| vitaminD    | 간유, 생선 간유, 간, 계란, 버터                                         | 화학 합성에 의해 획득, 표고 버섯                                                                           | 10 mkg(400 ME) | 15 mkg(600 ME) |

| vitaminK            | 시금치, 케일, 호박, 식물성<br>오일                             | 화학 합성에 의해 획득, 썬기폴 잎 (썬기폴)                                                           | 120 mkg | 360 mkg |
|---------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| vitamin 물질          |                                                    |                                                                                     |         |         |
| 카로티노이드 포함           |                                                    |                                                                                     | 15 mg   | 30 mg   |
| β 카로틴               | 당근, 파슬리, 딜, 양파, 살구, 호박,<br>갈매 나무, 토마토, 완, 엉덩이 장미   | 화학 합성제, dunaliella 조류 (Dunaliella<br>살리나), 블라케슬리아 트리스포라, 바이오<br>매스, 스피루리나에 의해 얻음.   | 5 mg    | 10 mg   |
| 리코펜                 | 호박, 토마토, 붉은 파프리카, 수박,<br>파파야, 파일과 야채 붉은 색과<br>오렌지색 | 화학 합성, 블라케슬리아 트리스포라, 바이오<br>매스에 의해 얻음.                                              | 5 mg    | 10 mg   |
| lutein              | 양배추, 호박, 시금치, 상추, 파 슬리,<br>완두콩, 녹색 파프리카, 들장미의 일종   | 화학 합성, 메리 골드, 지상 부분 (메리 골드<br>에레스트라), 석유 유래 목 밀, 스피루리나,<br>알팔파, 과일 (Medicago sativ) | 5 mg    | 10 mg   |
| 제 아크 산틴             | 옥수수, 시금치, 만다린                                      | 화학 합성에 의해 획득                                                                        | 1 mg    | 3 mg    |
| 아스 타잔 틴             | 연어과 물고기, 게, 새우                                     | 조류 게마토코쿠스                                                                           | 2 mg    | 6 mg    |
| Inositol (B8)       | 간, 겨, 콩, 양배추, 멜론, 자몽, 건포도                          | 화학 물질 또는 생물 공학적 합성에 의해 획득,<br>yeast 맥주                                              | 500 mg  | 1500 mg |
| L 카르니틴              | 고기, 생선, 가금류, 우유, 치즈, 코티지<br>치즈                     | 화학 합성에 의해 얻음.; 식품 원재료                                                               | 300 mg  | 900 mg  |
| 아세틸 L 카르니틴<br>(ALC) | 고기, 생선, 가금류, 우유, 치즈, 코티지<br>치즈                     | 화학 합성에 의해 얻음.; 식품 원재료                                                               | 300 mg  | 900 mg  |
| 코엔자임 Q10 (유비<br>퀴논) | 육류, 우유, 대두유, 대두, 계란, 생선,<br>시금치, 땅콩                | 화학 물질 또는 생물 공학적 합성에 의해 획득;<br>식품 원료에서 얻음.                                           | 30 mg   | 100 mg  |

| 리포산                      | 간, 신장                                              | 생명 공학 또는 화학 합성에 의해 획득                                                   | 30 mg   | 100 mg  |
|--------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| Metilmethionin- 술 포늄 (U) | 양배추, 아스파라거스, 당근, 토마토                               | 화학 물질 또는 생물 공학적 합성에 의해 획득                                               | 200 mg  | 500 mg  |
| 오 로트 산 (B13)             | 우유, 간                                              | yeast, 생명 공학 또는 화학 합성에 의해 획득                                            | 300 mg  | 900 mg  |
| choline                  | 달걀 노른자, 간, 우유, 등.                                  | 화학 물질 또는 생물 공학적 합성에 의해 획득                                               | 0.5 g   | 1.0 g   |
| P 아미노 벤조산                | 간, 신장, 밀기울, 당밀                                     | 생명 공학 또는 화학 합성에 의해 획득, yeast 맥주                                         | 100 mg  | 300 mg  |
| mineral materials        |                                                    |                                                                         |         |         |
| 다량 영양소                   |                                                    |                                                                         |         |         |
| calcium                  | 치즈, 코티지 치즈, 우유, 유제품, 계란, 콩 (팥, 콩), 견과류             | 무기 및 유기 산, 해양 무척추 동물, 진주, 분말 뼈, 사슴, 백운석, 규조토 (트리폴리)의 껍질 분말 소금, 상어 지느러미. | 1000 mg | 2500 mg |
| 인                        | 치즈, 콩, 곡물, 생선, 빵, 계란, 닭고기, 고기, 버섯, 견과류             | 무기 및 유기산의 염, 푸틴 (저 fat 케이크)                                             | 800 mg  | 1600 mg |
| magnesium                | 곡물, 생선, 콩, 고기, 계란, 빵, 보보 높은, 견과류, 말린 살구, 브로콜리, 바나나 | 무기산 및 유기산의 염, 돌로마이트, 밀기울                                                | 400 mg  | 800 mg  |
| kalium                   | 콩, 감자, 고기, 바다 물고기, 버섯, 빵, 사과, 살구, 건포도, 말린 살구, 건포도  | 무기산 및 유기산의 염, 감자, 살구                                                    | 2500 mg | 3500 mg |
| natium (스포르츠 선수용)        |                                                    |                                                                         | 1300 mg | -       |
| 미량 영양소                   |                                                    |                                                                         |         |         |

|        |                                                       |                                                                                                                        |                            |                         |
|--------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| iron   | 육류, 간, 신장, 계란, 감자, 버섯, 복숭아, 살구                        | 무기산 및 유기산의 염, 바이오 원료 (yeast, 스피루리나, 아미노산 킬레이트 착체 등), 백색, 청색, 녹색, 점토, 제올라이트, 미라                                         | 18 mg (여성) 10 mg (남성)      | 40 mg (여성)<br>20mg (남성) |
| zinc   | 고기, 생선, 꿀, 육류 제품, 계란, 콩, 호박 씨앗, 밀기울 (밀)               | 무기산 및 유기산 염, 합성 바이오 원료 (yeast, 스피루리나 산 킬레이트 착물 아미노 등).                                                                 | 12 mg                      | 25 mg                   |
| iodine | 해양 생선, 다시마 (해초), 유제품, 메밀, 감자, 효크 베리, 호두 왁스 성숙, 폐이 조아. | 무기 및 유기 산, 생명 공학 원료 (yeast, 스피루리나, 산 킬레이트 복합체를 아미노, 등.)의 염, 결정성, 푸 쿠스 속의 녹색 해초의 비서 파이트 (Bishofit), 파티션, 과일, 호두 (호두 나무) | 150 mkg                    | 300** mkg               |
| 셀렌     | 곡물, 해산물, 간, 신장, 심장, 마늘                                | 무기 및 유기 산, 생명 공학 원료 (yeast, 스피루리나, 아미노산 킬레이트 복합체 등.), 맥주 yeast, 복사 뿌 (복사뿌의 membranaceus), 피경 염 (다구)                    | 75 mkg (남성)<br>55 mkg (여성) | 150 mkg                 |
| copper | 육류, 해산물, 견과류, 옥수수, 코코아, 밀기울                           | 무기 및 유기 산, 바이오 원료 염 (yeast, 스피루리나 아미노산 킬레이트 착체 등), 염록소 copper                                                          | 1 mg                       | 3 mg                    |

|              |                                             |                                                                      |         |         |
|--------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| 몰리브덴 (VI)    | 간, 신장, 팔, 완두, 녹색 잎이 많은 채소, 멜론, 살구, 전채 우유    | 무기 및 유기 산, 바이오 원료(yeast, 스피루리나 아미노산 킬레이트 등)                          | 70 mkg  | 600 mkg |
| chrome (III) | 간, 치즈, 콩, 완두, 전채 곡물, 후추                     | 무기 및 유기 산, 바이오 원료 (yeast, 스피루리나 아미노산 킬레이트 등)                         | 50 mkg  | 250 mkg |
| mangan       | 간, 시리얼, 팔, 완두, 메밀, 땅콩, 차, 커피, 녹색 잎 야채       | 무기 및 유기 산, 바이오 원료 (yeast, 스피루리나 아미노산 킬레이트 등)                         | 2.0 mg  | 5.0 mg  |
| 규소           | 전체 곡물, 사탕무, 당근, 순무, 콩, 무, 옥수수, 마나나, 양배추, 살구 | 무기 및 유기 산, 생명 공학 원료(yeast, 스피루리나, 산 킬레이트 복합체를 아미노, 등), 말꼬리, 줄기 (쇠뜨기) | 30,0 mg | 50,0 mg |
| 코발트          | 간, 신장, 생선, 계란                               | 무기 및 유기 산, 바이오 원료 (yeast, 스피루리나 아미노산 킬레이트 등)                         | 10 mkg  | 30 mkg  |
| 플루오르         | 해양 물고기, 차                                   | 무기 및 유기 산, 바이오 원료 (yeast, 스피루리나 아미노산 킬레이트 등)                         | 4.0 mg  | 6,0 mg  |

|                          |                                 |                                                                                                                                                                                  |          |          |
|--------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| 바나듐                      | 식물성 기름, 버섯, 콩, 옥수수, 바다 물고기, 해산물 | 무기 및 유기 산, 바이오 염 (yeast, 스피루리나 아미노산 킬레이트 착체 등), 헤초                                                                                                                               | 15.0 mkg | 60.0 mkg |
| 붕소                       | 과일, 야채, 견과류, 곡물, 콩, 우유, 와인      | 무기 및 유기 산, 원료 바이오 기원의 염 (yeast, 스피루리나 아미노산 킬레이트 착체 등), 바늘                                                                                                                        | 2.0 mg   | 6,0 mg   |
| 은                        | 오이, 호박, 수박                      | 유기산, 생명 공학 원산지 콜로이드 형태의 염 (yeast, 산 킬레이트 복합체 등).                                                                                                                                 | 30 mkg   | 70 mkg   |
| 천연 원료가 미량 함유된 생물학적 활성 물질 |                                 |                                                                                                                                                                                  |          |          |
| 폐놀 화합물                   |                                 |                                                                                                                                                                                  |          |          |
| 1.1. 일반 페놀               |                                 |                                                                                                                                                                                  |          |          |
| 페놀                       | 적갈색 배, 배, 크랜베리                  | 월굴, 짝, 잎 (Arctostaphylos uvaursi), 윈터그린 우산, 공장 (지상 부분) (Chimaphila umbellata), 질경이, 잎과 씨앗 (질경이 전공), 영양 보충제 엔 다시마 잎 (Bergenia 폴리아); 블루 베리 잎 (산앵두 나무속, L. myrtillus); 크랜베리, 잎 (월굴) | 8 mg     | 25 mg    |

|                   |                                              |                                                                                                            |       |        |
|-------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| 하이드로퀴논            | 블루 베리, 아니, 맛, 배, 크랜베리                        | 롱과에 속하는 목초 메스 케티 루트 (Onobrychis meschetica), 월굴 잎 (Arctostaphylos UVA-URSI), 영양 보충제 엔 다시마 잎 (Bergenia 폴리아) | 5 mg  | 15 mg  |
| 레스베라트롤            | 붉은 포도, 레드 멀 베리, 블루 베리, 블랙 베리, 땅콩, 코코아, 레드 와인 |                                                                                                            | 30 mg | 150 mg |
| 시네 프린             | 쓴 오렌지 (쓴 오렌지)                                |                                                                                                            | 5     | 30     |
| 타이로솔,<br>하이드로히트로솔 | 유럽 올리브 오일, 올리브 과일                            | 홍경천 비강진 (홍경천 비강진), 네 용어 홍경천 (홍경천 quadrifida)                                                               | 10 mg | 30 mg  |
| 폐놀산 포함            |                                              |                                                                                                            |       |        |

|                              |                                                                    |                                                                                                                                                                                               |        |        |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| 1.2. 히드록시 산<br>(치커리, 커프타로바야) | 에르바 메이 잎, 커피 나무의 씨앗, 요                                             | 에키 네시아, 꽃, 루트 (에키 네시아 뿌)                                                                                                                                                                      | 10 mg  | 20 mg  |
| 1.3. 기드록시 코리친                | 에르바 메이 잎, 커피 나무의 씨앗, 아티 초크 잎, 씨앗 헤바라기, 사과, 산 화산재 과일, 블랙 초크 베리의 과일, | 카모마일, 꽃 (마트리카리아 카모마일), 민들레, 꽃, 루트 (서양 민들레), 우엉 잎, 과일 (Arctium lappa), 레몬 밤 잎 (향유), 박하 잎 민트 (Mentha piperita), 허브 췌기풀 (췌기풀)는 자신의 어머니와 계모 (Tussilago farfara), 일반 가막살 나무속 (백당 나무)의 열매, 프로 폴리스 잎 | 200 mg | 500 mg |
| 산 (클로로겐산,<br>네오희로로게노바        | 나무 딸기, 딸기, 크랜베리, 붉은 포도, 크랜베리, 블루 베리, 녹차, 초콜릿, 와인, 밤색의 주스, 대황       | 감초 (감초의 glabra), 포도 씨앗                                                                                                                                                                        | 100 mg | 300 mg |

|                                                                 |                         |                                                                                                                                             |        |       |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|
| 안트라센프로이즈보딘(안트라퀴논)<br>알로에에 모딘, 알로에 모딘라폰틴, 레인 피시온,<br>h 흐리조파코바 산. | 대황, 밤색, 콩과 식물.          | 계수 나무 토리스 씨 (결명자), 알로에 베라 공장 (지상 부분) (알로에 베라), 하이랜더 뱀, 공장 (공중 부) (폴리 고늬 bistoria), 밤색, 뿌리, 과일 (Rumex confertus), 꼭두서니, 루트 (Rubia tinctorum) | 10 mg  | 30 mg |
| 히페리신                                                            | 세인트 존스 워트 (허브 꽃 - 차 대용) | 세인트 존스 워트, 지상 부분 (perforatum L.)                                                                                                            | 0.3 mg | 1 mg  |

|                                                       |                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                  |                   |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------|
| 크 산톤<br>(만기 페틴)                                       | 망고 (Mangifera indica L.), 망고스틴<br>(Garcinia mangostana L.)                                                                                                                                                                  | 알파인 스위트베치 (시베리아산)<br>(Hedysarum alpinum L.), 황변<br>스위트베치(Hedysarum flavescens Rgl.<br>et Schmalh.), 세인트 존스 워트 로셀<br>(Hypericum rochelii Griseb. et Schenk),<br>세인트 존스 워트 (H. perforatum L.),<br>몬타눔(H. montanum L) 등                                                                                                                                                                             | 20 mg            | 50 mg             |
| <b>플라본과 플라 보늘</b>                                     |                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                  |                   |
| <b>플라보노이드</b>                                         | <b>허브 제품</b>                                                                                                                                                                                                                | <b>야생 식물과 허브</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 250 mg           | 500 mg            |
| 플라보노이드와 그<br>배당체 (케르세틴,<br>캄페 톨, 미리 세틴,<br>이조람네틴, 루틴) | 애플, 살구, 복숭아, 매화, 망고,<br>감귤류 과일, 건포도, 딸기, 블랙<br>베리, 블루 베리, 체리, 크랜베리,<br>크랜베리, 갈매 나무, 포도, 엉겅퀴,<br>양파, 양배추, 빨간색, 흰색, 콜리<br>플라워, 브로콜리, 피망, 셀러리 장미<br>고, 양파, 파슬리, 양상추, 토마토, 무,<br>순무, 대황, 밤색, 당근, 비트 뿌리,<br>고추 냉이, 녹차, 블랙, 레드 와인 | 은행 나무 잎 (Ginkgo biloba), 유럽 식물과,<br>잎, 꽃 봉오리 (Fraxinus Excelsior), 작은<br>잎이 달린 산사 나무, 잎, 꽃 (Crataegus<br>microphylla), 익모초 블레이드, 식물 (지상<br>부분) (Leonurus quinquelobatus),<br>토로와스, 뿌리, 식물(지상부분), 잎, 꽃<br>(Bupleurum rotundifolium), 매듭 잔디<br>(장근), 식물(지상부분) (Polygonum<br>aviculare), 클로버, 잎, 꽃, 줄기 (Trifolium<br>pratense), 약티니디아 콜로미타,<br>잎(Actinidia kolomikta), 피스타치오, 시트<br>(Pistacia vera) | 30 mg<br>(루틴 적용) | 100 mg<br>(루틴 적용) |

|                                                                            |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                           |                           |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------|
| 플라본 (루테올린, 아피제닌, 아카세틴, 디오스메틴, 바이칼레인) 또는 플라보노글리코지드 (비테힌, 이조비텍신, 오리엔틴, 바이칼린) | 레몬, 오렌지, 자몽, 블랙 초크 베리, 당근, 셀러리, 순무, 파슬리, 팔, 고추, 당근, 완두, 백리향, 사프란                       | 프로 폴리스, 카모마일, 꽃 (Matricaria recutita), 민들레 뿌리 (Taraxacum officinale), 페르시아 페룰라, 식물(지상부분) (Ferula persica), 비스나가 모르코베비드 열매 (Visnaga daucoides), 텐시 꽃 (Tanacetum vulgare), 베르 바스 콤 속 식물, 잎 (Verbascum thapsus), 국화, 꽃 (Chrysanthemum morifolium), 엉겅퀴, 잎 (Cirsium arvense) и др      | 10 mg                     | 25 mg                     |
| 플라바논 (나린 제닌, 게스페리틴, 에리오딕티올 또는 플라바논- 글리코사이드 (나린진, 헤스페리딘).                   | 레몬, 오렌지, 만다린, 자몽, 자두, 딸기, 블랙 초크 베리, 크랜베리, 체리, 가막살 나무속, 호손, 다래, 인동 덩굴, 토마토, 파슬리, 밤색, 민트 | 세인트 존스 워트, 맥아 즙, 식물 (지상부분) (Hypericum perforatum), 스코틀랜드 리구스티쿰, 뿌리 줄기 (Ligusticum scoticum), 쿠릴 차, 잎, 꽃 (Pentaphylloides fruticosa), 틸리 어성초, 꽃 (Tilia cordata), 현삼과의 베르 바스 콤 속 식물, 식물 (지상부분) (Verbascum thapsus), 엉겅퀴, 열매 (Silybum marianum), 조류 체리, 나무, 과일 (Padus ssiori Schneid) | 200 mg<br>(헤스페리딘과 나린진 적용) | 400 mg<br>(헤스페리딘과 나린진 적용) |
| 디지드로폴라-보놀리 (디하이드로쿠에르세틴의 디지드로캄프페놀)                                          | 땅콩 견과류                                                                                 | 시베리아 낙엽송의 껍질 (Larix sibirica), 시베리아 가문비 나무 (Picea abovata), 시베리아 소나무 (Pinus sibirica, P. Maritima)                                                                                                                                                                                 | 25 mg                     | 100 mg                    |

|                                                                                    |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |        |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| 플라반-3-OLS<br>(카테킨) (에피 갈라트)<br>카테킨, 에피카테킨,<br>갈로 카테킨 포함                            | 녹차와 블랙 초콜릿 (코코아),<br>레드 와인<br>.애플, 모과, 딸기, 나무 딸기, 붉은<br>포도, 갈매 나무, 층층 나무, 베리,<br>살구, 블루 베리, 블루 베리, 녹색 딸,<br>피스타치오, 밤나무, 베이 잎, 대황,<br>밤색, 아몬드, 호손 | 포도 씨, 엉겅퀴 열매 (Silybum marianum),<br>하이랜더, 식물 (지상 부분 (Polygonum<br>bistorta), 유칼립투스, 나무 껍질<br>(Eucalyptus globulus), 작은 잎이 달린 산사<br>나무, 잎 (Crataegus microphylla), 부시<br>벚꽃, 나무 껍질 (Cerasus fruticosa), 블루<br>베리, 잎 (Vaccinium myrtillus), 갈매 나무,<br>잎 (Hippophae rhamnoides) | 100 mg | 300 mg |
| 플라볼리그나니 (실리<br>벤, 실리디아닌,<br>실리리스틴 등.)                                              | 오미자, 참깨                                                                                                                                          | 엉겅퀴, 과일, 지상 부분 (Silybum<br>marianum), 파종, 아마 씨 (Linum<br>usitatissimum L.), 우엉, 지상 부분<br>(Arctium lappa), 일반 현삼과의 베르 바스<br>쿰 속 식물, 식물 (지상 부분) (Verbascum<br>thapsus)                                                                                                         | 30 mg  | 80 mg  |
| 이소 플라본<br>(제니스테인, 다 이드<br>제인, 글리시 테인) 또는<br>이조플라봉리코지드의<br>(제니스틴, 다 이드 진,<br>글리시 틴) | 콩, 팥                                                                                                                                             | 레드 클로버, 펄드, 잎 (Trifolium pratense,<br>T. Campestre), 자포니카, 과일 (Sophora<br>japonica), 인도카얀, 껍질 (Cajanus cajan),<br>푸에라리아 튼버그, 꽃 (Pueraria<br>thunbergiana), 일반 홉, 콘 (Humulus<br>lupulus), 프소랄레아 레스체놀리스타야, 잎,<br>씨앗 (Psoralea corylifolia)                                     | 50 mg  | 150 mg |
| 안토시아닌                                                                              | 애플, 블랙 커런트, 블루 베리, 블루<br>베리,, 중국 목련, 인동 덩굴, 야생<br>체리, 바질, 체리, 크랜베리, 붉은 포도,<br>붉은 양배추, 붉은 양파, 붉은 콩, 당근,<br>코코아, 레드 와인                             | 붉은 포도 껍질, 세인트 존스 워트, 식물<br>(지상부분) (Hypericum perforatum),<br>폴리안초스 앵초, 식물 (지상부분), 지상부분<br>(Primula x polyantha hort.), 오리 자 사티<br>바, 잎 (Oryza sativa), 크로우베리, 과일,<br>지상부분 (Empetrum nigrum)                                                                                  | 50 mg  | 150 mg |
| 고분자 페놀 화합물                                                                         |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                              |        |        |

|              |                                                                                                   |                                                                                                                                                                                          |        |                                             |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------------------------------|
| 프로 안토시 아니 딘  | 초콜릿 (코코아), 커피, 사과, 붉은 포도, 크랜베리, 블루 베리, 블랙 베리, 아몬드, 땅콩, 보리, 옥수수, 아보카도, 콜라                          | 빗, 스킨 및 포도 알, 빌베리 잎 (Vaccinium myrtillus L.), 해상 소나무 껍질 (Pinus maritima)                                                                                                                 | 100 mg | 200 mg                                      |
| 탄닌           | 애플, 모과, 감, 바나나, 블루 베리, 산 애쉬, 크랜베리, 크랜베리, 라즈베리, 딸기, 음식, 견과류, 코코아, 차, 야생 체리, 아스파라거스, 밤색, 살구, 페루 구아바 | 자작 나무 껍질, 잎 (Betula humilis), 유칼립투스, 나무 껍질, 잎 (Eucalyptus robusta), 일반 칼리나, 나무 껍질, 과일 (Viburnum opulus), 호두, 껍질 (Juglans regia), 마르 멜로, 씨 (Cydonia oblonga), 석류, 과일 껍질 (Punica granatum) | 300 mg | 900 mg                                      |
| 알칼로이드        |                                                                                                   |                                                                                                                                                                                          |        |                                             |
| 인돌 -3- 카르 비놀 | 양배추, protein 양배추, 콜리 플라워, 브로콜리, 브뤼셀 순무, 물냉이, 순무, 무, 고추 냉이, 겨자 콩나물                                 | 화학적 합성 방법을 통해 얻은 생명 공학 제품                                                                                                                                                                | 50 mg  | 300 mg                                      |
| caffeine     | 차, 커피, 코코아                                                                                        | 예 르바 메이트, 가지, 잎 (Ilex paraguariensis A. St-Hil.), 구아라나, 씨 (Paullinia cupana), 콜라, 씨 (Cola nitida), 화학적 합성 방법 이용.                                                                         | 50 mg  | 150 mg<br>(스포르츠<br>선수 용<br>영양 식품<br>200 mg) |
| 테오브로민        | 코코아 차                                                                                             | 콜라, 씨앗 (Cola acuminata Schott et Endl.), 에르바메이, 나뭇 가지와 나뭇잎 (Ilex paraguariensis A. St-Hil.), 구아라나, 씨 (Paullinia cupana), 콜라, 씨 (Cola nitida)                                             | 35 mg  | 80 mg                                       |
| 테오펠린         | 차, 코코아, 초콜릿.                                                                                      | 구아라나, 씨 (Paullinia cupana), 콜라, 씨 (Cola nitida)                                                                                                                                          | 50 mg  | 150 mg                                      |

|                        |                                       |                                                                                                                                                          |       |        |
|------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| 트리코 벨린 (N-메틸 니코틴산)     | 커피, 보리, 콩, 토마토, 완두, 생선                | 호로파 (Trigonella foenumgraecum)                                                                                                                           | 40 mg | 100 mg |
| <b>테르페노이드</b>          |                                       |                                                                                                                                                          |       |        |
| 베 틀린                   | 일반 감, 우슬초                             | 검은 색 멧 회색 알더, 나무 껍질 (Alnus glutinosa L. incana L.); 자작, 나무껍질 (Betula pendula Roth); 자포니카, 꽃 봉오리, 과일 (Sophora japonica); 일반 암 나무 껍질 (Corylus avellana L.) | 40 mg | 80 mg  |
| Valerenovaya 산 (발레레노바) | 우슬초, 민트 필드, 월계, 딸기, 코코아 콩             | 안젤리카, 뿌리, 잎 (Angelica archangelica L.), 페룰라 숄불, 뿌리 (Ferula sumbul), 페리스아, 뿌리 (Ferula persica), 발레리아나, 뿌리줄기 (Valeriana officinalis L.)                    | 2 mg  | 5 mg   |
| 진 세노 사이드 (팬 사지다)       | 인삼 뿌리                                 | 인삼, 잎 (Panax ginseng)                                                                                                                                    | 5mg   | 30 mg  |
| copper 찌 루리 켄 산        | 감초 (다양한 종) - 생선 통조림 과일 및 야채 제품의 생산에 맛 | 감초 뿌리 (Glycyrrhiza glabra), 복사 뽕, 지상 부분 (Astragalus dasianthus)                                                                                          | 10 mg | 30 mg  |
| 이리오이드<br>올레우로페인 포함     | 올리브과일, 올리브 오일                         | 올리브 잎 (Folium Oleae europaea), 올리브 오일 (Oleum olivarum)                                                                                                   | 20 mg | 100 mg |
| 가르파고지드                 | 허브                                    | 가르파고피툼 (Harpagophytum procumbens), 플로모이데스 안그렌 뿌리 (Phlomis lehmanna Adyl.), 스크로폴라리아 움브로사 (Scrophularia umbrosa), 잎사귀                                      | 20 mg | 50 mg  |

|                              |                                                        |                                                                                                                                                                                                  |                            |                             |
|------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| 크레아틴                         | 고기                                                     | 식품의 원료에서 얻음.                                                                                                                                                                                     | 3 g<br>스포츠 선수 용<br>특수 영양식품 | 20 g<br>스포츠 선수 용<br>특수 영양식품 |
| 커큐민                          | 심황                                                     | -                                                                                                                                                                                                | 50 mg                      | 150 mg                      |
| 리모넨                          | 회향, 캐러 웨이, 카 다몬, 민트.                                   | 소나무의 에센셜 오일 (Pinus), 안젤리카, 뿌리, 과일 (Angelica archangelica), 인도 아데노스마, 지상 부분 (Adenosma indiana (Lour.) Merrill), 고말로네마, 뿌리 줄기 (Homalonema aromatica Schott.), 몰락 나무, 수지 (Commiphora molmol Engl.). | 5 mg                       | 50 mg                       |
| 멘톨                           | 박하                                                     | 에센셜 오일                                                                                                                                                                                           | 20 mg                      | 80 mg                       |
| 펩티드 : 디 -, 트리 -, 테트라 - 및 올리고 | 동물의 조직 및 기관                                            |                                                                                                                                                                                                  | 증명된 생리학적<br>효과에 근거         |                             |
| 폴리프레놀스                       | 동물의 간, 더 높은 버섯 - 흰색 버섯, 블레투스, 아스펜과 쌀, 옥수수, 해바라기 등이 있음. | 생명 공학 합성하여 얻은 낙엽송, 전나무, 소나무의 바늘,                                                                                                                                                                 | 10 mg                      | 20 mg                       |
| RNA 및 DNA 합계                 | 캐비어, 물고기 알                                             | 식품 원료로부터 획득                                                                                                                                                                                      | 150 mg                     | 500 mg                      |
| 세로토닌                         | 바나나, 파인애플, 호두, 과일, 아보카도, 토마토,                          | 블랙 월넛, 씨앗 (Juglans nigra), 만주 호두, 씨 (Juglans mandshurica), 일반 잎사귀 (Griffonia simplicifolia)                                                                                                      | 3 mg                       | 15 mg                       |
| 스키산드린                        | 오미자 열매와 씨앗                                             | 카드주라 레드, 열매 (Kadsura coccinea), 중국목련 포도 나무, 뿌리, 잎, 줄기 (Schisandra chinensis (Turcz.) Baill)                                                                                                      | 500 mg                     | 1 mg                        |

| 폐제올라민                                                     | 흰색 꿀                                |  |                                                                                      | 검증된<br>알파-<br>아밀라아제에 따름   |          |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------|
| 피코시 아닌                                                    | 식용 해조류                              |  | 스피루리나 (스피루리나)                                                                        | 50 밀리그램                   | 150 밀리그램 |
| 후코이단                                                      | 식용 해조류                              |  | -                                                                                    | 50 밀리그램                   | 100 밀리그램 |
| 엽록소                                                       | 식용 식물, 다시마의 녹색 부분                   |  | 미세 조류 (클로렐라, 도나 텔로, 스피루리나)                                                           | 100 밀리그램                  | 300 밀리그램 |
| 테틸미리스톨레아트                                                 | 몸은 고래                               |  | 야생 동물의 몸                                                                             | 300 밀리그램                  | 600 밀리그램 |
| 시트룰린                                                      | 양배추, 아보카도, 포도                       |  | 오리, 검은 색, 회색, 나무 껍질 (Alnus glutinosa L, incana L); 실버 자작 나무 껍질 (Betula pendula Roth) | 100 밀리그램                  | 500 밀리그램 |
| 엘레우테로지디                                                   | 가시 오갈피, 루트                          |  | 가시 오갈피, 과일 (가시 오갈피)                                                                  | 1 밀리그램                    | 2 밀리그램   |
| 숙신산                                                       | 베리, 포도, 건포도, 아스파라거스, 고구마, 유제품, 세 치즈 |  | 화학 합성에 의해 획득                                                                         | 200 밀리그램                  | 500 밀리그램 |
| 특정 활성화<br>방법(생명공학의<br>방법을 통해 얻은 동물<br>및 식물성 활성화)<br>표준 효소 |                                     |  |                                                                                      | 검증된<br>yeast 의<br>활성화에 따름 |          |
| 아밀라아제                                                     | 꿀, 야채, 과일, 식용 식물, 가축의<br>체장.        |  | 생명 공학 방식에 의해 얻은<br>식품                                                                | 검증된 당분<br>활성화에 따름.        |          |

|            |                                                |                                                                                                |                           |                   |
|------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------|
| 락타아제       | 야채, 과일, 식용 식물.                                 | -<-                                                                                            | -<-                       |                   |
| 말타         | 야채, 과일, 식용 식물.                                 | -<-                                                                                            | -<-                       |                   |
| 크라         | 야채, 과일, 식용 식물.                                 |                                                                                                | -<-                       |                   |
| β - 갈 락토시다 | 요구르트                                           | -<-                                                                                            | -<-                       |                   |
| 웹신         | 가축 및 가금류, 꽃가루                                  | -<-                                                                                            | 검증된 protein<br>분해 활동에 따름. |                   |
| 트립신        | 가축의 채장, 꽃가루.                                   | -<-                                                                                            | -<-                       |                   |
| 키모 트립신     | 가축의 채장.                                        | -<-                                                                                            | -<-                       |                   |
| 브로 멜라 인    | 파인애플, 파파야                                      | 파인애플 줄기 (파인애플 comosus 메릴)<br>일반 무화과 나무, 잎 (Ficus 의 카 리카 L.);<br>파파야 (파파야), 라텍스 (Sarica 파파야 L.) |                           |                   |
| 파파인        | 파파야 키위, 망고.                                    |                                                                                                |                           |                   |
| 디펩티다아제     |                                                | -<-                                                                                            | -<-                       |                   |
| 리파제        | 씨앗 콩 (콩), 해바라기, 십자화과<br>식물, 곡물, 당근, 파파야, 꽃 화분. | -<-                                                                                            | 검증된 protein<br>분해 활동에 따름  |                   |
| 라이소자임      | 고추 냉이, 계란                                      | 생명 공학적 합성 방식에 의해 얻음.                                                                           |                           | 검증된 효소<br>활성에 따름. |
| 미생물        |                                                |                                                                                                |                           |                   |

| 박테리아<br>Bifidobacterium.<br>( B.infantis, B.bifidum,<br>B.longum, B.breve,<br>B.adolescentis 및 기타<br>포함)<br>검증된 probiotic<br>특성을 지님.         | 유제품                                   | 생명 공학 제품 | 5x10 <sup>8</sup><br>cfu/24 시간 | 5x10 <sup>10</sup><br>cfu/24 시간 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------|--------------------------------|---------------------------------|
| 박테리아<br>Lactobacillus<br>(L.acidophilus,<br>L.fermentii,<br>L.casei,<br>L.plantarum,<br>L.bulgaricus 및<br>기타 포함)<br>검증된 probiotic<br>특성을 지님. | 낙농 제품, 치즈, 발효 식품<br>(식물성)             | --       | 5x10 <sup>7</sup><br>cfu/24 시간 | 5x10 <sup>9</sup><br>cfu/24 시간  |
| 박테리아<br>(Lactococcus spp.,<br>Streptococcus<br>thermophilus 포함)<br>probiotic 생물.                                                             | 낙농 제품, 치즈, 발효 식품 (식물성)                | --       | 10 <sup>7</sup><br>cfu/24 시간   | 10 <sup>9</sup><br>cfu/24 시간    |
| Propionibacterium<br>shermanii<br>락트산 산 바이오 틱<br>미생물과 함께 병용.                                                                                 | 치즈, 낙농제품 (lactic<br>microorganism 함유) | --       | 10 <sup>7</sup><br>cfu/24 시간   | 10 <sup>8</sup><br>cfu/24 시간    |

**비고:**

운동선수를 위한 심폐 소생술의 한 부분, 영양소의 허용 상한 섭취량 기준

\* - 특수 식품에 적용

\*\* - 해조류에서- 1000 mkg (낮은 소화를 고려)

**가공 공법으로 만들어지고 식 재료에 생물학적 활성 물질이 함유되지 않은 식품의 매일 소비 권장량 (성인 기준)**

|      |            |                    |      |       |
|------|------------|--------------------|------|-------|
| 라티톨  |            | 화학적 합성 방법을 통해 얻음.  | 2 그램 | 10 그램 |
| 라툴로스 | 응용 및 멸균 우유 | 유당의 이성화 방법을 통해 얻음. | 2 그램 | 10 그램 |

영양보충제에 사용하기에는 금지된 생물학적 활성제, 버섯, 미생물, 동물성 물질, 식물 및 식물을 이용한 가공품 목록.

1.1 향 정신성, 마약, 강한 toxic elements:이 함유된 식물 및 해당 식물을 이용한 가공품:

| №<br>II/ | 식물 명칭 (러시아어) | 식물 명칭 (라틴어)                                     | 식물의 부분       |
|----------|--------------|-------------------------------------------------|--------------|
| *        | 아비신 차        | См. Кат                                         | -            |
| 1.       | 홍두           | Abrus precatorius L.                            | 씨            |
| 2.       | 그라티올라 오피키날리스 | Gratiola officinalis L.                         | 지상 부분        |
| *        | 아담스 루트(Root) | См. Тамыс                                       | -            |
| 3.       | 해홍두          | Adenantha L.                                    | 모든 종류, 모든 부분 |
| *        | 세네시필린        | См. Крестовник                                  | -            |
| 4.       | 아들루민         | Adlumia fugosa Greene                           | 모든 부분        |
| *        | 아도니스         | См. горичвет                                    | -            |
| 5.       | 넝이 추출물       | Azadirachta indica A. Juss.                     | 모든 부분        |
| 6.       | 족두리풀         | Asiasarum heterotropoides F. Maek.              | 뿌리           |
| 7.       | 가죽나무         | Ailanthus altissima                             | 지상 부분        |
| 8.       | 아카시아         | Acacia L.                                       | 모든 종류, 지상 부분 |
| 9.       | 각시투구꽃        | Aconitum L.                                     | 모든 종류, 모든 부분 |
| 10.      | 알스토니아        | Alstonia venenata R.Br.                         | 피층(cortex)   |
| 11.      | 아미비스나카       | Ammi visnaga (L.) Lam.<br>(= Visnaga daucoides) | 모든 부분        |
| 12.      | 곤약           | Amorphophallus rivieri Durieu                   | 모든 부분        |
| 13.      | 아나바시스        | Anabasis L.                                     | 모든 종류, 새순    |
| 14.      | 피크로톡신        | Anamirta cocculus (L.) Wight et Arn.            | 모든 부분        |
| 15.      | 알칼로니움 레위니    | Anhalonium lewinii Jennings                     | 모든 부분        |
| 16.      | 미역취          | Aplopappus heterophyllus                        | 모든 부분        |
| *        | 아랍 차         | См. Кат                                         | -            |
| 17.      | 질신나물         | Argemone L.                                     | 모든 종류, 모든 부분 |
| 18.      | 베텔야자         | Areca catechu L.                                | 모든 부분        |
| *        | 베텔야자         | См. Арека катеху                                | -            |
| 19.      | 아리사룸         | Arisarum.L,                                     | 모든 종류, 모든 부분 |
| 20.      | 취방울덩굴속       | Aristolochia L.                                 | 모든 종류, 모든 부분 |
| 21.      | 아르니카 꽃       | Arnica L.                                       | 모든 종류, 꽃     |

| №<br>п/ | Русска 식물 이름 | Латинска 식물 이름                        | 식물의 부분                   |
|---------|--------------|---------------------------------------|--------------------------|
| 22.     | 아름           | Arum L.                               | 모든 종류, 모든<br>부분          |
| 23.     | 취명아주 종       | Arthrocnemum<br>glaucum Delile        | 지상 부분                    |
| 24.     | 아룬도 도낙스      | Arundo donax L.                       | 꽃                        |
| 25.     | 댕댕이 덩굴       | Atherosperma<br>moschatum Labill.     | 모든 부분                    |
| 26.     | 큰 꽃송이 장미     | Aphanamixis<br>grandiflora Blume      | 씨                        |
| 27.     | 레둑           | Ledum L.                              | 모든 종류, 지상<br>부분, 새순      |
| 28.     | 붓순나무         | Illicium anisatum                     | 열매                       |
| 29.     | 유창목          | Guaiacum officinale L.                | 모든 부분                    |
| 30.     | 바코니아         | Bacconia L.                           | 모든 종류, 모든<br>부분          |
| 31.     | 가는잎 채기풀      | Balduina angustifolia                 | 지상 부분                    |
| 32.     | 대극과 식물       | Baliospermum<br>Montana Muell. Arg    | 뿌리,<br>뿌리줄기              |
| 33.     | 바니스테레오포시스    | Banisteriopsis                        | 모든 종류, 모든<br>부분          |
| 34.     | 좁다람쥐꼬리       | Huperzia selago L.                    | 모든 부분                    |
| 35.     | 매발톱나무        | Berberis L.                           | 모든 종류, 뿌리,<br>피층(cortex) |
| 36.     | 빙카속          | Vinca L.                              | 모든 종류, 모든<br>부분          |
| 37.     | 벨벳콩          | Mucuna pruriens DC                    | 씨                        |
| 38.     | 개불알꽃         | Cypripedium sp.                       | 모든 종류, 모든<br>부분          |
| 39.     | 콜키쿰          | Colchicum sp.                         | 모든 종류, 모든<br>부분          |
| 40.     | 바일레야 물티라디아타  | Baileya multiradiata<br>Harv. et Gray | 지상 부분                    |
| 41.     | 베일쉬미에디아속     | Beilschmiedia Nees                    | 모든 부분                    |
| 42.     | 사리풀          | Hyoscyamus sp.                        | 모든 종류, 모든<br>부분          |
| *       | 벨라도나         | См. Красавка<br>обыкновенна           | -                        |
| 43.     | 물매화          | Parnassia palustris L.                | 모든 부분                    |
| *       | 물매화 과        | См. Белозер                           | -                        |
| 44.     | 은방울 수선화      | Leucojum aestivum L.                  | 모든 부분                    |
| 45.     | 사철나무 과       | Euonymus europaea L.                  | 씨                        |
| *       | 빈랑           | См. Арка катеху                       | -                        |
| 46.     | 촉백엽          | Biota orientalis L.                   | 모든 부분                    |
| 47.     | 귀퉁나무         | Ligustrum vulgare L.                  | 잎사귀, 열매                  |
| 48.     | 식용 안검엽       | Blepharis edulis Pers.                | 모든 부분                    |
| 49.     | 폴리카리아 올리지노사  | Pulicaria uliginosa Stev.<br>ex DC.   | 모든 부분                    |

| №<br>п/ | Руссскfu 식물 이름 | Латинсскfu 식물 이름                                | 식물의 부분                        |
|---------|----------------|-------------------------------------------------|-------------------------------|
| 50.     | 금사슬나무          | Laburnum anagyroides<br>(= Cytisus laburnum L.) | 모든 부분                         |
| 51.     | 독당근            | Conium L.                                       | 모든 종류, 모든<br>부분               |
| *       | 투구꽃무리          | См. Аконит                                      | -                             |
| 52.     | 보로니아           | Boronia Sm.                                     | 모든종류의 잎과<br>삭에서 나오는<br>에센셜 오일 |
| *       | 브루슬리나          | См.<br>Бересклет                                | -                             |
| 53.     | 아담자            | Brucea javanica Merr.                           | 모든 부분                         |
| 54.     | 딱총나무           | Sambucus edulus L.                              | - " -                         |
| 55.     | 곰취             | Ligularia dentata Hara                          | 모든 부분                         |
| 56.     | 방기과            | Burasia<br>madagascariensis DS                  | 모든 부분                         |
| 57.     | 꿩의다리           | Thalictrum L.                                   | 모든 종류, 지상<br>부분               |
| 58.     | 고두자            | Vexibia pachycarpa Jakovl                       | 모든 부분                         |
| 59.     | 자밀             | Alhagi pseudalhagi Fisch.                       | 새순                            |
| 60.     | 아네모네           | Anemone L.                                      | 모든 종류, 모든<br>부분               |
| 61.     | 독미나리속          | Cicuta L.                                       | 모든 종류, 모든<br>부분               |
| 62.     | 비롤라            | Virola                                          | 모든 종류, 지상<br>부분               |
| *       | 암미 열매          | См. Амми зубная                                 | -                             |
| 63.     | 비타니아 슴니페라      | Withania somnifera<br>(L.) Dunal                | 모든 부분                         |
| 64.     | 보아캥가씨추출물       | Voacanga africana                               | 모든 부분                         |
| 65.     | 매발톱꽃           | Aquilegia L.                                    | 모든 종류, 뿌리                     |
| 66.     | 알카넛            | Anchusa officinalis L.                          | 모든 부분                         |
| 67.     | 다프네            | Daphne sp.                                      | 모든 종류, 모든<br>부분               |
| 68.     | 노루삼            | Actaea L.                                       | 모든 종류, 모든<br>부분               |
| 69.     | 파리스            | Paris L.                                        | 모든 종류, 모든<br>부분               |
| 70.     | 삼색메꽃           | Convolvulus L.                                  | 모든 종류, 모든<br>부분               |
| 71.     | 코로닐라           | Coronilla L.                                    | 모든 종류, 뿌리,<br>씨               |
| 72.     | 천인국            | Gaillardia pulchella Foug.                      | 잎사귀, 꽃                        |
| 73.     | 낙타봉            | Peganum L.                                      | 모든 종류, 지상<br>부분               |
| *       | 구아야칸           | См. Бакаутовое                                  | -                             |
| 74.     | 젤세뎸 뿌리         | Gelsemium L.                                    | 모든 종류, 모든<br>부분               |

| №<br>п/ | Русссу 식물 이름  | Латинссу 식물 이름                                                          | 식물의 부분                           |
|---------|---------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| 75.     | 대풍자           | Hydnocarpus Gaertn.                                                     | 모든 종류,<br>씨                      |
| 76.     | 히드라스티스근       | Hydrastis L.                                                            | 모든 종류, 모든<br>부분                  |
| *       | 안개꽃           | См. Качим                                                               | -                                |
| 77.     | 산천궁           | Conioselinum<br>jeholense M.Pimem                                       | 모든 부분                            |
| 78.     | 글라우신          | Glaucium L.                                                             | 모든 종류, 지상<br>부분                  |
| 79.     | 글레디트시아 트리아칸토스 | Gleditsia triacanthos L.                                                | 모든 부분                            |
| *       | 꿀 메뚜기         | См.<br>гледичия                                                         | -                                |
| 80      | 풍선 박주가리       | Gomphocarpus L.                                                         | 모든 종류, 모든<br>부분                  |
| 81.     | 아디니           | Adinis L.                                                               | 모든 종류, 지상<br>부분                  |
| *       | 매자나무과         | См. Магония                                                             | -                                |
| 82.     | 가는살갈퀴         | Vicia Angustifolia, V.<br>sativa                                        | 식물의<br>모든 부분                     |
| *       | 일반야생완두        | См. горошек                                                             | -                                |
| 83.     | 들갯            | Sinapis arvensis L.                                                     | 열매<br>맺히는<br>기간의<br>식물의<br>모든 부분 |
| 84.     | 폴고사리          | Cida L.                                                                 | 모든 종류, 모든<br>부분                  |
| *       | 세덤            | См. Stonecrop                                                           | -                                |
| *       | 사탕수수과         | См. Sorgo аллепссу                                                      | -                                |
| 85.     | 좁다람쥐꼬리        | Huperzia selago Bernh.<br>ex Schrank et Mart.<br>(Lycopodium selago L.) | 모든 부분                            |
| 86.     | 금불초 브리태니커     | Inula Britannica L.                                                     | 꽃, 지상 부분                         |
| 87.     | 금불초           | Inula oculus-christi L.                                                 | 지상 부분                            |
| 88.     | 데코돈 베르티킬라투스   | Decodon verticillatus                                                   | 지상 부분                            |
| 89.     | 제기국           | Delosperma                                                              | 모든 종류, 지상<br>부분                  |
| 90.     | 델피니움          | Delphinium L.                                                           | 모든 종류, 모든<br>부분                  |
| 91.     | 도둑놈갈고리        | Desmodium racemosum                                                     | 지상 부분                            |
| 92.     | 도둑놈갈고리과       | Desmodium<br>pulchellum Benth.                                          | 지상 부분                            |
| 93.     | 데하시아 스쿼로사     | Dehaasia squarrosa Hassk.                                               | 모든 부분                            |
| 94.     | 깽깽이풀          | Jeffersonia dubia Benth.<br>et Hook. F. ex Baker et                     | 모든 부분                            |
| *       | 존슨풀           | См. Sorgo аллепссу                                                      | -                                |
| 95.     | 황매화           | Corchorus L.                                                            | 모든 종류,<br>씨                      |

| №<br>п/ | Русссу 식물 이름 | Латинссу 식물 이름                                           | 식물의 부분           |
|---------|--------------|----------------------------------------------------------|------------------|
| 96.     | 마            | Dioscorea hispida Dennst.                                | 모든 부분            |
| 97.     | 성주풀          | Dicentra                                                 | 모든 종류,<br>모든 부분  |
| 98.     | 흰전동싸리        | Melilotus officinalis.                                   | 모든 부분            |
| 99.     | 사시프라스나무      | Doryphora sassafras Endl.                                | 모든 부분의<br>에센셜 오일 |
| 100.    | 게니스테인        | Genista tinctoria L.                                     | 모든 부분            |
| *       | 시클라멘 아자리안    | См. Цикломен                                             | -                |
| *       | 겨우살이         | См. Омела                                                | -                |
| 101.    | 두보이시아        | Duboisia                                                 | 모든 종류, 지상<br>부분  |
| 102.    | 다투라          | Datura L.                                                | 모든 종류, 모든<br>부분  |
| 103.    | 도꼬마리         | Xanthium L.                                              | 모든 종류, 모든<br>부분  |
| 104.    | 양귀비과 풀       | Fumaria L.                                               | 모든 종류, 모든<br>부분  |
| 105.    | 두보이시아        | Duboisia L.                                              | 모든 종류, 모든<br>부분  |
| 106.    | 에우보트리오드 그레이  | Eubotryoides grayana                                     | 잎사귀              |
| *       | 히드라스티스근      | См. гидрастис                                            | -                |
| 107.    | 부지깽이 나물      | Erysimum L.                                              | 모든 종류, 모든<br>부분  |
| *       | 참 제비 고깔      | См. Дельфиниум                                           | -                |
| 108.    | 대설산-인동과      | Lonicera. chamissoi                                      | 모든 부분            |
| 109.    | 홍괴불나무        | Lonicera xylosteum                                       | 열매               |
| 110.    | 분홍괴불나무       | Lonicera. tatarica                                       | 열매               |
| 111.    | 갈매나무과        | См. Крушина<br>американская,<br>ломкая<br>(ольховидная), | -                |
| 112.    | 지가데누스속       | Zigadenus sibiricus<br>(L.) A.Gray                       | 모든 부분            |
| *       | 도꼬마리         | См. Дурнишник                                            | -                |
| *       | 황련 세 잎       | См. Коптис                                               | -                |
| *       | 히드라스티스근      | См. гидрастис                                            | -                |
| *       | 금사슬나무        | См. Бобовник<br>анагировидны                             | -                |
| 113.    | 이베리스 아마라     | Iberis amara L.                                          | 모든 부분            |
| 114.    | 이그나시아 아마라    | Ignatia amara L.                                         | 모든 부분            |
| *       | 카난가 프라그렌트    | См. Кананга                                              | -                |
| 115.    | 붓순나무과        | Illiciaceae                                              | 모든 종류, 씨,<br>잎사귀 |
| *       | 아브런          | См. Абрус молитвенный                                    | -                |
| 116.    | 토근           | Cephaelis L.                                             | 모든 종류, 모든<br>부분  |
| 117.    | 이포모에아 비올라세아  | Ipomea violacea                                          | 씨                |
| 118.    | 갈필           | Cabi paraensis Ducke                                     | 모든 부분            |
| *       | 카와-카와        | См. Перец Кава-кава                                      | -                |

| №<br>п/ | Руссcкu 식물 이름 | Латинсcкu 식물 이름                       | 식물의 부분                                                            |
|---------|---------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 119.    | 페요테           | Lophophora williamsii                 | 지상 부분                                                             |
| 120.    | 다육과 선인장       | Echinopsis pachanoi                   | 지상 부분                                                             |
| 121.    | 칼라덤           | Caladium L.                           | 모든 종류, 모든<br>부분,<br>식용 caladium 제<br>외,<br>C.esculentum<br>(뿌리줄기) |
| 122.    | 칼레아 자카테치치     | Calea zacatechichi                    | 지상 부분                                                             |
| 123.    | 금잔화           | Caltha sp.                            | 모든 종류, 지상<br>부분                                                   |
| 124.    | 일랑일랑          | Cananga odorata Hook. f.<br>et Thoms. | 모든 부분                                                             |
| 125.    | 흑갈풀           | Phalaris tuberosa L.                  | 지상 부분                                                             |
| 126.    | 애기냉이          | Cardaria draba (L.)                   | 모든 부분                                                             |
| 127.    | 화살나무과         | Catha edulis Forsk.                   | 지상 부분                                                             |
| *       | 대수리           | См. Барвинок                          | -                                                                 |
| 128.    | 안개꽃           | Gypsophila L.                         | 모든 종류, 모든<br>부분                                                   |
| 129.    | 켈라자 사포나리아 몰리나 | Quillaja saponaria Molina             | 모든 부분                                                             |
| 130.    | 개정향풀          | Apocynum L.                           | 모든 종류, 모든<br>부분                                                   |
| 131.    | 애기괭이밥         | Oxalis acetosella L.                  | - " -                                                             |
| *       | 클레마티스         | См. Ломонос                           | -                                                                 |
| 132.    | 은단풍           | Acer saccharium                       | 잎사귀                                                               |
| 133.    | 아주까리          | Ricinus communis L.                   | 모든 부분                                                             |
| 134.    | 좁다닥냉이         | Lepidium ruderae L.                   | 모든 부분                                                             |
| 135.    | 다닥냉이          | Lepidium perfoliatum                  | 모든 부분                                                             |
| 136.    | 아트라제네 시비리카    | Atragene sibirica L.                  | 모든 부분                                                             |
| *       | 코카            | См. Кокаиновый куст                   | -                                                                 |
| 137.    | 코카나무과 저목      | Erythroxylum coca<br>Lam.             | 모든 종류, 모든<br>부분                                                   |
| *       | 댕댕이덩굴과 관목     | См. Анамирта<br>коккулюсовидн         | -                                                                 |
| 138.    | 광대파슬리         | Aethusa Cynarium L.                   | 모든 부분                                                             |
| 139.    | 솔린소니아 아니사타    | Collinsonia anisata                   | 지상 부분                                                             |
| 140.    | 토란            | Colocasia L.                          | 모든 종류, 모든<br>부분                                                   |
| 141.    | 대마초           | Cannabis sp.                          | 모든 종류, 모든<br>부분                                                   |
| 142.    | 필드락스퍼         | Consolida regalis S.F.                | 열매, 씨                                                             |
| 143.    | 황련            | Coptis L.                             | 모든 종류, 모든<br>부분                                                   |
| 144.    | 아사람           | Asarum L.                             | 모든 종류, 모든<br>부분, 오일, 뿌리<br>오일                                     |

| №<br>п/ | Руссcкu 식물 이름 | Латинсcкu 식물 이름                        | 식물의 부분                   |
|---------|---------------|----------------------------------------|--------------------------|
| 145.    | 코리아리아속        | Coriaria                               | 모든 종류, 지상<br>부분          |
| 146.    | 코리노카르푸스속      | Corynocarpus<br>Laevigata Forst.       | 열매                       |
| 147.    | 사하라           | Cornulaca leucantha<br>Charif et Allen | 지상 부분                    |
| 148.    | 코시니움 페네스트라툼   | Coscinium<br>fenestratum Colebr.       | 모든 부분                    |
| *       | 고치            | См. Кроссоптерикс                      | -                        |
| 149.    | 뉴스앤바이블 썬기풀    | Urtica pilulifera L.                   | 지상 부분                    |
| 150.    | 벨라돈나          | Atropa belladonna L.                   | 모든 부분                    |
| 151.    | 세네시오속         | Senecio L.                             | 모든 종류, 지상<br>부분          |
| *       | 아브라함 과        | См. Авраи                              | -                        |
| 152.    | 크로속테르닉스 꼬치야노브 | Crossopteryx<br>kotschyana Fenzl.      | 피층(cortex)               |
| 153.    | 활나물           | Crotalaria L.                          | 모든 종류, 모든<br>부분          |
| 154.    | 파두유           | Croton tiglium L.                      | 모든 부분                    |
| 155.    | 솔잎미나리         | Cyclospermum<br>leptophyllum           | 열매                       |
| 156.    | 에모딘           | Rhamnus purshiana                      | 덜 익은 과실,<br>신선피층(cortex) |
| 157.    | 프랑굴라 알누스 밀    | Frangula alnus Mill                    | 덜 익은 과실,<br>신선피층(cortex) |
| 158.    | 갈매나무          | Rhamnus catharticus                    | 덜 익은 과실,<br>신선피층(cortex) |
| 159.    | 잔초리자          | Xanthorhiza<br>simplicissima Marsh.    | 모든 부분                    |
| 160.    | 누파            | Nuphar L.                              | 모든 종류, 모든<br>부분          |
| 161.    | 아그로스템마        | Agrostemma githago L.                  | 모든 부분                    |
| *       | 쿠쿨반           | См. Анамирта<br>кокку люсовидная       | -                        |
| 162.    | 황정            | Polygonatum L.                         | 모든 종류, 모든<br>부분          |
| 163.    | 유립전호          | Anthriscus caucalis                    | 모든 부분                    |
| 164.    | 사사프라스유        | Sassafras officinale albiun            | 모든 부분                    |
| 165.    | 자리공           | Phytolacca L.                          | 모든 종류, 모든<br>부분          |
| 166.    | 영란            | Convallaria L.                         | 모든 종류, 모든<br>부분          |
| 167.    | 민백미꽃          | Vincetoxicum sp.                       | 모든 종류, 모든<br>부분          |
| 168.    | 라투아 베네노사      | Latua venenosa Phil.                   | 모든 부분                    |
| 169.    | 싸리나무          | Lespedeza bicolor<br>Turcz             | 잎사귀,<br>피층(cortex),      |
| 170.    | 백합 과          | Lilium monadelphum Bieb.               | 모든 부분                    |
| 171.    | 감태나무          | Lindera oldhamii                       | 줄기, 잎사귀                  |

| №<br>п/ | Русссу 식물 이름                             | Латинссу 식물 이름                                                               | 식물의 부분                                      |
|---------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| *       | 리호데이카                                    | См. 검은약용뿌리                                                                   | -                                           |
| *       | 평의비름                                     | См. Stonecrop                                                                | -                                           |
| 172.    | 로벨리아                                     | Lobelia L.                                                                   | 모든 종류, 모든<br>부분                             |
| 173.    | 클레머티스                                    | Clematis sp.                                                                 | 모든 종류, 모든<br>부분                             |
| 174.    | 이집트남수련                                   | Nymphaea Caerulea                                                            | 잎사귀, 꽃잎                                     |
| 175.    | 로포포라웰리암스                                 | Lophophora L.                                                                | 모든 종류, 모든<br>부분                             |
| 176.    | 보리수나무류                                   | Elaeagnus                                                                    | 모든 종류, 지상<br>부분                             |
| 177.    | 새모래덩굴                                    | Menispermum dauricum L.                                                      | 모든 부분                                       |
| 178.    | 유천어                                      | Linaria vulgaris Mill.                                                       | 모든 부분                                       |
| 179.    | 미나리아재비속                                  | Ranunculus L.                                                                | 모든 종류, 지상<br>부분                             |
| 180.    | 목련                                       | Magnolia L.                                                                  | 모든 종류, 모든<br>부분                             |
| 181.    | 빨남천속                                     | Mahonia Nutt.                                                                | 모든 종류, 모든<br>부분                             |
| 182.    | 양귀비속(아르네숨, 브라스테아툼,<br>두비움, 누디사울레, 솜니페툼.) | Papaver L.(P. Armenacum,<br>P. Bracteatum, P. Dubium,<br>P. Nudicaule,<br>P. | 모든 부분, 씨<br>제외                              |
| 183.    | 죽자초                                      | Macleaya                                                                     | 모든 종류, 지상<br>부분                             |
| 184.    | 마크로자미아 스피달리스                             | Macrozamia spiralis Miq.                                                     | 모든 부분                                       |
| 185.    | 흑선인장                                     | Mammillaria                                                                  | 모든 종류, 지상<br>부분                             |
| 186.    | 맨드레이크                                    | Mandragora officinarum L.                                                    | 모든 부분                                       |
| *       | 인디아 님                                    | См. Азадирахта                                                               | -                                           |
| 187.    | 버들잎명아주                                   | Chenopodium L.                                                               | 모든 종류, 모든<br>부분, 모든<br>부분의 에센셜<br>오일, 씨앗 오일 |
| 188.    | 애기며느리밥풀                                  | Melampyrum sp.                                                               | 모든 종류, 모든<br>부분                             |
| *       | ergot                                    | См. ergot                                                                    | -                                           |
| *       | 글라우티움                                    | См. глауциум                                                                 | -                                           |
| 189.    | 멀구슬나무                                    | Melia azedarach L.                                                           | 모든 부분                                       |
| 190.    | 카마에수티서스 루테니커스                            | Chamaecytisus<br>ruthenicus, Ch.                                             | 모든 부분                                       |
| 191.    | 와생수백지                                    | Myricaria L.                                                                 | 모든 종류, 모든<br>부분                             |
| *       | 은매화                                      | См. Хамедафне<br>прицветничков                                               | -                                           |
| 192.    | 미트라기닌                                    | Mitragyna L.                                                                 | 모든 종류, 모든<br>부분                             |
| *       | 꼬로니아                                     | См. coronilla                                                                | -                                           |

| №<br>п/ | Русссу 식물 이름 | Латинссу 식물 이름                            | 식물의 부분          |
|---------|--------------|-------------------------------------------|-----------------|
| *       | 리포지토리        | См. гармала<br>обыкновенна                | -               |
| 193.    | 나지페루스 사비나    | Janiperus sabina L.                       | 모든 부분           |
| *       | 원두           | См. Абрус молитвенный                     | -               |
| 194.    | 등대풀속         | Euphorbia sp.                             | 모든 종류, 모든<br>부분 |
| 195.    | 등대풀속         | Echinops L.                               | 모든 종류, 열매       |
| 196.    | 박새           | Helleborus L.                             | 모든 종류, 모든<br>부분 |
| 197.    | 모스투에아 스티물란스  | Mostuea stimulans<br>A. Cheval            | 지상 부분           |
| 198.    | 토끼 고사리과      | Dryopteris filix mas                      | 뿌리줄기            |
| 199.    | 육두구          | Myristica fragrans                        | 열매 (opex)       |
| *       | 비누풀          | См.<br>Мыльнянка                          | -               |
| *       | 석회패랭이꽃       | См.<br>Мыльнянка                          | -               |
| 200.    | 비누풀          | Saponaria officinalis L.                  | 모든 부분           |
| 201.    | 송이풀          | Pedicularis sp.                           | 모든 종류, 모든<br>부분 |
| *       | 갯활랑나물        | См. Термопис                              | -               |
| 202.    | 남천           | Nandina domestica Thunb.                  | 피층(corte<br>x), |
| 203.    | 디지털리스        | Digitalis sp.                             | 모든 종류, 모든<br>부분 |
| 204.    | 구둥           | Nauclea<br>rhynchophylla Miq.             | 모든 부분           |
| 205.    | 넥탄드라속        | Nectandra puchury-<br>major Nees et Mart. | 열매              |
| 206.    | 네무아론 희천성     | Nemuaron humboldtii Bail.                 | 에센셜 오일          |
| *       | 안디안 님        | См. Азадирахта                            | -               |
| 207.    | 스크로폴라리아      | Scrophularia sp.                          | 모든 종류, 모든<br>부분 |
| 208.    | 페리플로사        | Periploca L.                              | 모든 종류,          |
| 209.    | 아도스테몬 아쿠이폴리움 | Odostemon<br>aquifolium Rydb.             | 뿌리              |
| 210.    | 컴프리          | Symphytum L.                              | 모든 종류, 뿌리       |
| 211.    | 네리움          | Nerium L.                                 | 모든 종류, 모든<br>부분 |
| *       | 알로리우키        | См. Турбина                               | -               |
| *       | 알로류키         | См. Турбина                               | -               |
| 212.    | 독미나리속        | Oenanthe sp.                              | 모든 종류, 모든<br>부분 |
| 213.    | 겨우살이류        | Viscum L.                                 | 모든 종류, 모든<br>부분 |
| 214.    | 상산나무         | Orixa japonica Thunb.                     | 모든 부분           |
| 215.    | 팽이사초         | Carex L.                                  | 모든 종류, 모든<br>부분 |

| №<br>п/ | Русссу 식물 이름   | Латинссу 식물 이름                      | 식물의 부분          |
|---------|----------------|-------------------------------------|-----------------|
| 216.    | 흰두메자운          | Oxytropis L.                        | 모든 종류, 모든<br>부분 |
| 217.    | 바질             | Ocimum sanctum L.                   | 모든 부분           |
| 218.    | 꿩의비름속          | Sedum L.                            | 모든 종류, 모든<br>부분 |
| 219.    | 뚜껑별꽃           | Anagallis arvensis L.               | 모든 부분           |
| *       | 아레카 카테하        | См. Арека катеху                    | -               |
| 220.    | 흰꽃풍조목          | Zygophyllum L.                      | 모든 종류, 모든<br>부분 |
| 221.    | 솔라티움           | Solatium sp.                        | 모든 종류, 모든<br>부분 |
| *       | 페이오틀           | См. Лофофора Вильямса               | -               |
| 222.    | 장미손잎풀          | Pelargonium Willd.                  | 모든 종류,<br>모든 부분 |
| *       | 안개초            | См. Качим                           | -               |
| *       | 물매화            | См. Белозер                         | -               |
| 223.    | 브리오니           | Bryonia L.                          | 모든 종류, 뿌리       |
| 224.    | 피피배틀리          | Piper betle L.                      | 모든 부분           |
| *       | 카와-카와          | См. Перец                           | -               |
| 225.    | 폴리네시아산 관목      | Piper methysticum<br>(kava- kava)   | 모든 부분           |
| 226.    | 파람모제톤 사네스센스    | Prammogeton<br>canescens Vatke      | 열매              |
| 227.    | 페탈로스틸리스 라비체오이드 | Petalostylis labicheoides<br>R. Br. | 지상 부분           |
| 228.    | 페트로시모니아 모난드라   | Petrosimonia<br>monandra Bunge      | 지상 부분           |
| 229.    | 볼도리프           | Peumus boldus Molina                | 에센셜 오일<br>잎사귀   |
| 230.    | 아네모네           | Anemone sp.                         | 모든 종류, 모든<br>부분 |
| 231.    | 탈향유            | Galeopsis sp.                       | 모든 종류, 모든<br>부분 |
| 232.    | 반하             | Pinellia ternata Britenbach         | 줄기              |
| 233.    | 파에오니아 아노말라에    | Paeonia anomalae L.                 | 모든 부분           |
| 234.    | 핍타데니아          | Piptadenia                          | 모든 종류, 모든<br>부분 |
| 235.    | 핍타데이나 페레그리나    | Piptadenia peregrina                | 피층(cortex)      |
| 236.    | 산 벚나무 껍질       | Piscidia erythrina L.               | 모든 부분           |
| *       | 피추리            | См. Дубоизия                        | -               |
| *       | 석송             | См. Баранец<br>обыкновенны          | -               |
| 237.    | 독보리            | Lolium temulentum L.                | 열매              |
| 238.    | 실새삼            | Cuscuta L.                          | 모든 종류, 모든<br>부분 |
| 239.    | 리난투스           | Rhinanthus L.                       | 모든 종류, 모든<br>부분 |

| №<br>п/ | Русссу 식물 이름 | Латинссу 식물 이름                              | 식물의 부분                |
|---------|--------------|---------------------------------------------|-----------------------|
| 240.    | 포도필름         | Podophyllum L.                              | 모든 종류,<br>뿌리줄기와<br>뿌리 |
| 241.    | 갈란투스 워로노위    | Galanthus<br>woronowii Lozinsk.             | 모든 부분                 |
| 242.    | 향쑥속의 식물      | Artemisia L.                                | 모든 종류, 모든<br>부분       |
| 243.    | 메르쿨리알리스      | Mercurialis L.                              | 모든 종류, 모든<br>부분       |
| 244.    | 백두옹          | Pulsatilla sp.                              | 모든 종류, 모든<br>부분       |
| 245.    | 플라티티라        | Psilocaulon<br>absimile N.E.Br.             | 지상 부분                 |
| *       | 새 잡는 끈끈이     | См. Омела белая                             | -                     |
| 246.    | 가시파리속        | Physochlaina L.                             | 모든 종류, 모든<br>부분       |
| 247.    | 옥수수 감부기      | Ustilago maydis DC.                         | 모든 부분                 |
| 248.    | 우트리쿨라리아      | Utricularia physalis                        | 지상 부분                 |
| *       | 갯활량나물        | См. Термопис                                | -                     |
| *       | 브롬           | См.                                         | -                     |
| 249.    | 라모나 스타치요이드   | Ramona stachyoides Briq.                    | 모든 부분                 |
| 250.    | 라우보르피아       | Rauvolfia<br>heterophylla Roem.             | 모든 부분                 |
| *       | 찰라부하         | См. Чилибуха                                | -                     |
| 251.    | 로에메리아        | Roemeria refracta DC.                       | 모든 부분                 |
| *       | 도꼬마리         | См. Дурнишник                               | -                     |
| 252.    | 케라토세팔라       | Ceratocephala L.                            | 모든 종류, 모든<br>부분       |
| 253.    | 진달래속 식물      | Rhododendron sp.                            | 모든 종류, 모든<br>부분       |
| 254.    | 아르지레이아 네르보사  | Argyreia nervosa;<br>Hawaiian Baby Woodrose | 모든 부분                 |
| *       | 래브리도 차       | См. Багульник                               | -                     |
| 255.    | 로우비에바 멀티피다   | Roubieva multifida<br>Moq.                  | 에센셜 오일<br>지상부분        |
| 256.    | 루타           | Ruta L.                                     | 모든 종류, 모든<br>부분       |
| 257.    | 피싱베리         | См. Анамита<br>кокку люсовидная             | -                     |
| 258.    | 패모           | Fritillaria<br>ussuriensis Maxim.           | 모든 부분                 |
| 259.    | 치르치날리스       | Cycas circinalis L.                         | 씨                     |
| 260.    | 소철           | Cycas revoluta Thunb.                       | 씨                     |
| 261.    | 마디명아주        | Haloxylon L.                                | 모든 종류, 잎사귀,<br>줄기     |
| 262.    | 회양목          | Buxus sempervirens L.                       | 줄기, 잎사귀               |
| 263.    | 혈근초          | Sanguinaria canadensis L.                   | 뿌리                    |

| №<br>п/ | Русссу 식물 이름    | Латинссу 식물 이름                                    | 식물의 부분                                 |
|---------|-----------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 264.    | 사르콜로부스          | Sarcolobus R. Br.                                 | 모든 종류, 모든<br>부분                        |
| 265.    | 사르코체팔루스         | Sarcocephalus Afzel.                              | 모든 종류, 모든<br>부분                        |
| 266.    | 마디명아주           | Haloxylon<br>articulatum Bunge                    | 잎사귀, 줄기                                |
| 267.    | 사사프라스           | Sassafras albidum<br>(Nutt.) Nees.                | 모든 부분,<br>뿌리와<br>나무에서<br>추출한 에센셜<br>오일 |
| 268.    | 수에다 피소포라        | Suaeda physophora L.                              | 모든 부분                                  |
| 269.    | 플럼바긴            | Plumbago europaea L.                              | 모든 부분                                  |
| 270.    | 세이들리자 로스마리너스    | Seidlitzia rosmarinus                             | 잎사귀, 줄기                                |
| 271.    | 광대싸리            | Securinega L.                                     | 모든 종류,<br>새순                           |
| 272.    | 희럼초             | Siegesbeckia orientalis L.                        | 모든 부분                                  |
| *       | 시다              | См. грудника (Cida L.)                            | -                                      |
| 273.    | 호호바 알코올         | Simmondsia<br>californica Nutt.                   | 씨                                      |
| 274.    | 에시움 불가리스        | Echium vulgare L.                                 | 모든 부분                                  |
| 275.    | 스켈레티움 토어췌어췌     | Sceletium tortuosum                               | 모든 부분                                  |
| 276.    | 스코폴리아 뿌리        | Scopolia L.                                       | 모든 종류, 모든<br>부분                        |
| 277.    | 스모디지움 아르구툼      | Smodingium argutum E.<br>Mey                      | 모든 부분                                  |
| *       | 하르밀라 알칼로이드      | См. гармала<br>обыкновенна                        | -                                      |
| *       | 광대파슬리           | См. Кокорыш<br>обыкновенны                        | -                                      |
| 278.    | 살리소르니아 프루티코사    | Salicornia fruticosa L.                           | 잎사귀, 줄기                                |
| *       | 등굴레속의 식물        | См. Купена                                        | -                                      |
| 279.    | 바늘끝잎나래수송나물      | Salsola australis R. Br.<br>(=S. ruthenica Iljin) | 모든 부분                                  |
| 280.    | 수수              | Sorghum L.                                        | 모든 종류, 모든<br>부분                        |
| *       | 회화나무속           | См. Вексбия<br>толсто 열매 н                        | -                                      |
| 281.    | ergot           | Claviceps sp.                                     | 모든 종류, 모든<br>부분                        |
| 282.    | 피뿌리풀            | Stellera chamaejasme                              | 모든 부분                                  |
| 283.    | 함박이속            | Stephania L.                                      | 모든 종류,<br>덩이줄기<br>및 뿌리                 |
| 284.    | 스트릭토카르디아 킬리아폴리아 | Strictocardia tiliaefolia                         | 씨                                      |
| 285.    | 스트로판투스          | Strophanthus DC                                   | 모든 종류, 모든<br>부분                        |
| 286.    | 스페로피신           | Sphaerophysa salsula<br>(Pall.) DC.               | 모든 부분                                  |

| №<br>п/ | Русссу 식물 이름 | Латинссу 식물 이름                                                   | 식물의 부분          |
|---------|--------------|------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 287.    | 멜란티움과        | Schoenocaulon<br>officinal A.Gray                                | 씨               |
| 288.    | 담배           | Nicotiana L.                                                     | 모든 종류, 모든<br>부분 |
| 289.    | 이보가          | Tabernanthe iboga                                                | 모든 부분           |
| 290.    | 타무스 콤무니스     | Tamus communis L.                                                | 모든 부분           |
| 291.    | 타우시아         | Tauschia Schltdl.                                                | 모든 종류, 모든<br>부분 |
| 292.    | 갯활량나물        | Thermopsis L.                                                    | 모든 종류, 모든<br>부분 |
| 293.    | 티노스포라 코르디폴리아 | Tinospora cordifolia Miers                                       | 모든 부분           |
| 294.    | 주목과          | Taxus L.                                                         | 모든 종류, 모든<br>부분 |
| 295.    | 토달리아 아시아티카   | Toddalia asiatica Lam.                                           | 모든 부분           |
| 296.    | 톡시코덴드론       | Toxicodendron L. (= Rhus<br>toxicodendron<br>var. hispida Engl.) | 모든 종류, 모든<br>부분 |
| 297.    | 금릉           | Trichocereus                                                     | 모든 종류, 지상<br>부분 |
| 298.    | 큰달뿌리풀        | Phragmites Australia<br>Trin. ex Steud.                          | 뿌리줄기            |
| 299.    | 리베아 코림보사     | Turbina corymbosa                                                | 씨               |
| 300.    | 투르비나 코림보사    | Turbina corymbosa                                                | 씨               |
| 301.    | 비카리아         | Viccaria sp.                                                     | 모든 종류, 모든<br>부분 |
| 302.    | 운게르니아 빅토리스   | Ungernia victoris Vved.<br>ex Artjushenko                        | 모든 부분           |
| 303.    | 운게르니아 세워초위   | Ungernia.<br>Sewertzowii (Regel)                                 | 모든 부분           |
| 304.    | 우노나 아도라티시마   | Unona odoratissima                                               | 꽃               |
| 305.    | 갈바눔 기름       | Ferula gummosa Boiss                                             | 씨               |
| 306.    | 피브나우레아 틴토리아  | Fibraurea tinctoria                                              | 모든 부분           |
| 307.    | 피조칠라이나 알리카   | Physochlaina alica Korotk.                                       | 뿌리              |
| 308.    | 싸리풀          | Physochlaina orientalis<br>G. Don f.                             | 뿌리              |
| *       | 자리궁          | См. Лаконос<br>американски                                       | -               |
| 309.    | 진퍼리꽃나무       | Chamaedaphne<br>calyculata Moench                                | 지상 부분           |
| *       | 하르그          | См. гомфокарпус                                                  | -               |
| *       | 마황속          | См. Эфедра                                                       | -               |
| 310.    | 헤이미아 살리시폴리아  | Heimia salicifolia                                               | 지상 부분           |
| *       | 엑비리티         | См. Абрус молитвенный                                            | -               |
| 311.    | 신초나 수시루브라    | Cinchona succirubra                                              | 피층(cortex)      |
| 312.    | 코리달리스        | Corydalis sp.                                                    | 모든 종류, 모든<br>부분 |
| *       | 호호바          | См.<br>Симмондсия                                                | -               |
| 313.    | 모링가          | Moringa oleifera Lam.                                            | 모든 부분           |

| №<br>п/ | Русссу 식물 이름 | Латинссу 식물 이름                             | 식물의 부분                     |
|---------|--------------|--------------------------------------------|----------------------------|
| 314.    | 훈네마닌         | Hunnemannia<br>fumariaefolia Sweet         | 모든 부분                      |
| 315.    | 북운향          | Haplophyllum                               | 모든 종류, 모든<br>부분            |
| 316.    | 체팔란투스 옥시덴탈리스 | Cephalanthus<br>occidentalis L.            | 지상 부분                      |
| 317.    | 시클라멘         | Cyclamen L.                                | 모든 종류, 모든<br>부분            |
| *       | 독 당근         | См. Bex                                    | -                          |
| 318.    | 시트로넬라 오일     | Cymbopogon<br>winterianus Jowitt.          | 모든 부분의<br>에센셜 오일           |
| 319.    | 지에리아 스미시     | Zieria smithii Andr.                       | 지상 부분, 모든<br>부분의 에센셜<br>오일 |
| *       | 대풍자유         | См. гиднокарпус                            | -                          |
| *       | 꼬로니아         | См. coronilla                              | -                          |
| 320.    | 베라트럼         | Veratrum sp.                               | 모든 종류, 모든<br>부분            |
| 321.    | 지치과의 큰꽃마리    | Cynoglossum officinalis L.                 | 모든 부분                      |
| 322.    | 호미카          | Strychnos L.                               | 모든 종류,<br>씨                |
| 323.    | 연리초속         | Lathyrus sp.                               | 모든 종류, 모든<br>부분            |
| 324.    | 털석잠풀         | Stachys palustris L.                       | 모든 부분                      |
| 325.    | 석잠풀          | Stachys aspera Michx.                      | 지상 부분                      |
| 326.    | 배굴채          | Chelidonium L.                             | 모든 종류, 지상<br>부분            |
| *       | 치스타코프 칼루즈네목록 | См. Чистяк<br>калужнице 잎사귀                | -                          |
| 327.    | 치스타코프 칼루즈네목록 | Ficaria calthifolia<br>Reichenb., F. verna | 모든 부분                      |
| 328.    | 샬비어 디비노럼     | Salvia divinorum                           | 잎사귀                        |
| 329.    | 상기니아 박타      | Schanginia baccata                         | 잎사귀, 새순                    |
| 330.    | 에보디아 멜리에폴리아  | Evodia meliefolia                          | 모든 부분                      |
| 331.    | 에보디아 심플렉스    | Evodia simplex                             | 모든 부분                      |
| 332.    | 엔세팔라르토스 바르케리 | Encephalartos<br>barkeri Carruth. et       | 모든 부분                      |
| 333.    | 터리폴속         | Eriophyllum                                | 모든 종류,                     |
| 334.    | 마황           | Ephedra sp.                                | 모든 종류, 모든<br>부분            |
| 335.    | 성계선인장        | Echinopsis L.                              | 모든 종류, 지상<br>부분            |
| 336.    | 트리블러스        | Tribulus L.                                | 모든 종류, 모든<br>부분            |
| 337.    | 알라파          | Ipomoea purga<br>(Wend.) Hayne             | 모든 부분                      |
| 338.    | 백선           | Dictamnus albus L.                         | 잎사귀, 열매                    |

| №<br>п/п | Русссу 식물 이름  | Латинссу 식물 이름                                        | 식물의 부분            |
|----------|---------------|-------------------------------------------------------|-------------------|
| 339.     | 댕댕이덩굴과        | Jateorhiza palmata (Lam.) Miers. (= Jatrohiza columba | 모든 부분             |
| 340.     | 석창포           | Acorus gramineus Soland. (= A. pusillus Sieb.)        | 뿌리줄기, 에센셜 오일, 잎사귀 |
| 341.     | 비에네르티아 시슬롭테라  | Bienertia cycloptera                                  | 지상 부분             |
| 342.     | 바시아 시슬롭테라     | Bassia cycloptera                                     | 지상 부분             |
| 343.     | 검은 커민         | Bunium persicum B. Fedtsch.                           | 모든 부분             |
| 344.     | 부니움 살린드리쿰     | Bunium cylindricum Drude                              | 지상 부분, 그 에센셜 오일   |
| 345.     | 모란선인장         | Gymnocalycium                                         | 지상 부분             |
| 346.     | 팔랄리스 투베로즈     | Phalaris tuberosa L.                                  | 지상 부분             |
| 347.     | 아나바시스 아르티쿨레이트 | Anabasis articulate                                   | 지상 부분             |
| 348.     | 에시노포리아 십소르피아나 | Echinophoria sibthorpiana Huss                        | 지상 부분             |
| 349.     | 독수박           | Citrullus colocynthis Schrad.                         | 열매 (분말, 추출물)      |
| 350.     | 선인장 꽃         | Coryphantha micromeris Lem.                           | 모든 식물             |
| 351.     | 아르트리플렉스 뉘물라리아 | Artriplex nummularia                                  | 지상 부분             |
| 352.     | 배초향           | Agastache rugosa                                      | 에센셜 오일            |
| 353.     | 귀개풀           | Mosla dianthera L.                                    | 에센셜 오일            |
| 354.     | 오를라이나 다우코이즈   | Orlaya daucoides                                      | 열매 (에센셜 오일)       |
| 355.     | 들깨풀           | Orthodon asaroniferum                                 | 지상 부분             |

- - 약용 식물의 러시아 동의어

1.2. 단일 성분의 식품 영양보조제에 속하지 않는 식물 및 해당 식물의 가공 식품:

| № п/п | 식물 이름                       | Латинссу 식물 이름                                               | 식물의 부분         |
|-------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------|
| 1     | 두릅 나무, 두릅 만주, 악마의 나무, 가시 나무 | Arali elata (Miq.) Seem. = Arali mandshurica Rupr. et Maxim. | 모든 부분          |
| 2     | 아프리카 매화                     | Pygeum africanum                                             | 피층(cortex)     |
| 3     | 발레리                         | Valeriana L.                                                 | 모든 종류, 뿌리 뿌리줄기 |
| 4     | 은행 나무                       | Ginkgo biloba L.                                             | 지상 부분          |
| 5     | 기무 네마 실베스터                  | Gymnema sylvestre                                            | 모든 부분          |
| 6     | 야생 참마 야생 참마 털이              | Dioscorea villosa                                            | 뿌리줄기           |
| 7     | 인삼                          | Ginseng                                                      | 모든 종류, 모든 부분   |
| 8     | 고도의 아플로파나스크                 | Oplopanax elatus Nakai = Echinopanax elatus                  | 모든 부분          |

| № п/п | 식물 이름             | Латинска 식물 이름                                                                        | 식물의 부분       |
|-------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|       | 고도의 에피노파나스트       |                                                                                       |              |
| 9     | 갈퀴 망중             | Hypericum L.                                                                          | 모든 종류, 모든 부분 |
| 10    | 가시 정육점            | Ruscus aculeatus<br>(Butcher 's Broom)                                                | 모든 부분        |
| 11    | 요힘베 (요힘베 파우신스탈리아) | Pausinystalia yohimbe<br>(K. Schum.) Pierre ex                                        | 모든 부분        |
| 12    | 오미자               | Schisandra chinensis<br>(Turcz.) Baill.                                               | 모든 부분        |
| 13    | 무이라 파우마           | Muirapuama (Liriosma<br>ivata)                                                        | 모든 부분        |
| 14    | 아크 타베 브이 아        | Tabebuia heptaphylla                                                                  | 피층(cortex)   |
| 15    | 홍경천 비강진, 골든 루트    | Rhodiola rosea L.                                                                     | 모든 부분        |
| 16    | 터너 데미안            | Turnera Diffusa                                                                       | 모든 부분        |
| 17    | 가시 오갈피, 가시 덩굴.    | Eleutherococcus<br>senticosus (Rupr. et<br>Maxim.) Maxim =<br>Aconthopanax senticosus | 모든 부분        |
| 18    | 유카 사상             | Yucca filamentosa                                                                     | 잎사귀          |

1.3. 동물 장기 및 조직, 이를 활용한 가공 제품 (이는 프리온 질환의 위험성을 지니고 있는 특정 물질임. (전염성 해면상 뇌병증):

뿔이 달린 거대한 가축:

- 두개골, 하악은 제외하고 머리뼈, 눈, 동물의 척수를 포함. 나이는 12 개월 이상의 것
- 척추칼럼. 꼬리 부분, 중간 성체 크레스트와 날개의 경추, 흉추 및 요추 부분의 가시 및 횡 부분은 제외. 지느러미의 신경절 부분은 포함. 나이는 30 개월 이상의 것
- 편도선, 십이지장. 모든 나이의 동물의 장간막

양, 염소:

- 두개골, 머리뼈 및 눈 포함, 동물의 편도선 및 척수. 나이는 12 개월 이상. 날카로운 잇몸을 가지고 있음.

- 모든 나이를 가진 동물의 비장과 창자

반추 동물의 내장으로 만든 식품:

- 기계로 자른 고기
- 젤라틴 (반추동물의 가죽으로 만든 것은 제외.);
- 반추동물의 녹은 fat 및 이를 이용한 가공식품.

동물성 제품: 무당벌레(Coccinella septempunctata L.), 모든 본체; 전갈 (Scorpiones L.), 본체; 스페인 플라이(Lytta sp.), 모든 종류, 모든 본체.

음식, 영양보조제 (동물성 원료가 함유된 것)를 생산하기 위해서는 제조업체가 소재한 국가의 역학 상황 (전염성 해면상 뇌병증 포함)을 고려해야 한다.

## 부록Ⅱ

# 러시아 규정 원본



ПРИНЯТ  
Решением Совета Евразийской  
экономической комиссии  
от 20 июля 2012 г. № 58



**ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ  
ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА**

---

**ТР ТС 029/2012**

**Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов  
и технологических вспомогательных средств**

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                                                                                                                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Предисловие.....                                                                                                                                                                                                     | 4  |
| Статья 1 Область применения.....                                                                                                                                                                                     | 4  |
| Статья 2 Цели принятия.....                                                                                                                                                                                          | 4  |
| Статья 3 Объекты технического регулирования.....                                                                                                                                                                     | 5  |
| Статья 4 Определения.....                                                                                                                                                                                            | 5  |
| Статья 5 Правила обращения на рынке.....                                                                                                                                                                             | 9  |
| Статья 6 Правила идентификации .....                                                                                                                                                                                 | 10 |
| Статья 7 Требования безопасности к пищевым добавкам,<br>ароматизаторам и технологическим вспомогательным<br>средствам, а также к их применению при производстве<br>пищевой продукции .....                           | 10 |
| Статья 8 Требования к процессам производства (изготовления),<br>хранения, перевозки (транспортировки), реализации<br>и утилизации пищевых добавок, ароматизаторов<br>и технологических вспомогательных средств ..... | 16 |
| Статья 9 Требования к маркировке пищевых добавок,<br>ароматизаторов, технологических вспомогательных<br>средств.....                                                                                                 | 17 |
| Статья 10 Оценка (подтверждение) соответствия .....                                                                                                                                                                  | 18 |
| Статья 11 Маркировка единым знаком обращения продукции<br>на рынке государств–членов Таможенного союза .....                                                                                                         | 20 |
| Статья 12 Защитительная оговорка .....                                                                                                                                                                               | 20 |
| Приложение 1 Требования безопасности к ароматизаторам.....                                                                                                                                                           | 21 |
| Приложение 2 Перечень пищевых добавок, разрешенных для<br>применения при производстве пищевой продукции .....                                                                                                        | 22 |
| Приложение 3 Гигиенические нормативы применения<br>антислеживающих агентов (антикомкователей) .....                                                                                                                  | 36 |
| Приложение 4 Гигиенические нормативы применения антиокислителей.....                                                                                                                                                 | 38 |
| Приложение 5 Гигиенические нормативы применения веществ для<br>обработки муки .....                                                                                                                                  | 43 |
| Приложение 6 Гигиенические нормативы применения глазирователей.....                                                                                                                                                  | 45 |
| Приложение 7 Гигиенические нормативы применения кислот<br>и регуляторов кислотности .....                                                                                                                            | 47 |
| Приложение 8 Гигиенические нормативы применения консервантов.....                                                                                                                                                    | 50 |
| Приложение 9 Пищевая продукция, при производстве которой<br>использование красителей не допускается.....                                                                                                             | 60 |
| Приложение 10 Пищевая продукция, при производстве которой<br>допускаются только определенные красители .....                                                                                                         | 62 |
| Приложение 11 Гигиенические нормативы применения красителей.....                                                                                                                                                     | 65 |
| Приложение 12 Гигиенические нормативы применения носителей .....                                                                                                                                                     | 68 |
| Приложение 13 Гигиенические нормативы применения подсластителей.....                                                                                                                                                 | 72 |
| Приложение 14 Гигиенические нормативы применения<br>пропеллентов и упаковочных газов .....                                                                                                                           | 85 |

|                                                                                                                                                                                      |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Приложение 15 Гигиенические нормативы применения стабилизаторов, эмульгаторов, наполнителей и загустителей.....                                                                      | 86  |
| Приложение 16 Гигиенические нормативы применения усилителей вкуса и аромата .....                                                                                                    | 97  |
| Приложение 17 Гигиенические нормативы применения фиксаторов (стабилизаторов) окраски.....                                                                                            | 99  |
| Приложение 18 Пищевая продукция, для которой установлены как перечень пищевых добавок, используемых согласно «ТД», так и допустимые уровни их применения... ..                       | 100 |
| Приложение 19 Перечень вкусоароматических химических веществ, разрешенных для применения при производстве пищевых ароматизаторов .....                                               | 105 |
| Приложение 20 Допустимые уровни содержания биологически активных веществ в пищевой продукции за счет использования растительного сырья и ароматизаторов из растительного сырья ..... | 228 |
| Приложение 21 Гигиенические нормативы применения осветляющих, фильтрующих материалов, флокулянтов и сорбентов.....                                                                   | 230 |
| Приложение 22 Гигиенические нормативы применения катализаторов.....                                                                                                                  | 233 |
| Приложение 23 Гигиенические нормативы применения экстракционных и технологических растворителей.....                                                                                 | 234 |
| Приложение 24 Гигиенические нормативы применения питательных веществ (подкормки) для дрожжей.....                                                                                    | 236 |
| Приложение 25 Гигиенические нормативы применения вспомогательных средств с другими технологическими функциями... ..                                                                  | 237 |
| Приложение 26 Ферментные препараты, разрешенные для применения при производстве пищевой продукции.....                                                                               | 240 |
| Приложение 27 Вспомогательные средства (материалы и твердые носители) для иммобилизации ферментных препаратов, разрешенные для применения при производстве пищевой продукции .....   | 245 |
| Приложение 28 Требования безопасности и критерии чистоты пищевых добавок .....                                                                                                       | 246 |
| Приложение 29 Гигиенические нормативы применения пищевых добавок в пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста.....                                            | 300 |

## ПРЕДИСЛОВИЕ

1. Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (далее – Технический регламент) разработан в соответствии с Соглашением о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации от 18 ноября 2010 года.

2. Настоящий Технический регламент разработан с целью установления на единой таможенной территории Таможенного союза единых обязательных для применения и исполнения требований к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам и их содержанию в пищевой продукции, обеспечения свободного перемещения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, выпускаемых в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза.

3. Требования к содержанию и применению пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, установленные иными техническими регламентами Таможенного союза, не могут содержать требования, противоречащие требованиям настоящего Технического регламента.

4. Если в отношении пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств приняты иные технические регламенты Таможенного союза, устанавливающие требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам, то пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства также должны соответствовать требованиям этих технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

## Статья 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1. Настоящий Технический регламент устанавливает:

- 1) объекты технического регулирования;
- 2) требования безопасности к объектам технического регулирования;
- 3) правила идентификации объектов технического регулирования;
- 4) формы и процедуры оценки (подтверждения) соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего Технического регламента.

## Статья 2. ЦЕЛИ ПРИНЯТИЯ

1. Целями принятия настоящего Технического регламента являются:

- 1) защита жизни и здоровья человека;
- 2) предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей);

3) защита окружающей среды.

### Статья 3. ОБЪЕКТЫ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ

1. Объектами технического регулирования настоящего Технического регламента являются выпускаемые в обращение и находящиеся в обращении на единой таможенной территории Таможенного союза:

- 1) пищевые добавки, комплексные пищевые добавки;
- 2) ароматизаторы;
- 3) технологические вспомогательные средства;
- 4) пищевая продукция в части содержания в ней пищевых добавок, биологически активных веществ из ароматизаторов, остаточных количеств технологических вспомогательных средств;
- 5) процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.

2. Настоящий Технический регламент не распространяется на осуществляемые гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах процессы изготовления, хранения, перевозки, реализации, утилизации и применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, предназначенных только для личного потребления, и не предназначенных для выпуска в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза.

### Статья 4. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Для целей применения настоящего Технического регламента используются понятия, установленные техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», а также следующие термины и определения:

**ароматизатор пищевой (ароматизатор)** - не употребляемые человеком непосредственно в пищу вкусоароматическое вещество или вкусоароматический препарат, или термический технологический ароматизатор, или коптильный ароматизатор, или предшественники ароматизаторов, или их смесь (вкусоароматическая часть), предназначенные для придания пищевой продукции аромата и (или) вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого), с добавлением или без добавления других компонентов;

**ароматизатор коптильный** - смесь веществ, выделенная из дымов, применяемых в традиционном копчении, путем фракционирования и очистки конденсатов дыма;

**ароматизатор термический технологический** - смесь веществ, полученная в результате нагревания пищевых или не используемых в пищу ингредиентов, один из которых должен быть аминоксоединением, а другой – редуцирующим сахаром, при следующих условиях термообработки:

температура не выше 180<sup>0</sup>С, продолжительность термообработки 15 мин при 180<sup>0</sup>С с соответствующим увеличением времени при использовании более низких температур – удвоении времени нагревания при уменьшении температуры на каждые 10<sup>0</sup>С, но не более 12 часов; величина рН в течение процесса не должна превышать 8,0;

**антиокислитель** - пищевая добавка, предназначенная для замедления процесса окисления и увеличения сроков годности пищевой продукции (пищевого сырья);

**антислеживающий агент (антикомкователь)** - пищевая добавка, предназначенная для предотвращения слипания (комкования) частиц порошкообразной и мелкокристаллической пищевой продукции и сохранения ее сыпучести;

**вещество вкусоароматическое** – химически определенное (химически индивидуальное) вещество со свойствами ароматизатора, обладающее характерным ароматом и (или) вкусом (за исключением сладкого, кислого и соленого);

**вещество вкусоароматическое натуральное** – вкусоароматическое вещество, выделенное с помощью физических, ферментативных или микробиологических процессов из сырья растительного, микробного или животного происхождения, в том числе переработанного традиционными способами производства пищевой продукции;

**вещество для обработки муки** - пищевая добавка (кроме эмульгаторов), предназначенная для улучшения хлебопекарных качеств или цвета муки (теста);

**влагоудерживающий агент (влагоудерживающее вещество)** - пищевая добавка, предназначенная для удерживания влаги и предохранения пищевой продукции от высыхания;

**глазирователь** - пищевая добавка, предназначенная для нанесения на поверхность пищевой продукции с целью придания ей блеска и/или образования защитного слоя;

**желирующий агент** - пищевая добавка, предназначенная для образования гелеобразной текстуры пищевой продукции;

**загуститель** - пищевая добавка, предназначенная для повышения вязкости пищевой продукции;

**катализатор** - технологическое вспомогательное средство, предназначенное для ускорения химических реакций;

**кислота** - пищевая добавка, предназначенная для повышения кислотности пищевой продукции и/или придания ей кислого вкуса;

**консервант** - пищевая добавка, предназначенная для продления (увеличения) сроков годности пищевой продукции путем защиты от микробной порчи и/или роста патогенных микроорганизмов;

**краситель** - пищевая добавка, предназначенная для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции; к пищевым красителям не относится пищевая продукция, обладающая вторичным красящим эффектом, а также красители, применяемые для окрашивания несъедобных наружных

частей пищевой продукции (например, для окрашивания оболочек сыров и колбас, для клеймения мяса, для маркировки сыров и яиц);

**комплексная пищевая добавка** - смесь пищевой(ых) добавки(ок) и (или) пищевого сырья и (или) ароматизатора(ов), предназначенная для выпуска в обращение; в которой как минимум одна из пищевых добавок, входящая в состав комплексной пищевой добавки, должна оказывать в конечной пищевой продукции функциональное действие;

**максимально допустимый уровень** (максимальный уровень, допустимый уровень) - гигиенический норматив, устанавливающий максимально допустимое количество пищевой добавки (ароматизатора, биологически активного вещества) в пищевой продукции, гарантирующее безопасность ее для человека;

**наполнитель** - пищевая добавка, которая увеличивает объем пищевой продукции без существенного увеличения энергетической ценности;

**натуральные источники вкусоароматических веществ (ароматизаторов)** - растения (части растений), продукция животного происхождения, используемые в качестве вкусоароматического сырья при производстве ароматизаторов (вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов);

**носитель** - пищевая добавка, предназначенная для растворения, разбавления, диспергирования или других физических модификаций пищевых добавок, ароматизаторов, ферментных препаратов, нутриентов и/или иных веществ, не влияющая на их функции для повышения эффективности и упрощения их использования;

**пеногаситель** - пищевая добавка, предназначенная для предупреждения или снижения пенообразования в пищевой продукции;

**пенообразователь** - пищевая добавка, предназначенная для равномерного распределения газообразной фазы в жидких и твердых пищевых продуктах;

**пищевая добавка** - любое вещество (или смесь веществ), имеющее или не имеющее собственную пищевую ценность, обычно не употребляемое непосредственно в пищу, преднамеренно используемое в производстве пищевой продукции с технологической целью (функцией) для обеспечения процессов производства (изготовления), перевозки (транспортирования) и хранения, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений становятся компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять несколько технологических функций;

**пищевая добавка, ароматизатор, технологическое вспомогательное средство нового вида** - вещества и их смеси, требования к которым не установлены настоящим Техническим регламентом;

**пищевые продукты без добавленных сахаров** - пищевая продукция, изготовленная без добавления моно-и дисахаридов или пищевых продуктов их содержащих;

**подсластитель** - пищевая добавка, предназначенная для придания пищевым продуктам сладкого вкуса или используемая в составе столовых подсластителей;

**предшественник ароматизатора** - вещество или их смесь, которая(ые) может(гут) быть получена(ы) как из пищевой продукции, так и из продукции, не используемой непосредственно в качестве пищи, не обязательно обладающее(ая) свойствами ароматизатора, преднамеренно добавляемое(ая) к пищевой продукции с единственной целью получения вкуса и аромата путем деструкции или реакции с другими компонентами в процессе приготовления пищи;

**препарат вкусоароматический** - смесь вкусоароматических и иных веществ, выделенных физическими, ферментативными или микробиологическими процессами: из пищевой продукции или из пищевого сырья, в том числе после обработки традиционными способами приготовления пищевой продукции; и/или из продуктов растительного, животного или микробного происхождения, не используемых непосредственно в качестве пищи, применяемых как таковые или обработанных с использованием традиционных способов приготовления пищевой продукции;

**пропеллент** - пищевая добавка - газ (кроме воздуха), предназначенная для выталкивания пищевого продукта из емкости (контейнера);

**разрыхлитель** - пищевая добавка, предназначенная для увеличения объема теста за счет образования газа;

**регулятор кислотности** - пищевая добавка, предназначенная для изменения или регулирования pH (кислотности или щелочности) пищевых продуктов;

**стабилизатор** - пищевая добавка, предназначенная для обеспечения агрегативной устойчивости и/или поддержания однородной дисперсии двух и более несмешивающихся ингредиентов;

**согласно технической документации** (далее – согласно ТД) - устанавливаемая изготовителем регламентация применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в случаях, когда уровни применения и (или) виды пищевых продуктов определяются технологической целесообразностью, при этом количества применяемых пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств не должно превышать величин, необходимых для достижения технологического эффекта;

**столовый подсластитель** - пищевая продукция (пищевые(ая) добавки(а)), содержащая разрешенные подсластители с добавлением или без добавления других пищевых добавок и (или) пищевых компонентов и предназначенная для реализации потребителю;

**технологическое средство** (далее – технологическое вспомогательное средство) - вещество или материалы или их производные (за исключением оборудования, упаковочных материалов, изделий и посуды), которые, не являясь компонентами пищевой продукции, преднамеренно используются при переработке продовольственного (пищевого) сырья и (или) при производстве

пищевой продукции для выполнения определенных технологических целей и после их достижения удаляются из такого сырья, такой пищевой продукции, или остаточные количества которых не оказывают технологический эффект в готовой пищевой продукции;

**традиционные способы производства пищевой продукции** - варка, в том числе на пару и под давлением (до 120 °С), выпечка, запекание, тушение, жарка, в том числе на масле (до 240 °С при атмосферном давлении), сушка, выпаривание, нагревание, охлаждение, замораживание, замачивание, мацерация (вымачивание), настаивание (заваривание), перколяция (процеживание), фильтрация, прессование (отжим), смешение, эмульгирование, измельчение (резание, дробление, растирание, толчение), капсулирование, очистка от кожуры (лущение), дистилляция (ректификация), экстракция (включая экстракцию растворителями), ферментация и микробиологические процессы;

**упаковочный газ** - пищевая добавка - газ (кроме воздуха), вводимая в емкость (контейнер) до, во время или после помещения пищевого продукта в емкость (контейнер);

**усилитель вкуса (аромата)** - пищевая добавка, предназначенная для усиления вкуса и (или) модификации природного вкуса и (или) аромата пищевых продуктов;

**уплотнитель** - пищевая добавка, предназначенная для сохранения плотности тканей фруктов, овощей и упрочнения гелеобразной структуры пищевых продуктов;

**фиксатор (стабилизатор) окраски** - пищевая добавка, предназначенная для стабилизации, сохранения (или усиления) окраски пищевых продуктов;

**ферментные препараты** - очищенные и концентрированные продукты, содержащие определенные ферменты или комплекс ферментов, растительного, животного и микробного (продуцент) происхождения, необходимых для осуществления биохимических процессов, происходящих при производстве продуктов;

**флокулянт (осветлитель, адсорбент)** - технологическое вспомогательное средство, предназначенное для повышения эффективности процессов осаждения (адсорбции) примесей;

**эмульгатор** - пищевая добавка, предназначенная для создания и/или сохранения однородной смеси двух или более несмешивающихся фаз в пищевом продукте;

**эмульгирующая соль** - пищевая добавка, предназначенная для равномерного распределения жиров, белков и /или улучшения пластичности плавленых сыров и продуктов на их основе.

## **Статья 5. ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ**

1. Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства выпускаются в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза при их соответствии настоящему Техническому

регламенту, а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

2. Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства, соответствие которых требованиям настоящего Технического регламента не подтверждено, не должны быть маркированы единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза и не допускаются к выпуску в обращение на рынке.

3. Находящиеся в обращении на единой таможенной территории Таможенного союза пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства должны сопровождаться сведениями о документах, подтверждающих их безопасность, и документами, обеспечивающими прослеживаемость (товаросопроводительные документы), а также информацией об условиях хранения и сроках годности продукции.

## **Статья 6. ПРАВИЛА ИДЕНТИФИКАЦИИ**

1. Идентификация пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств проводится в соответствии с правилами, установленными техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

## **Статья 7. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ К ПИЩЕВЫМ ДОБАВКАМ, АРОМАТИЗАТОРАМ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ СРЕДСТВАМ, А ТАКЖЕ К ИХ ПРИМЕНЕНИЮ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

1. Для целей безопасности применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств при производстве пищевой продукции и предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей), должны соблюдаться следующие требования:

1) применение пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств не должно увеличивать степень риска возможного неблагоприятного действия пищевой продукции на здоровье человека;

2) содержание пищевых добавок, остаточных количеств технологических вспомогательных средств и биологически активных веществ, содержащихся в ароматизаторах, вкусоароматических препаратах и (или) в натуральных источниках ароматизаторов должно соответствовать требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом, к допустимому содержанию в них нормируемых веществ;

3) пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства должны применяться только в случаях, когда существует необходимость совершенствования технологии, а также при необходимости улучшения потребительских свойств пищевой продукции, увеличения сроков

их годности, добиться которых иным способом невозможно или экономически не оправдано;

4) применение пищевых добавок и ароматизаторов не должно вводить приобретателя (потребителя) в заблуждение в отношении потребительских свойств пищевой продукции;

5) применение пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств не должно вызывать ухудшения органолептических показателей пищевой продукции;

6) пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства должны применяться при производстве пищевой продукции в минимальном количестве, необходимом для достижения технологического эффекта;

7) не допускается применение пищевых добавок и ароматизаторов для сокрытия порчи и недоброкачества сырья или готовой пищевой продукции и/или их фальсификации, и/или с целью введения в заблуждение приобретателей (потребителей);

8) находящиеся в обращении на единой таможенной территории Таможенного союза пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства, изготовленные с использованием генно - модифицированных организмов и других биотехнологий должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

2. Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства должны быть расфасованы и упакованы способом, позволяющим обеспечить их безопасность и заявленные в маркировке потребительские свойства в течение срока годности при соблюдении условий хранения.

3. При упаковке пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств должны применяться материалы, соответствующие требованиям технического регламента Таможенного союза по безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.

4. Показатели безопасности пищевых добавок (содержание токсичных элементов и микробиологические показатели) и уровень чистоты должны соответствовать требованиям, установленным Приложением 28 к настоящему Техническому регламенту.

5. Показатели безопасности комплексных пищевых добавок, содержащих пищевое сырье, за исключением микробиологических показателей, должны соответствовать требованиям, установленным для пищевой продукции смешанного (многокомпонентного) состава в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

6. Показатели безопасности ароматизаторов и их состав должны соответствовать требованиям, установленным в Приложениях 1 и 19 к настоящему Техническому регламенту.

7. В качестве сырья при производстве ароматизаторов допускается использование:

1) вкусоароматических веществ согласно приложению 19 к настоящему Техническому регламенту;

2) натуральных источников вкусоароматических веществ и/или изготовленных из них вкусоароматических препаратов.

8. Допускается производство для выпуска в обращение ароматизаторов пищевых:

1) состоящих из вкусоароматических веществ согласно приложению 19 к настоящему Техническому регламенту;

2) состоящих из вкусоароматических препаратов, изготовленных из натуральных источников вкусоароматических веществ;

3) коптильных ароматизаторов;

4) термических технологических ароматизаторов;

5) состоящих из предшественников ароматизаторов;

6) других ароматизаторов (в состав которых входят компоненты, кроме вышеперечисленных в подпунктах 1), 2), 3), 4) и 5) настоящей части;

7)

8)

9) смеси вышеперечисленных ароматизаторов.

9. Ферментные препараты должны соответствовать следующим требованиям безопасности:

1) содержание свинца не должно превышать 5,0 мг/кг;

2) микробиологические показатели:

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более -  $5 \times 10^4$  (для ферментных препаратов растительного, микробного (бактериального и грибного) происхождения),  $1 \times 10^4$  (для ферментных препаратов животного происхождения, в том числе молокосвертывающих);

- бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы) в 0,1 г - не допускаются;

- патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, в 25 г - не допускаются;

- *E. coli* в 25 г - не допускаются;

3) не допускается содержание жизнеспособных форм продуцентов;

4) ферментные препараты микробного (бактериального и грибного) происхождения не должны иметь антибиотической активности;

5) ферментные препараты грибного происхождения не должны содержать микотоксины (стеригматоцистин, афлатоксин В1, Т-2 токсин, зеараленон, охратоксин А).

10. Для получения ферментных препаратов в качестве источников и продуцентов допускается использовать органы и ткани здоровых сельскохозяйственных животных, культурных растений, а также специальные непатогенные и нетоксигенные штаммы микроорганизмов бактерий и низших грибов согласно Приложению 26 к настоящему Техническому регламенту.

Для стандартизации активности и повышения стабильности ферментных препаратов в их составе допускается использовать пищевые добавки согласно Приложению 2 к настоящему Техническому регламенту.

11. Для производства ферментных препаратов в качестве иммобилизующих материалов и твердых носителей допускается использовать технологические вспомогательные средства согласно Приложению 27 к настоящему Техническому регламенту.

12. В готовой пищевой продукции активность использованных в качестве технологических вспомогательных средств ферментов не должна обнаруживаться.

13. Содержание пищевых добавок, биологически активных веществ в составе ароматизаторов и неудаляемых остатков технологических вспомогательных средств в пищевой продукции должно соответствовать требованиям, установленным в Приложениях 3-8, 10-18, 20-27, 29 к настоящему Техническому регламенту, в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» и в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

14. Суммарное содержание в пищевой продукции пищевых добавок из всех источников поступления не должно превышать максимально допустимых уровней, установленных настоящим Техническим регламентом.

15. Содержание в пищевой продукции пищевых добавок, нормируемых настоящим Техническим регламентом, контролируется по закладке (по рецептуре) и/или с применением аналитических методов исследования.

16. Гигиенические нормативы содержания пищевых добавок в пищевой продукции установлены в Приложениях 3-18 и 29 к настоящему Техническому регламенту.

17. Настоящим Техническим регламентом установлены следующие ограничения и особенности применения пищевых добавок при производстве отдельных видов пищевой продукции:

1) пищевые добавки (кроме красителей и подсластителей), применение которых регламентируется согласно ТД, установленные в Приложениях 3, 6, 7 (кроме диоксида углерода E290), 8, 12, 15, 16 и 17 к настоящему Техническому регламенту, разрешается использовать для всех видов пищевой продукции, за исключением:

а) необработанной пищевой продукции, меда, вина, жиров животного происхождения, масла из коровьего молока, пастеризованных и стерилизованных молока и сливок, природных минеральных вод, кофе (кроме растворимого ароматизированного) и экстрактов кофе, неароматизированного листового чая, сахаров, сухих макаронных изделий (кроме безглютеновых и низкобелковых), натуральной, неароматизированной пахты (кроме стерилизованной);

б) пищевой продукции в соответствии с Приложением 18 к настоящему Техническому регламенту, для которой установлены как перечень пищевых добавок, используемых согласно ТД, так и допустимые уровни их применения;

2) красители могут применяться: для сохранения исходного внешнего вида пищевого продукта, цвет которого изменяется в результате технологической обработки, хранения, упаковки и др., для придания цвета бесцветной пищевой продукции и изменения ее органолептических свойств.

Максимальные уровни содержания красителей в пищевой продукции установлены в соответствии с Приложениями 10 и 11 к настоящему Техническому регламенту, означают содержание основного красящего вещества используемых коммерческих препаратов красителей;

3) не допускается использовать красители при производстве пищевой продукции в соответствии с Приложением 9 к настоящему Техническому регламенту; красители, применение которых регламентируется согласно ТД, разрешено использовать для всех видов пищевой продукции, кроме установленных в Приложениях 9 и 10 к настоящему Техническому регламенту;

4) для окрашивания пищевых продуктов допускается использование нерастворимых в воде лаков, максимальные уровни содержания красителей в которых должны соответствовать уровням для растворимых форм красителей в соответствии с Приложениями 10 и 11 к настоящему Техническому регламенту;

5) для клеймения мяса, маркировки яиц и сыров разрешены следующие красители: метилвиолет (по международной классификации красителей – С.І. 42535), родамин С (С.І. 45170), фуксин кислый (С.І. 45685), а также пищевые красители в соответствии с Приложением 11 к настоящему Техническому регламенту;

6) для окрашивания яиц допускается использовать только пищевые красители, установленные в Приложении 11 к настоящему Техническому регламенту;

7) не допускается использование веществ для обработки муки при изготовлении муки для розничной продажи (кроме специальных видов: блинная мука, мука для кексов и др.);

8) не допускается использование консервантов при производстве молока, сливочного масла, муки, хлеба (кроме упакованного для длительного хранения), мяса-сырья для производства пищевой продукции;

9) содержание диоксида серы в пищевой продукции в количестве менее 10 мг/кг(л) (при использовании десульфитированного сырья или из-за вторичного поступления) оценивается как остаточные количества, не оказывающие консервирующего эффекта;

10) нитриты при производстве мясных изделий должны применяться только в виде посолочно-нитритных смесей (растворов) или в составе комплексных пищевых добавок;

11) подсластители должны применяться: в пищевой продукции со сниженной энергетической ценностью и без добавленных сахаров, в диетических продуктах, предназначенных для лиц, которым рекомендуется ограничивать (исключить) потребление сахара, в специализированной продукции с заданным химическим составом, а также для замены сахара с целью увеличения срока хранения пищевой продукции.

18. Область применения и максимальные дозировки ароматизаторов устанавливаются их изготовителем в технических документах в соответствии с нормативами установленными настоящим Техническим регламентом, с учетом допустимого содержания пищевых добавок и биологически активных веществ в

пищевой продукции; дозировки ароматизаторов при производстве пищевой продукции не должны превышать величин, установленных изготовителем ароматизаторов.

19. Допустимые уровни содержания в пищевой продукции биологически активных веществ, содержащихся в ароматизаторах из растительного сырья (вкусоароматических препаратах) и/или в растительном сырье, установлены в Приложении 20 к настоящему Техническому регламенту.

20. При использовании в качестве натуральных источников вкусоароматических веществ лекарственных растений и/или вкусоароматических препаратов из лекарственных растений их содержание (в пересчете на сухое сырье или содержащееся в них биологически активное вещество) в 1 кг (л) пищевой продукции не должно превышать количества, оказывающего фармакологический эффект.

21. Не допускается использование при производстве пищевой продукции в качестве вкусоароматических веществ следующих соединений: агариковая кислота, бета-азарон, аллоин, гиперин, капсаицин, кваassin, кумарин, ментофуран, метилэвгенол (4-аллил-1,2-диметоксибензол), пулегон, сафрол (1-аллил-3,4-метилендиоксибензол), синильная кислота, туйон (альфа и бета), теукрин А, эстрагол (1-аллил-4-метоксибензол).

22. При производстве пищевой продукции применение натуральных источников вкусоароматических веществ, а также вкусоароматических препаратов и ароматизаторов, изготовленных из них, имеют следующие ограничения:

1) тетраплоидная форма Аира обыкновенного (*Ascorus calamus* L., CE 13) не допускается при производстве пищевой продукции и ароматизаторов;

2) квассия горькая (*Quassia amara* L., CE332) и Пикрасма (квассия) высокая (*Picrasma excelsa* (Sw.) Planch., CE 2092) допускаются в производстве только безалкогольных и алкогольных напитков и хлебобулочных изделий, содержание кваассина регламентируется в соответствии с Приложением 20 к настоящему Техническому регламенту;

3) губка листовенная лекарственная (*Fomes officinalis* (Vill.Fr.) Ames или *Laricifomes officinalis* (Vill.Fr.) Kotl. Et Pouz., CE2061a, CE359), Зверобой продырявленный (*Hypericum perforatum* L., CE 234), Дубровник пурпуровый (*Teucrium chamaedrys* L., CE449) допускаются при производстве только алкогольных напитков. Содержание теукрина А установлены в Приложении 20 к настоящему Техническому регламенту;

23. Гигиенические нормативы применения технологических вспомогательных средств установлены в Приложениях 21-27 к настоящему Техническому регламенту.

24. Для производства пищевой продукции в качестве технологического вспомогательного средства допускается использовать также пищевые добавки, разрешенные для применения в соответствии с Приложением 2 к настоящему Техническому регламенту.

**Статья 8. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССАМ ПРОИЗВОДСТВА  
(ИЗГОТОВЛЕНИЯ), ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВКИ),  
РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК,  
АРОМАТИЗАТОРОВ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ  
ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ**

1. Процессы производства, хранения, реализации, перевозки и утилизации пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств должны соответствовать требованиям, установленным техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

2. Для розничной продажи не допускаются ароматизаторы, которые содержат биологически активные вещества, указанные в Приложении 20 к настоящему техническому регламенту.

3. Для розничной продажи допускаются следующие пищевые добавки:

1) кислоты и регуляторы кислотности: гидрокарбонат натрия (E500ii, сода пищевая), лимонная кислота (E330), диоксид углерода (E290);

2) красители, в том числе для пасхальных яиц: азорубин (E122), антоцианы (E163), желтый «солнечный закат» FCF (E110), желтый хинолиновый (E104), зеленый S (E142), индигокармин (E132), кармин (E120), каротин и его производные (E160), понсо 4R (E124), синий блестящий FCF (E133), синий патентованный V (E131), тартразин (E102);

3) подсластители: аспартам (E951), ацесульфам калия (E950), аспартам-ацесульфама соль (E962), изомальтит (E953), ксилит (E967), лактит (E966), мальтит (E965), маннит (E421), неогисперидин дигидрохалкон (E959), сахарин и его соли натрия, калия, кальция (E950), сорбит (E420), стевия и стевиозид (E960), сукралоза (E955), тауматин (E957), цикламная кислота и ее соли натрия, кальция (E952), эритрит (E968).

4. Розничная продажа других пищевых добавок (консерванты: бензойная кислота (E210), бензоат натрия (E211), бензоат калия (E212), бензоат кальция (E213), сорбиновая кислота (E200), сорбат натрия (E201), сорбат калия (E202), сорбат кальция (E203); 9% водный раствор (не более) уксусной кислоты (E260); усилители вкуса и аромата: глутаминовая кислота (E620), глутамат натрия (E621), глутамат калия (E622), глутамат кальция (E629), гуаниловая кислота (E626), гуанилат натрия (E627), гуанилат калия (E628), гуанилат кальция (E629), инозиновая кислота (E630), инозинат натрия (E631), инозинат калия (E632), инозинат кальция (E633), 5'-рибонуклеотиды кальция (E634) и 5'-рибонуклеотиды натрия (E635)) регулируется законодательством государства-члена Таможенного союза.

## **Статья 9. ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ**

1. Маркировка пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, а также пищевой продукции, содержащей пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства, должна содержать сведения, предусмотренные техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», с учетом следующих дополнительных требований:

1) наименование пищевой добавки должно содержать слова «пищевая добавка» («комплексная пищевая добавка») и (или) функциональный(е) класс(ы) пищевой(ых) добавки(ок) и наименование пищевой(ых) добавки(ок) в соответствии с требованиями Приложения 2 к настоящему Техническому регламенту и (или) индекс пищевой добавки согласно Международной цифровой системе (INS) или Европейской цифровой системе (EAN);

2) наименование ароматизатора(ов) должно содержать слово(а) «ароматизатор(ы)» («вкусароматическое вещество» или «вкусароматический препарат» или «копильный ароматизатор» или «термический технологический ароматизатор» или «предшественник ароматизатора»);

3) наименование ароматизатора(ов) может быть дополнено словом «натуральный(е)», если ароматизатор содержит только вкусароматические препараты и (или) натуральные вкусароматические вещества, полученные из натуральных исходных материалов. Использование в придуманных названиях натуральных ароматизаторов указания на пищевую продукцию, вкус и (аромат) которой данные ароматизаторы имеют, допускается только в случаях, если такие натуральные ароматизаторы содержат только натуральные вкусароматические вещества и (или) натуральные вкусароматические препараты, выделенные из данной пищевой продукции;

4) наименование технологических(ого) вспомогательных(ого) средств(а) должно содержать слова «технологическое вспомогательное средство» и наименование технологического(их) вспомогательного(ых) средств(а) в соответствии с требованиями Приложений 21-27 к настоящему Техническому регламенту;

5) маркировка ферментных препаратов дополнительно должна содержать указание вида(ов) активности фермента(ов), вида(ов) микроорганизма(ов)-продуцента(ов), источника происхождения;

6) для пищевой продукции, содержащей ферментные препараты, вид(ы) активности, вид(ы) микроорганизмов-продуцентов таких препаратов допускается не указывать;

7) для пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, не предназначенных для розничной продажи, маркировка должна содержать слова «не для розничной продажи»;

8) для столовых подсластителей маркировка должна содержать указание на безопасную дозу суточного потребления;

9) для пищевой продукции, содержащей вкусоароматические препараты, маркировка должна содержать указание вида препарата (экстракт, настой, эфирное масло, маслосмолы и др.) или слова «натуральный ароматизатор»;

10) для пищевой продукции, содержащей ароматизатор(ы), допускается не указывать вкусоароматические вещества и(или) вкусоароматические препараты, входящие в состав ароматизатора(ов);

11) допускается не указывать в маркировке консервант диоксид серы при его содержании в пищевой продукции менее 10 мг/кг(л) в пересчете на диоксид серы.

2. Способы доведения маркировки пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, не предназначенных для розничной продажи, должны соответствовать требованиям, предъявляемым техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» в отношении маркировки пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку.

## **Статья 10. ОЦЕНКА (ПОДТВЕРЖДЕНИЕ) СООТВЕТСТВИЯ**

1. Соответствие пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств настоящему Техническому регламенту обеспечивается выполнением его требований безопасности и выполнением требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» и технических регламентов Таможенного союза, действие которых распространяется на данную продукцию.

2. Методы исследований (испытаний) и измерений устанавливаются в стандартах, согласно Перечню стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего Технического регламента и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

3. Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства подлежат оценке (подтверждению) соответствия согласно техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

4. При оценке (подтверждении) соответствия пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств дополнительно предоставляются сведения:

1) о составе комплексных пищевых добавок (состав и указание о содержании нормируемых пищевых добавок согласно Приложениям 3-8, 10-18 и 29 к настоящему Техническому регламенту);

2) о составе ароматизаторов, с указанием вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов, носителей и содержании нормируемых биологически активных веществ согласно Приложению 20 к настоящему Техническому регламенту, нормируемых пищевых добавок согласно Приложениям 3-8, 10-18 и 29 к настоящему Техническому регламенту;

3) об использовании в составе пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств генно - модифицированных организмов и компонентов, полученных из ГМО;

4) об использовании наноматериалов и продуктов нанотехнологий.

5. При оценке (подтверждении) соответствия ферментных препаратов дополнительно предоставляются:

1) сведения об источнике происхождения препарата и его характеристика, включая основную и дополнительную активность;

2) характеристика штамма(ов) микроорганизма(ов) – продуцента(ов) фермента(ов):

а) таксономические положение (родовое и видовое название штамма, номер и оригинальное название; сведения о депонировании в коллекции культур и о модификациях);

б) сведения о токсигенности и патогенности (для штаммов представителей родов, среди которых встречаются условно патогенные микроорганизмы);

в) сведения об использовании в производстве ферментных препаратов штаммов генно - модифицированных микроорганизмов.

6. При государственной регистрации пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств нового вида к сведениям, установленным частями 4-5 настоящей статьи, дополнительно представляются сведения, свидетельствующие о безопасности для здоровья человека продукции нового вида:

1) для пищевых добавок и ароматизаторов - характеристика веществ(а), их(его) происхождение и химическая(ие) формула(ы), состав, физико-химические свойства, способ получения, содержание основного вещества (степень чистоты, наличие и содержание примесей), механизм достижения технологического эффекта и возможные продукты взаимодействия с пищевыми веществами;

2) для ароматизаторов, полученных из натуральных источников вкусоароматических веществ - используемая часть (части) источника, состав и содержание основных компонентов, в том числе биологически активных, использование в пищевых или лечебных целях, дозировки;

3) токсикологические характеристики; для индивидуальных веществ - метаболизм в животном организме;

4) технологическое обоснование применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств нового вида, преимущества по сравнению с уже применяемыми, перечень пищевой продукции, в которой предлагается использовать, дозировки, необходимые для достижения технологического эффекта;

5) техническая документация, содержащая установленные показатели безопасности, методы определения пищевой добавки и технологических вспомогательных средств нового вида (продуктов ее превращения) или основных компонентов и биологически активных веществ (при наличии).

7. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего Технического регламента проводится в порядке, установленном национальным законодательством государства-члена Таможенного союза.

### **Статья 11. МАРКИРОВКА ЕДИНЫМ ЗНАКОМ ОБРАЩЕНИЯ ПРОДУКЦИИ НА РЫНКЕ ГОСУДАРСТВ-ЧЛЕНОВ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА**

1. Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства, соответствующие требованиям настоящего Технического регламента и прошедшие оценку (подтверждение) соответствия согласно статье 10 настоящего Технического регламента, должны иметь маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

2. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза осуществляется перед выпуском пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средства в обращение на рынке государств-членов Таможенного союза.

3. Единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза наносится на упаковку любым способом, обеспечивающим четкое и ясное изображение в течение всего срока годности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.

### **Статья 12. ЗАЩИТИТЕЛЬНАЯ ОГОВОРКА**

1. Государства-члены Таможенного союза обязаны предпринять все меры по недопущению выпуска в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, не соответствующих требованиям безопасности настоящего Технического регламента, а также их изъятию из обращения.

2. Уполномоченный орган государства-члена Таможенного союза обязан уведомить уполномоченные органы других государств-членов Таможенного союза о принятом решении с указанием причин принятия данного решения и предоставлением доказательств, разъясняющих необходимость принятия данной меры.

**Приложение 1**  
к техническому регламенту  
«Требования безопасности пищевых добавок,  
ароматизаторов и технологических  
вспомогательных средств»  
(ТР ТС 029/2012)

**Требования безопасности к ароматизаторам**

1. Содержание токсичных элементов в ароматизаторах не должно превышать следующих показателей:

свинец- 5,0 мг/кг; кадмий- 1,0 мг/кг;

мышьяк- 3,0 мг/кг; ртуть- 1,0 мг/кг;

2. Коптильные ароматизаторы должны удовлетворять следующим дополнительным требованиям:

1) содержание бенз(а)пирена не должно превышать 2 мкг/кг (л);

2) содержание бенз(а)антрацена не должно превышать 20 мкг/кг (л).

3. По микробиологическим показателям ароматизаторы должны соответствовать следующим требованиям:

| Виды ароматизаторов                                                              | КМАФАнМ<br>КОЕ/г, не<br>более | Масса продукта, в<br>которой не допускаются,<br>г |                                      | Плесени,<br>КОЕ/г, не<br>более | Дрожж<br>и,<br>КОЕ/г,<br>не<br>более | Примеча-<br>ния                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                  |                               | БГКП<br>(колифо-<br>рмы)                          | Патогенные, в<br>т.ч.<br>сальмонеллы |                                |                                      |                                                                                                |
| Ароматизаторы на<br>водной основе жидкие<br>и пастообразные <sup>1</sup>         | 5 x 10 <sup>2</sup>           | 1,0                                               | 25                                   | 100                            |                                      | плесени и<br>дрожжи в<br>сумме                                                                 |
| Ароматизаторы сухие<br>на основе сахаров,<br>камедей, соли и других<br>продуктов | 5 x 10 <sup>3</sup>           | 0,1                                               | 25                                   | 100                            | 100                                  |                                                                                                |
| Ароматизаторы сухие<br>на основе крахмала и<br>пряностей                         | 5 x 10 <sup>3</sup>           | 0,01                                              | 25                                   | 500                            | 100                                  | для<br>пряностей -<br>сульфитред<br>уцирующие<br>кlostридии<br>не допуска-<br>ются<br>в 0,01 г |

Примечание:

<sup>1</sup>- кроме водных растворов с содержанием этилового спирта или пропиленгликоля более 15%.

**Приложение 2**  
к техническому регламенту  
«Требования безопасности пищевых добавок,  
ароматизаторов и технологических  
вспомогательных средств»  
(ТР ТС 029/2012)

**Перечень пищевых добавок,  
разрешенных для применения при производстве пищевой продукции**

| <b>Индекс</b> | <b>Наименование добавок</b>                                                                                                                                                                                                                     | <b>Основные технологические функции</b> |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| E100          | Куркумин (CURCUMIN)                                                                                                                                                                                                                             | краситель                               |
| E101          | Рибофлавины (RIBOFLAVINS):<br>(i) Рибофлавин (Riboflavin),<br>(ii) Натриевая соль рибофлавина 5-фосфат (Riboflavin 5-phosphate sodium).                                                                                                         | краситель                               |
| E102          | Тартразин (TARTRAZINE)                                                                                                                                                                                                                          | краситель                               |
| E104          | Желтый хинолиновый (QUINOLINE YELLOW)                                                                                                                                                                                                           | краситель                               |
| E110          | Желтый «солнечный закат» FCF (SUNSET YELLOW FCF)                                                                                                                                                                                                | краситель                               |
| E120          | Кармины (CARMINES)                                                                                                                                                                                                                              | краситель                               |
| E122          | Азорубин, Кармузин (AZORUBINE)                                                                                                                                                                                                                  | краситель                               |
| E124          | Понсо 4R, Пунцовый 4R (PONCEAU 4R)                                                                                                                                                                                                              | краситель                               |
| E129          | Красный очаровательный AC (ALLURA RED AC)                                                                                                                                                                                                       | краситель                               |
| E131          | Синий патентованный V (PATENT BLUE V)                                                                                                                                                                                                           | краситель                               |
| E132          | Индигокармин (INDIGOTINE)                                                                                                                                                                                                                       | краситель                               |
| E133          | Синий блестящий FCF, бриллиантовый голубой FCF (BRILLIANT BLUE FCF)                                                                                                                                                                             | краситель                               |
| E140          | Хлорофиллы и хлорофиллины (CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS)<br>(i) Хлорофиллы (Chlorophylls)<br>(ii) Хлорофиллины (Chlorophyllins)                                                                                                              | краситель                               |
| E141          | Медные комплексы хлорофиллов и хлорофиллинов (COPPER COMPLEXES OF CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS):(i) Медные комплексы хлорофиллов (Copper complexes of chlorophylls),(ii) Медные комплексы хлорофиллинов (Copper complexes of chlorophyllins) | краситель                               |
| E142          | Зеленый S (GREEN S)                                                                                                                                                                                                                             | краситель                               |
| E143          | Зеленый прочный FCF (FAST GREEN FCF)                                                                                                                                                                                                            | краситель                               |
| E150a         | Сахарный колер I простой (CARAMEL I - Plain)                                                                                                                                                                                                    | краситель                               |
| E150b         | Сахарный колер II, полученный по «щелочно-сульфитной» технологии (CARAMEL II - Caustic sulphite process)                                                                                                                                        | краситель                               |
| E150c         | Сахарный колер III, полученный по «аммиачной» технологии (CARAMEL III - Ammonia process)                                                                                                                                                        | краситель                               |
| E150d         | Сахарный колер IV, полученный по «аммиачно-сульфитной» технологии (CARAMEL IV - Ammonia-sulphite process)                                                                                                                                       | краситель                               |
| E151          | Черный блестящий PN, бриллиантовый черный PN (BRILLIANT BLACK PN)                                                                                                                                                                               | краситель                               |
| E153          | Уголь растительный (VEGETABLE CARBON)                                                                                                                                                                                                           | краситель                               |
| E155          | Коричневый HT (BROWN HT)                                                                                                                                                                                                                        | краситель                               |
| E160a         | Каротины (CAROTENES)                                                                                                                                                                                                                            | краситель                               |

|       |                                                                                                        |                                                                                    |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| E160b | Аннато, биксин, норбиксин (ANNATO, BIXIN, NORBIXIN)                                                    | краситель                                                                          |
| E160c | Экстракт паприки, капсантин, капсорубин (PAPRIKA EXTRACT, CAPSANTHIN, CAPSORUBIN)                      | краситель                                                                          |
| E160d | Ликопин (LYCOPENE)                                                                                     | краситель                                                                          |
| E160e | бета-апо-8'-Каротиновый альдегид (C30) (BETA-APO-8'-CAROTENAL (C30))                                   | Краситель                                                                          |
| E160f | бета-апо-8'-Каротиновой кислоты (C30) этиловый эфир (BETA-APO-8'-CAROTENOIC ACID (C30) OF ETHYL ESTER) | Краситель                                                                          |
| E161b | Лютеин (LUTEIN)                                                                                        | краситель                                                                          |
| E161g | Кантаксантин (CANTHAXANTHIN)                                                                           | краситель                                                                          |
| E162  | Красный свекольный (BEET RED)                                                                          | краситель                                                                          |
| E163  | Антоцианы (ANTHOCYANINS)                                                                               | краситель                                                                          |
| E170  | Карбонат кальция (CALCIUM CARBONATE)                                                                   | краситель<br>(поверхностный), агент<br>антиислеживающий,<br>стабилизатор, носитель |
| E171  | Диоксид титана (TITANIUM DIOXIDE)                                                                      | краситель                                                                          |
| E172  | Оксиды и гидроксиды железа (IRON OXIDES AND HYDROXIDES)                                                | красители                                                                          |
| E174  | Серебро (SILVER)                                                                                       | краситель                                                                          |
| E175  | Золото (GOLD)                                                                                          | краситель                                                                          |
| E181  | Танины пищевые (TANNINS, FOOD GRADE)                                                                   | краситель, эмульгатор,<br>стабилизатор                                             |
| E200  | Сорбиновая кислота (SORBIC ACID)                                                                       | консервант                                                                         |
| E201  | Сорбат натрия (SODIUM SORBATE)                                                                         | консервант                                                                         |
| E202  | Сорбат калия (POTASSIUM SORBATE)                                                                       | консервант                                                                         |
| E203  | Сорбат кальция (CALCIUM SORBATE)                                                                       | консервант                                                                         |
| E210  | Бензойная кислота (BENZOIC ACID)                                                                       | консервант                                                                         |
| E211  | Бензоат натрия (SODIUM BENZOATE)                                                                       | консервант                                                                         |
| E212  | Бензоат калия (POTASSIUM BENZOATE)                                                                     | консервант                                                                         |
| E213  | Бензоат кальция (CALCIUM BENZOATE)                                                                     | консервант                                                                         |
| E214  | пара-гидроксibenзойной кислоты этиловый эфир (ETHYL p-HYDROXYBENZOATE)                                 | консервант                                                                         |
| E215  | пара-гидроксibenзойной кислоты этилового эфира натриевая соль (SODIUM ETHYL p-HYDROXYBENZOATE)         | консервант                                                                         |
| E218  | пара-гидроксibenзойной кислоты метиловый эфир (METHYL p-HYDROXYBENZOATE)                               | консервант                                                                         |
| E219  | пара-гидроксibenзойной кислоты метилового эфира натриевая соль (SODIUM METHYL p-HYDROXYBENZOATE)       | консервант                                                                         |
| E220  | Диоксид серы (SULPHUR DIOXIDE)                                                                         | консервант,<br>антиокислитель                                                      |
| E221  | Сульфит натрия (SODIUM SULPHITE)                                                                       | консервант,<br>антиокислитель                                                      |
| E222  | Гидросульфит натрия (SODIUM HYDROGEN SULPHITE)                                                         | консервант,<br>антиокислитель                                                      |
| E223  | Пиросульфит натрия (SODIUM METABISULPHITE)                                                             | консервант,<br>антиокислитель                                                      |
| E224  | Пиросульфит калия (POTASSIUM METABISULPHIT)                                                            | консервант,<br>антиокислитель                                                      |
| E225  | Сульфит калия (POTASSIUM SULPHITE)                                                                     | консервант,<br>антиокислитель                                                      |
| E226  | Сульфит кальция (CALCIUM SULPHITE)                                                                     | консервант,<br>антиокислитель                                                      |
| E227  | Гидросульфит кальция (CALCIUM HYDROGEN SULPHITE)                                                       | консервант,<br>антиокислитель                                                      |

|      |                                                                                                                            |                                                           |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| E228 | Гидросульфит (бисульфит) калия (POTASSIUM HYDROGEN SULPHITE (BISULPHITE))                                                  | консервант, антиокислитель                                |
| E230 | Дифенил (DIPHENYL)                                                                                                         | консервант                                                |
| E231 | орто-Фенилфенол (ORTO-PHENYLPHENOL)                                                                                        | консервант                                                |
| E232 | орто-Фенилфенола натриевая соль (SODIUM O-PHENYLPHENOL)                                                                    | консервант                                                |
| E234 | Низин (NISIN)                                                                                                              | консервант                                                |
| E235 | Пимарицин, Натамицин (PIMARICIN, NATAMYCIN)                                                                                | консервант                                                |
| E236 | Муравьиная кислота (FORMIC ACID)                                                                                           | консервант                                                |
| E242 | Диметилдикарбонат (DIMETHYL DICARBONATE)                                                                                   | консервант                                                |
| E249 | Нитрит калия (POTASSIUM NITRITE)                                                                                           | консервант, фиксатор окраски                              |
| E250 | Нитрит натрия (SODIUM NITRITE)                                                                                             | консервант, фиксатор окраски                              |
| E251 | Нитрат натрия (SODIUM NITRATE)                                                                                             | консервант, фиксатор окраски                              |
| E252 | Нитрат калия (POTASSIUM NITRATE)                                                                                           | консервант, фиксатор окраски                              |
| E260 | Уксусная кислота ледяная (ACETIC ACID GLACIAL)                                                                             | консервант, регулятор кислотности                         |
| E261 | Ацетаты калия (POTASSIUM ACETATES):<br>(i) Ацетат калия (Potassium acetate),<br>(ii) Диацетат калия (Potassium diacetate). | консервант, регулятор кислотности                         |
| E262 | Ацетаты натрия (SODIUM ACETATES):<br>(i) Ацетат натрия (Sodium acetate),<br>(ii) Диацетат натрия (Sodium diacetate).       | консервант, регулятор кислотности                         |
| E263 | Ацетат кальция (CALCIUM ACETATES)                                                                                          | консервант, стабилизатор, регулятор кислотности, носитель |
| E264 | Ацетат аммония (AMMONIUM ACETATE)                                                                                          | регулятор кислотности                                     |
| E265 | Дегидрацетовая кислота (DEHYDROACETIC ACID)                                                                                | консервант                                                |
| E266 | Дегидрацетат натрия (SODIUM DEHYDROACETATE)                                                                                | консервант                                                |
| E270 | Молочная кислота, L-, D- и DL-(LACTIC ACID, L-, D- and DL-)                                                                | регулятор кислотности                                     |
| E280 | Пропионовая кислота (PROPIONIC ACID)                                                                                       | консервант                                                |
| E281 | Пропионат натрия (SODIUM PROPIONATE)                                                                                       | консервант                                                |
| E282 | Пропионат кальция (CALCIUM PROPIONATE)                                                                                     | консервант                                                |
| E283 | Пропионат калия (POTASSIUM PROPIONATE)                                                                                     | консервант                                                |
| E290 | Диоксид углерода (CARBON DIOXIDE)                                                                                          | регулятор кислотности, пропеллент, упаковочный газ        |
| E296 | Яблочная кислота (MALIC ACID, DL-)                                                                                         | регулятор кислотности                                     |
| E297 | Фумаровая кислота (FUMARIC ACID)                                                                                           | регулятор кислотности                                     |
| E300 | Аскорбиновая кислота, L- (ASCORBIC ACID, L-)                                                                               | антиокислитель                                            |
| E301 | Аскорбат натрия (SODIUM ASCORBATE)                                                                                         | антиокислитель                                            |
| E302 | Аскорбат кальция (CALCIUM ASCORBATE)                                                                                       | антиокислитель                                            |
| E303 | Аскорбат калия (POTASSIUM ASCORBATE)                                                                                       | антиокислитель                                            |
| E304 | (i) Аскорбилпальмитат (ASCORBYL PALMITATE)<br>(ii) Аскорбилстеарат (ASCORBYL STEARATE)                                     | антиокислитель                                            |
| E306 | Токоферолы, концентрат смеси (MIXED TOCOPHEROLS CONCENTRATE)                                                               | антиокислитель                                            |
| E307 | альфа-Токоферол (ALPHA-TOCOPHEROL)                                                                                         | антиокислитель                                            |
| E308 | гамма-Токоферол синтетический (SYNTHETIC GAMMA-TOCOPHEROL)                                                                 | антиокислитель                                            |
| E309 | дельта-Токоферол синтетический (SYNTHETIC DELTA-TOCOPHEROL)                                                                | антиокислитель                                            |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                          |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E310 | Пропилгаллат (PROPYL GALLATE)                                                                                                                                                                                                                   | антиокислитель                                                                                           |
| E311 | Октилгаллат (OCTYL GALLATE)                                                                                                                                                                                                                     | антиокислитель                                                                                           |
| E312 | Додецилгаллат (DODECYL GALLATE)                                                                                                                                                                                                                 | антиокислитель                                                                                           |
| E314 | Гваяковая смола (GUAIAIC RESIN)                                                                                                                                                                                                                 | антиокислитель                                                                                           |
| E315 | Изоаскорбиновая (эриторбовая) кислота (ISOASCORBIC ACID, ERYTHORBIC ACID)                                                                                                                                                                       | антиокислитель                                                                                           |
| E316 | Изоаскорбат натрия (SODIUM ISOASCORBATE)                                                                                                                                                                                                        | антиокислитель                                                                                           |
| E319 | трет-Бутилгидрохинон (TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE)                                                                                                                                                                                               | антиокислитель                                                                                           |
| E320 | Бутилгидроксианизол (BUTYLATED HYDROXYANISOLE)                                                                                                                                                                                                  | антиокислитель                                                                                           |
| E321 | Бутилгидрокситолуол, «Ионол» (BUTYLATED HYDROXYTOLUENE)                                                                                                                                                                                         | антиокислитель                                                                                           |
| E322 | Лецитины, фосфатиды (LECITHINS)                                                                                                                                                                                                                 | антиокислитель, эмульгатор                                                                               |
| E325 | Лактат натрия (SODIUM LACTATE)                                                                                                                                                                                                                  | агент<br>влагоудерживающий,<br>наполнитель                                                               |
| E326 | Лактат калия (POTASSIUM LACTATE)                                                                                                                                                                                                                | регулятор кислотности                                                                                    |
| E327 | Лактат кальция (CALCIUM LACTATE)                                                                                                                                                                                                                | регулятор кислотности,<br>вещество для обработки<br>муки                                                 |
| E328 | Лактат аммония (AMMONIUM LACTATE)                                                                                                                                                                                                               | регулятор кислотности,<br>вещество для обработки<br>муки                                                 |
| E329 | Лактат магния, DL- (MAGNESIUM LACTATE, DL-)                                                                                                                                                                                                     | регулятор кислотности,<br>вещество для обработки<br>муки                                                 |
| E330 | Лимонная кислота (CITRIC ACID)                                                                                                                                                                                                                  | регулятор кислотности,<br>антиокислитель                                                                 |
| E331 | Цитраты натрия (SODIUM CITRATES):<br>(i) Цитрат натрия 1-замещенный (Sodium dihydrogen citrate),<br>(ii) Цитрат натрия 2-замещенный (Disodium monohydrogen citrate),<br>(iii) Цитрат натрия 3-замещенный (Trisodium citrate).                   | регулятор кислотности,<br>эмульгатор, стабилизатор,<br>носитель                                          |
| E332 | Цитраты калия (POTASSIUM CITRATES):<br>(i) Цитрат калия 1-замещенный (Potassium dihydrogen citrate),<br>(ii) Цитрат калия 3-замещенный (Tripotassium citrate).                                                                                  | регулятор кислотности,<br>стабилизатор, носитель                                                         |
| E333 | Цитраты кальция (CALCIUM CITRATES)                                                                                                                                                                                                              | регулятор кислотности,<br>стабилизатор                                                                   |
| E334 | Винная кислота, L(+)- (TARTARIC ACID, L(+)-)                                                                                                                                                                                                    | регулятор кислотности,<br>антиокислитель                                                                 |
| E335 | Тартраты натрия (SODIUM TARTRATES):<br>(i) Тартрат натрия 1-замещенный (Monosodium tartrate),<br>(ii) Тартрат натрия 2-замещенный (Disodium tartrate).                                                                                          | стабилизатор                                                                                             |
| E336 | Тартраты калия (POTASSIUM TARTRATES):<br>(i) Тартрат калия 1-замещенный (Monopotassium tartrate),<br>(ii) Тартрат калия 2-замещенный (Dipotassium tartrate).                                                                                    | стабилизатор                                                                                             |
| E337 | Тартрат калия-натрия (POTASSIUM SODIUM TARTRATE)                                                                                                                                                                                                | стабилизатор                                                                                             |
| E338 | орто-Фосфорная кислота (ORTHOPHOSPHORIC ACID)                                                                                                                                                                                                   | регулятор кислотности,<br>антиокислитель                                                                 |
| E339 | Фосфаты натрия (SODIUM PHOSPHATES):<br>(i) орто-Фосфат натрия 1-замещенный (Monosodium orthophosphate),<br>(ii) орто-Фосфат натрия 2-замещенный (Disodium orthophosphate),<br>(iii) орто-Фосфат натрия 3-замещенный (Trisodium orthophosphate). | регулятор кислотности,<br>эмульгатор, агент<br>влагоудерживающий,<br>стабилизатор,<br>эмульгирующая соль |
| E340 | Фосфаты калия (POTASSIUM PHOSPHATES):                                                                                                                                                                                                           | регулятор кислотности,                                                                                   |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                   |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      | (i) орто-Фосфат калия 1-замещенный (Monopotassium orthophosphate),<br>(ii) орто-Фосфат калия 2-замещенный (Dipotassium orthophosphate),<br>(iii) орто-Фосфат калия 3-замещенный (Tripotassium orthophosphate).                                              | эмульгатор, агент<br>влагоудерживающий,<br>стабилизатор,<br>эмульгирующая соль                                                                                                    |
| E341 | Фосфаты кальция (CALCIUM PHOSPHATES):<br>(i) орто-Фосфат кальция 1-замещенный (Monocalcium orthophosphate),<br>(ii) орто-Фосфат кальция 2-замещенный (Dicalcium orthophosphate),<br>(iii) орто-Фосфат кальция 3-замещенный (Tricalcium orthophosphate).     | регулятор кислотности,<br>вещество для обработки<br>муки, стабилизатор,<br>разрыхлитель, агент<br>антислеживающий, агент<br>влагоудерживающий,<br>эмульгирующая соль,<br>носитель |
| E342 | Фосфаты аммония (AMMONIUM PHOSPHATES):<br>(i) орто-Фосфат аммония однозамещенный (Monoammonium orthophosphate),<br>(ii) орто-Фосфат аммония двузамещенный (Diammonium orthophosphate).                                                                      | регулятор кислотности,<br>вещество для обработки<br>муки                                                                                                                          |
| E343 | Фосфаты магния (MAGNESIUM PHOSPHATES):<br>(i) орто-Фосфат магния 1-замещенный (Monomagnesium orthophosphate),<br>(ii) орто-Фосфат магния 2-замещенный (Dimagnesium orthophosphate),<br>(iii) орто-Фосфат магния 3-замещенный (Trimagnesium orthophosphate). | регулятор кислотности,<br>агент антислеживающий                                                                                                                                   |
| E350 | Малаты натрия (SODIUM MALATES):<br>(i) Малат натрия 1-замещенный (Sodium hydrogen malate),<br>(ii) Малат натрия (Sodium malate).                                                                                                                            | регулятор кислотности,<br>агент<br>влагоудерживающий,<br>эмульгатор, стабилизатор,<br>эмульгирующая соль                                                                          |
| E351 | Малаты калия (POTASSIUM MALATES):<br>(i) Малат калия 1-замещенный (Potassium hydrogen malate),<br>(ii) Малат калия (Potassium malate).                                                                                                                      | регулятор кислотности,<br>агент<br>влагоудерживающий,<br>эмульгатор, стабилизатор,<br>эмульгирующая соль                                                                          |
| E352 | Малаты кальция (CALCIUM MALATES):<br>(i) Малат кальция 1-замещенный (Calcium hydrogen malate),<br>(ii) Малат кальция (Calcium malate).                                                                                                                      | регулятор кислотности,<br>агент<br>влагоудерживающий,<br>эмульгатор, стабилизатор,<br>эмульгирующая соль                                                                          |
| E353 | мета-Винная кислота (METATARTARIC ACID)                                                                                                                                                                                                                     | регулятор кислотности                                                                                                                                                             |
| E354 | Тартрат кальция (CALCIUM TARTRATE)                                                                                                                                                                                                                          | регулятор кислотности                                                                                                                                                             |
| E355 | Адипиновая кислота (ADIPIC ACID)                                                                                                                                                                                                                            | регулятор кислотности                                                                                                                                                             |
| E356 | Адипаты натрия (SODIUM ADIPATES)                                                                                                                                                                                                                            | регулятор кислотности                                                                                                                                                             |
| E357 | Адипаты калия (POTASSIUM ADIPATES)                                                                                                                                                                                                                          | регулятор кислотности                                                                                                                                                             |
| E359 | Адипаты аммония (AMMONIUM ADIPATES)                                                                                                                                                                                                                         | регулятор кислотности                                                                                                                                                             |
| E363 | Янтарная кислота (SUCCINIC ACID)                                                                                                                                                                                                                            | регулятор кислотности                                                                                                                                                             |
| E365 | Фумараты натрия (SODIUM FUMARATES)                                                                                                                                                                                                                          | регулятор кислотности                                                                                                                                                             |
| E380 | Цитраты аммония (AMMONIUM CITRATES)                                                                                                                                                                                                                         | регулятор кислотности                                                                                                                                                             |
| E381 | Цитраты аммония-железа (FERRIC AMMONIUM CITRATE)                                                                                                                                                                                                            | регулятор кислотности                                                                                                                                                             |
| E384 | Изопропилцитратная смесь (ISOPROPYL CITRATES)                                                                                                                                                                                                               | антиокислитель,<br>консервант                                                                                                                                                     |
| E385 | Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (CALCIUM DISODIUM EDTA)                                                                                                                                                                                              | антиокислитель,<br>консервант                                                                                                                                                     |
| E386 | Этилендиаминтетраацетат динатрий (DISODIUM ETHYLENE-                                                                                                                                                                                                        | антиокислитель,                                                                                                                                                                   |

|       |                                                                                                                                                     |                                                              |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
|       | DIAMINE-TETRA-ACETATE)                                                                                                                              | консервант                                                   |
| E387  | Оксистеарин (OXYSTEARIN)                                                                                                                            | антиокислитель,                                              |
| E392  | Экстракты розмарина (EXTRACTS OF ROSEMARY)                                                                                                          | антиокислитель                                               |
| E400  | Альгиновая кислота (ALGINIC ACID)                                                                                                                   | загуститель, стабилизатор, носитель                          |
| E401  | Альгинат натрия (SODIUM ALGINATE)                                                                                                                   | загуститель, стабилизатор, носитель                          |
| E402  | Альгинат калия (POTASSIUM ALGINATE)                                                                                                                 | загуститель, стабилизатор                                    |
| E403  | Альгинат аммония (AMMONIUM ALGINATE)                                                                                                                | загуститель, стабилизатор, носитель                          |
| E404  | Альгинат кальция (CALCIUM ALGINATE)                                                                                                                 | загуститель, стабилизатор, пеногаситель, носитель            |
| E405  | Пропиленгликольальгинат (PROPYLENE GLYCOL ALGINATE)                                                                                                 | загуститель, эмульгатор, носитель                            |
| E406  | Агар (AGAR)                                                                                                                                         | загуститель, агент желирующий, стабилизатор, носитель        |
| E407  | Каррагинан и его натриевая, калиевая, аммонийная соли, включая фулцеллеран (CARRAGEENAN AND ITS Na, K, NH <sub>4</sub> SALTS (INCLUDES FURCELLARAN) | загуститель, агент желирующий, стабилизатор, носитель        |
| E407a | Каррагинан из водорослей EUCHEMA (CARRAGEENAN PES-PROCESSED EUCHEMA SEAWEED)                                                                        | загуститель, агент желирующий, стабилизатор, носитель        |
| E409  | Арабиногалактан (ARABINOGALACTAN)                                                                                                                   | загуститель, агент желирующий, стабилизатор                  |
| E410  | Камедь рожкового дерева (CAROB BEAN GUM)                                                                                                            | загуститель, стабилизатор, носитель                          |
| E412  | Гуаровая камедь (GUAR GUM)                                                                                                                          | загуститель, стабилизатор, носитель                          |
| E413  | Трагакант камедь (TRAGACANTH GUM)                                                                                                                   | загуститель, стабилизатор, эмульгатор, носитель              |
| E414  | Гуммиарабик (GUM ARABIC (ACACIA GUM))                                                                                                               | загуститель, стабилизатор, носитель                          |
| E415  | Ксантановая камедь (XANTAN GUM)                                                                                                                     | загуститель, стабилизатор, носитель                          |
| E416  | Карайи камедь (KARAYA GUM)                                                                                                                          | загуститель, стабилизатор                                    |
| E417  | Тары камедь (TARA GUM)                                                                                                                              | загуститель, стабилизатор                                    |
| E418  | Геллановая камедь (GELLAN GUM)                                                                                                                      | загуститель, стабилизатор, агент желирующий                  |
| E420  | Сорбит (SORBITOL)<br>(i) Сорбит (SORBITOL)<br>(ii) Сорбитовый сироп (SORBITOL SYRUP)                                                                | подсластитель, агент влагоудерживающий, эмульгатор, носитель |
| E421  | Маннит (MANNITOL)                                                                                                                                   | подсластитель, агент антислеживающий, носитель               |
| E422  | Глицерин (GLYCEROL)                                                                                                                                 | агент влагоудерживающий, загуститель, носитель               |
| E425  | Конжак (Конжаковая мука)(KONJAC (KONJAC FLOUR)):<br>(i) Конжаковая камедь (KONJAC GUM),<br>(ii) Конжаковый глюкоманнан (KONJAC GLUCOMANNANE).       | загуститель                                                  |
| E426  | Гемицеллюлоза сои (SOYBEAN HEMICELLULOSE)                                                                                                           | загуститель, стабилизатор                                    |
| E427  | Камедь кассии (CASSIA GUM)                                                                                                                          | загуститель, стабилизатор                                    |
| E430  | Полиоксиэтилен (8) стеарат (POLYOXYETHYLENE (8)                                                                                                     | эмульгатор                                                   |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                        |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
|      | STEARATE)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                        |
| E431 | Полиоксиэтилен (40) стеарат (POLYOXYETHYLENE (40) STEARATE)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | эмульгатор                                                                             |
| E432 | Полиоксиэтилен (20) сорбитан монолаурат, Твин 20 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOLAURATE)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | эмульгатор, носитель                                                                   |
| E433 | Полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат, Твин 80 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOOLEATE)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | эмульгатор, носитель                                                                   |
| E434 | Полиоксиэтилен (20) сорбитан моно-пальмитат, Твин 40 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOPALMITATE)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | эмульгатор, носитель                                                                   |
| E435 | Полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат, Твин 60 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOSTEARATE)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | эмульгатор, носитель                                                                   |
| E436 | Полиоксиэтилен (20) сорбитан три-стеарат (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN TRISTEARATE)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | эмульгатор, носитель                                                                   |
| E440 | Пектины (PECTINS)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | загуститель, стабилизатор, агент желеобразующий, носитель                              |
| E442 | Фосфатидиловой кислоты аммонийные соли (фосфатиды аммония) (AMMONIUM SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | эмульгатор, носитель                                                                   |
| E444 | Сахарозы ацетат изобутират (SUCROSE ACETATE ISOBUTIRAT)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | эмульгатор, стабилизатор                                                               |
| E445 | Эфиры глицерина и смоляных кислот (GLYCEROL ESTERS OF WOOD RESIN)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | эмульгатор, стабилизатор                                                               |
| E450 | Пирофосфаты (DIPHOSPHATES):<br>(i) Дигидропирофосфат натрия (Disodium diphosphate),<br>(ii) Моногидропирофосфат натрия (Trisodium diphosphate),<br>(iii) Пирофосфат натрия (Tetrasodium diphosphate);<br>(iv) Дигидропирофосфат калия (Dipotassium diphosphate),<br>(v) Пирофосфат калия (Tetrapotassium diphosphate),<br>(vi) Пирофосфат кальция (Dicalcium diphosphate),<br>(vii) Дигидропирофосфат кальция (Calcium dihydrogen diphosphate). | эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, разрыхлитель, агент влагоудерживающий |
| E451 | Трифосфаты (TRIPHOSPHATES):<br>(i) Трифосфат натрия (5-замещенный) (Pentasodium triphosphate),<br>(ii) Трифосфат калия (5-замещенный) (Pentapotassium triphosphate).                                                                                                                                                                                                                                                                            | регулятор кислотности                                                                  |
| E452 | Полифосфаты (POLYPHOSPHATES):<br>(i) Полифосфат натрия (Sodium polyphosphate),<br>(ii) Полифосфат калия (Potassium polyphosphate),<br>(iii) Полифосфат натрия-кальция (Sodiumcalcium polyphosphate),<br>(iv) Полифосфаты кальция (Calcium polyphosphates),<br>(v) Полифосфаты аммония (Ammonium polyphosphates).                                                                                                                                | эмульгатор, стабилизатор, агент влагоудерживающий                                      |
| E459 | бета-Циклодекстрин (BETA-CYCLODEXTRIN)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | стабилизатор, носитель                                                                 |
| E460 | Целлюлоза (CELLULOSE):<br>(i) Целлюлоза микрокристаллическая (Microcrystalline cellulose),<br>(ii) Целлюлоза в порошке (Powdered cellulose).                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | эмульгатор, агент антислеживающий, носитель                                            |
| E461 | Метилцеллюлоза (METHYL CELLULOSE)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | загуститель, эмульгатор, стабилизатор, носитель                                        |
| E462 | Этилцеллюлоза (ETHYL CELLULOSE)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | наполнитель, носитель                                                                  |
| E463 | Гидроксипропилцеллюлоза (HYDROXYPROPYL CELLULOSE)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | загуститель, эмульгатор, стабилизатор                                                  |
| E464 | Гидроксипропилметилцеллюлоза (HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | загуститель, эмульгатор, стабилизатор, носитель                                        |
| E465 | Метилэтилцеллюлоза (METHYL ETHYL CELLULOSE)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | загуститель, эмульгатор, стабилизатор, пенообразователь, носитель                      |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                           |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| E466  | Карбоксиметилцеллюлоза (CARBOXYMETYL CELLULOSE)<br>Карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль (SODIUM CARBOXYMETYL CELLULOSE)<br>Камедь целлюлозы (CELLULOSE GUM)                                                                                   | загуститель, стабилизатор, носитель                       |
| E467  | Этилгидроксиэтилцеллюлоза (ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE)                                                                                                                                                                                       | эмульгатор, загуститель, стабилизатор                     |
| E468  | Кроскарамеллоза (карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль кроссвязанная) – CROSCARAMELLOSE (CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETYL CELLULOSE)                                                                                                           | стабилизатор, носитель                                    |
| E469  | Карбоксиметилцеллюлоза ферментативно гидролизованная (ENZYMATICALLY HYDROLYSED CARBOXYMETYL CELLULOSE)<br>Камедь целлюлозы ферментативно гидролизованная (ENZYMATICALLY HYDROLYSED CELLULOSE GUM)                                              | загуститель, стабилизатор, носитель                       |
| E470  | Жирных кислот (миристиновой, олеиновой, пальмитиновой, стеариновой и их смеси) соли алюминия, аммония, калия, кальция, магния, натрия (SALTS OF MYRISTIC, PALMITIC AND STEARIC FATTY ACIDS (with base Al, Ca, Na, Mg, K and NH <sub>4</sub> )) | эмульгатор, стабилизатор, агент антислеживающий, носитель |
| E471  | Моно- и диглицериды жирных кислот (MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)                                                                                                                                                                      | эмульгатор, стабилизатор, носитель                        |
| E472a | Эфиры глицерина и уксусной и жирных кислот (ESTERS ACETIC AND FATTY ACID OF GLYCEROL)                                                                                                                                                          | эмульгатор, стабилизатор, носитель                        |
| E472b | Эфиры глицерина и молочной и жирных кислот (ESTERS LACTIC AND FATTY ACID OF GLYCEROL)                                                                                                                                                          | эмульгатор, стабилизатор, носитель                        |
| E472c | Эфиры глицерина и лимонной и жирных кислот (CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)                                                                                                                                                          | эмульгатор, стабилизатор, носитель                        |
| E472d | Эфиры моно- и диглицеридов жирных кислот и винной кислоты (TARTARIC ACID ESTERS OF MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)                                                                                                                      | эмульгатор, стабилизатор                                  |
| E472e | Эфиры глицерина и диацетилвинной и жирных кислот (DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)                                                                                                                                          | эмульгатор, стабилизатор, носитель                        |
| E472f | Эфиры смешанные глицерина и винной, уксусной и жирных кислот (MIXED TARTARIC, ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)                                                                                                                        | эмульгатор, стабилизатор, носитель                        |
| E473  | Эфиры сахарозы и жирных кислот (SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS)                                                                                                                                                                                 | эмульгатор, носитель                                      |
| E474  | Сахароглицериды (SUCROGLYCERIDES)                                                                                                                                                                                                              | эмульгатор                                                |
| E475  | Эфиры полиглицерина и жирных кислот (POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS)                                                                                                                                                                       | эмульгатор, носитель                                      |
| E476  | Эфиры полиглицерина и взаимоэтерифицированных рициноловых кислот (POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID)                                                                                                                      | эмульгатор                                                |
| E477  | Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот (PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS)                                                                                                                                                                 | эмульгатор                                                |
| E479  | Термически окисленное соевое масло с моно- и диглицеридами жирных кислот (THERMALLY OXIDIZED SOYABEAN OIL WITH MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)                                                                                          | эмульгатор                                                |
| E480  | Диоктилсульфосукцинат натрия (DIOCTYL SODIUM SULPHOSUCCINATE)                                                                                                                                                                                  | эмульгатор, агент влагоудерживающий                       |
| E481  | Стеароил-2-лактилат натрия (SODIUM STEAROYL -2-LACTYLATE)                                                                                                                                                                                      | эмульгатор, стабилизатор                                  |
| E482  | Стеароил-2-лактилат кальция (CALCIUM STEAROYL -2-LACTYLATE)                                                                                                                                                                                    | эмульгатор, стабилизатор                                  |
| E483  | Стеарилтарат (STEARYL TARTRATE)                                                                                                                                                                                                                | вещество для обработки муки                               |

|      |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                   |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| E484 | Стеарилцитрат (STEARYL CITRATE)                                                                                                                                                                                      | эмульгатор                                                                        |
| E491 | Сорбитан моностеарат, СПЭН 60 (SORBITAN MONOSTEARATE)                                                                                                                                                                | эмульгатор, носитель                                                              |
| E492 | Сорбитан тристеарат (SORBITAN TRISTEARATE)                                                                                                                                                                           | эмульгатор, носитель                                                              |
| E493 | Сорбитан монолаурат, СПЭН 20 (SORBITAN MONOLAURATE)                                                                                                                                                                  | эмульгатор, носитель                                                              |
| E494 | Сорбитан моноолеат, СПЭН 80 (SORBITAN MONOOLEATE)                                                                                                                                                                    | эмульгатор, носитель                                                              |
| E495 | Сорбитан монопальмитат, СПЭН 40 (SORBITAN MONOPALMITATE)                                                                                                                                                             | эмульгатор, носитель                                                              |
| E500 | Карбонаты натрия (SODIUM CARBONATES):<br>(i) Карбонат натрия (Sodium carbonate),<br>(ii) Гидрокарбонат натрия (Sodium hydrogen carbonate),<br>(iii) Смесь карбоната и гидрокарбоната натрия (Sodium sesquicarbonate) | регулятор кислотности,<br>разрыхлитель, агент<br>антислеживающий                  |
| E501 | Карбонаты калия (POTASSIUM CARBONATES):<br>(i) Карбонат калия (Potassium carbonate),<br>(ii) Гидрокарбонат калия (Potassium hydrogen carbonate).                                                                     | регулятор кислотности,<br>стабилизатор, носитель                                  |
| E503 | Карбонаты аммония (AMMONIUM CARBONATES):<br>(i) Карбонат аммония (Ammonium carbonate),<br>(ii) Гидрокарбонат аммония (Ammonium hydrogen carbonate).                                                                  | регулятор кислотности,<br>разрыхлитель                                            |
| E504 | Карбонаты магния (MAGNESIUM CARBONATES):<br>(i) Карбонат магния (Magnesium carbonate),<br>(ii) Гидрокарбонат магния (Magnesium hydrogen carbonate).                                                                  | регулятор кислотности,<br>агент антислеживающий,<br>фиксатор окраски,<br>носитель |
| E507 | Соляная кислота (HYDROCHLORIC ACID)                                                                                                                                                                                  | регулятор кислотности                                                             |
| E508 | Хлорид калия (POTASSIUM CHLORIDE)                                                                                                                                                                                    | агент желирующий,<br>носитель                                                     |
| E509 | Хлорид кальция (CALCIUM CHLORIDE)                                                                                                                                                                                    | уплотнитель, носитель                                                             |
| E510 | Хлорид аммония (AMMONIUM CHLORIDE)                                                                                                                                                                                   | вещество для обработки<br>муки                                                    |
| E511 | Хлорид магния (MAGNESIUM CHLORIDE)                                                                                                                                                                                   | уплотнитель, носитель                                                             |
| E513 | Серная кислота (SULPHURIC ACID)                                                                                                                                                                                      | регулятор кислотности                                                             |
| E514 | Сульфаты натрия (SODIUM SULPHATES)                                                                                                                                                                                   | регулятор кислотности,<br>носитель                                                |
| E515 | Сульфаты калия (POTASSIUM SULPHATES)                                                                                                                                                                                 | регулятор кислотности,<br>носитель                                                |
| E516 | Сульфат кальция (CALCIUM SULPHATE)                                                                                                                                                                                   | вещество для обработки<br>муки, уплотнитель,<br>носитель                          |
| E517 | Сульфат аммония (AMMONIUM SULPHATE)                                                                                                                                                                                  | вещество для обработки<br>муки, стабилизатор,<br>носитель                         |
| E518 | Сульфат магния (MAGNESIUM SULPHATE)                                                                                                                                                                                  | уплотнитель                                                                       |
| E520 | Сульфат алюминия (ALUMINIUM SULPHATE)                                                                                                                                                                                | уплотнитель                                                                       |
| E521 | Сульфат алюминия-натрия, Квасцы алюмо-натриевые (ALUMINIUM SODIUM SULPHATE)                                                                                                                                          | уплотнитель                                                                       |
| E522 | Сульфат алюминия-калия, Квасцы алюмо-калиевые (ALUMINIUM POTASSIUM SULPHATE)                                                                                                                                         | регулятор кислотности,<br>стабилизатор                                            |
| E523 | Сульфат алюминия-аммония, Квасцы алюмоаммиачные (ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE)                                                                                                                                        | стабилизатор, уплотнитель                                                         |
| E524 | Гидроксид натрия (SODIUM HYDROXIDE)                                                                                                                                                                                  | регулятор кислотности                                                             |
| E525 | Гидроксид калия (POTASSIUM HYDROXIDE)                                                                                                                                                                                | регулятор кислотности                                                             |
| E526 | Гидроксид кальция (CALCIUM HYDROXIDE)                                                                                                                                                                                | регулятор кислотности,<br>уплотнитель                                             |
| E527 | Гидроксид аммония (AMMONIUM HYDROXIDE)                                                                                                                                                                               | регулятор кислотности                                                             |
| E528 | Гидроксид магния (MAGNESIUM HYDROXIDE)                                                                                                                                                                               | регулятор кислотности,                                                            |

|      |                                                                                                                                                             |                                                            |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
|      |                                                                                                                                                             | фиксатор окраски                                           |
| E529 | Оксид кальция (CALCIUM OXIDE)                                                                                                                               | регулятор кислотности, вещество для обработки муки         |
| E530 | Оксид магния (MAGNESIUM OXIDE)                                                                                                                              | агент антислеживающий                                      |
| E535 | Ферроцианид натрия (SODIUM FERROCYANIDE)                                                                                                                    | агент антислеживающий                                      |
| E536 | Ферроцианид калия (POTASSIUM FERROCYANIDE)                                                                                                                  | агент антислеживающий                                      |
| E538 | Ферроцианид кальция (CALCIUM FERROCYANIDE)                                                                                                                  | агент антислеживающий                                      |
| E541 | Алюмофосфат натрия кислый (SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATE ACIDIC)                                                                                               | регулятор кислотности, эмульгатор                          |
| E542 | Фосфат костный (фосфат кальция) (BONE PHOSPHATE (essentiale Calcium phosphate, tribasic))                                                                   | эмульгатор, агент антислеживающий, агент влагоудерживающий |
| E551 | Диоксид кремния аморфный (SILICON DIOXIDE AMORPHOUS)                                                                                                        | агент антислеживающий, носитель                            |
| E552 | Силикат кальция (CALCIUM SILICATE)                                                                                                                          | агент антислеживающий, носитель                            |
| E553 | Силикаты магния (MAGNESIUM SILICATES):<br>(i) Силикат магния (Magnesium silicate),<br>(ii) Трисиликат магния (Magnesium trisilicate),<br>(iii) Тальк (Talc) | агент антислеживающий                                      |
| E554 | Алюмосиликат натрия (SODIUM ALUMINOSILICATE)                                                                                                                | агент антислеживающий                                      |
| E555 | Алюмосиликат калия (POTASSIUM ALUMINIUM SILICATE)                                                                                                           | агент антислеживающий                                      |
| E556 | Алюмосиликат кальция (CALCIUM ALUMINIUM SILICATE)                                                                                                           | агент антислеживающий                                      |
| E558 | Бентонит (BENTONITE)                                                                                                                                        | агент антислеживающий, носитель                            |
| E559 | Алюмосиликат (каолин) – ALUMINIUM SILICATE (KAOLIN)                                                                                                         | агент антислеживающий, носитель                            |
| E570 | Жирные кислоты (FATTY ACIDS)                                                                                                                                | стабилизатор, глазирователь, пеногаситель, носитель        |
| E574 | Глюконовая кислота (D-) (GLUCONIC ACID (D-))                                                                                                                | регулятор кислотности, антиокислитель, разрыхлитель        |
| E575 | Глюконо-дельта-лактон (GLUCONO DELTA-LACTONE)                                                                                                               | регулятор кислотности, антиокислитель, разрыхлитель        |
| E576 | Глюконат натрия (SODIUM GLUCONATE)                                                                                                                          | регулятор кислотности, антиокислитель                      |
| E577 | Глюконат калия (POTASSIUM GLUCONATE)                                                                                                                        | регулятор кислотности, антиокислитель, носитель            |
| E578 | Глюконат кальция (CALCIUM GLUCONATE)                                                                                                                        | регулятор кислотности, уплотнитель                         |
| E579 | Глюконат железа (FERROUS GLUCONATE)                                                                                                                         | фиксатор окраски                                           |
| E580 | Глюконат магния (MAGNESIUM GLUCONATE)                                                                                                                       | регулятор кислотности, антиокислитель, уплотнитель         |
| E585 | Лактат железа (FERROUS LACTATE)                                                                                                                             | фиксатор окраски                                           |
| E586 | 4-Гексилрезорцин (4-HEXYLRESORCINOL)                                                                                                                        | антиокислитель                                             |
| E620 | Глутаминовая кислота, L(+)- (GLUTAMIC ACID, L(+)-)                                                                                                          | усилитель вкуса и аромата                                  |
| E621 | Глутамат натрия 1-замещенный (MONOSODIUM GLUTAMATE)                                                                                                         | усилитель вкуса и аромата                                  |
| E622 | Глутамат калия 1-замещенный (MONOPOTASSIUM GLUTAMATE)                                                                                                       | усилитель вкуса и аромата                                  |
| E623 | Глутамат кальция (CALCIUM GLUTAMATE)                                                                                                                        | усилитель вкуса и аромата                                  |
| E624 | Глутамат аммония 1-замещенный (MONOAMMONIUM                                                                                                                 | усилитель вкуса и аромата                                  |

|          |                                                                                                                               |                                                        |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
|          | GLUTAMATE)                                                                                                                    |                                                        |
| E625     | Глутамат магния (MAGNESIUM GLUTAMATE)                                                                                         | усилитель вкуса и аромата                              |
| E626     | Гуаниловая кислота (GUANYLIC ACID)                                                                                            | усилитель вкуса и аромата                              |
| E627     | 5'-Гуанилат натрия 2-замещенный (DISODIUM 5'-GUANYLATE)                                                                       | усилитель вкуса и аромата                              |
| E628     | 5'-Гуанилат калия 2-замещенный (DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE)                                                                     | усилитель вкуса и аромата                              |
| E629     | 5'-Гуанилат кальция (CALCIUM 5'-GUANYLATE)                                                                                    | усилитель вкуса и аромата                              |
| E630     | Инозиновая кислота (INOSINIC ACID)                                                                                            | усилитель вкуса и аромата                              |
| E631     | 5'-Инозинат натрия 2-замещенный (DISODIUM 5'-INOSINATE)                                                                       | усилитель вкуса и аромата                              |
| E632     | 5'-Инозинат калия 2-замещенный (DIPOTASSIUM 5'-INOSINATE)                                                                     | усилитель вкуса и аромата                              |
| E633     | 5'-Инозинат кальция (CALCIUM 5'-INOSINATE)                                                                                    | усилитель вкуса и аромата                              |
| E634     | 5'-Рибонуклеотиды кальция (CALCIUM 5'-RIBONUCLEOTIDES)                                                                        | усилитель вкуса и аромата                              |
| E635     | 5'-Рибонуклеотиды натрия 2-замещенные (DISODIUM 5' - RIBONUCLEOTIDES)                                                         | усилитель вкуса и аромата                              |
| E636     | Мальтол (MALTOL)                                                                                                              | усилитель вкуса и аромата                              |
| E637     | Этилмальтол (ETHYL MALTOL)                                                                                                    | усилитель вкуса и аромата                              |
| E640     | Глицин и его натриевая соль (GLYCINE AND ITS SODIUM SALT)                                                                     | усилитель вкуса и аромата, носитель                    |
| E650     | Ацетат цинка (ZINC ACETATE)                                                                                                   | усилитель вкуса и аромата                              |
| E900     | Полидиметилсилоксан (POLYDIMETHYLSILOXANE)                                                                                    | пеногаситель, эмульгатор, агент антислеживающий        |
| E901     | Воск пчелиный, белый и желтый (BEESWAX, WHITE AND YELLOW)                                                                     | глазирователь, носитель                                |
| E902     | Воск канделлильский (CANDELILLA WAX)                                                                                          | глазирователь                                          |
| E903     | Воск карнаубский (CARNAUBA WAX)                                                                                               | глазирователь                                          |
| E904     | Шеллак (SHELLAC)                                                                                                              | глазирователь                                          |
| E905c(i) | Микрокристаллический воск (MICROCRYSTALLINE WAX), )                                                                           | глазирователь                                          |
| E905d    | Минеральное масло (высокой вязкости) - MINERAL OIL (HIGH VISCOSITY)                                                           | глазирователь                                          |
| E905e    | Минеральное масло (средней и низкой вязкости, класс I) - MINERAL OIL (MEDIUM AND LOW VISCOSITY, CLASS I)                      | глазирователь                                          |
| E907     | Поли-1-децен гидрогенизированный (HYDROGENATED POLY-1-DECENE)                                                                 | глазирователь                                          |
| E912     | Эфиры монтановой (октакозановой) кислоты (MONTANIC ACID ESTERS)                                                               | глазирователь                                          |
| E914     | Полиэтиленовый воск окисленный (OXIDIZED POLYETHYLENE WAX)                                                                    | глазирователь                                          |
| E920     | Цистеин, L-, и его гидрохлориды- натриевая и калиевая соли (CYSTEINE, L-, AND ITS HYDROCHLORIDES- SODIUM AND POTASSIUM SALTS) | вещество для обработки муки                            |
| E927b    | Карбамид (мочевина) – CARBAMIDE (UREA)                                                                                        | вещество для обработки муки, усилитель вкуса и аромата |
| E928     | Перекись бензоила (BENZOYL PEROXIDE)                                                                                          | вещество для обработки муки, консервант                |
| E 930    | Перекись кальция (CALCIUM PEROXIDE)                                                                                           | вещество для обработки муки                            |
| E938     | Аргон (ARGON)                                                                                                                 | пропеллент, упаковочный газ                            |
| E939     | Гелий (GELLIUM)                                                                                                               | пропеллент, упаковочный газ                            |
| E941     | Азот (NITROGEN)                                                                                                               | пропеллент, упаковочный газ                            |

|       |                                                                                     |                                                                            |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| E942  | Заись азота (NITROUS OXIDE)                                                         | пропеллент, упаковочный газ                                                |
| E943a | Бутан (BUTANE)                                                                      | пропеллент, упаковочный газ                                                |
| E943b | Изобутан (ISOBUTANE)                                                                | пропеллент, упаковочный газ                                                |
| E944  | Пропан (PROPANE)                                                                    | пропеллент, упаковочный газ                                                |
| E948  | Кислород (OXYGEN)                                                                   | пропеллент, упаковочный газ                                                |
| E949  | Водород (HYDROGEN)                                                                  | пропеллент, упаковочный газ                                                |
| E950  | Ацесульфам калия (ACESULFAME POTASSIUM)                                             | подсластитель, усилитель вкуса и аромата                                   |
| E951  | Аспартам (ASPARTAME)                                                                | подсластитель, усилитель вкуса и аромата                                   |
| E952  | Цикламвая кислота и ее натриевая и кальциевая соли (CYCLAMIC ACID and Na, Ca salts) | подсластитель                                                              |
| E953  | Изомальт, изомальтит (ISOMALT, ISOMALTITOL)                                         | подсластитель, агент антислеживающий, наполнитель, носитель, глазирователь |
| E954  | Сахарин (натриевая, калиевая, кальциевая соли) (SACCHARIN and Na, K, Ca salts)      | подсластитель                                                              |
| E955  | Сукралоза (трихлоргалактосахароза) (SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTO-SUCROSE))           | подсластитель                                                              |
| E957  | Тауматин (THAUMATIN)                                                                | подсластитель, усилитель вкуса и аромата                                   |
| E959  | Неогесперидин дигидрохалкон (NEOHESPERIDINE DIHYDROCHALCONE)                        | подсластитель, усилитель вкуса и аромата                                   |
| E960  | Стевиолгликозиды (STEVIOL GLYCOSIDES)                                               | подсластитель                                                              |
| E961  | Неотам (NEOTAME)                                                                    | подсластитель, усилитель вкуса и аромата                                   |
| E962  | Аспартам-ацесульфама соль ( SALT OF ASPARTAME-ACESULFAME)                           | подсластитель                                                              |
| E965  | Мальтит и мальтитный сироп (MALTITOL AND MALTITOL SYRUP)                            | подсластитель, стабилизатор, эмульгатор, носитель                          |
| E966  | Лактит (LACTITOL)                                                                   | подсластитель, носитель                                                    |
| E967  | Ксилит (XYLITOL)                                                                    | подсластитель, агент влагоудерживающий, стабилизатор, эмульгатор           |
| E968  | Эритрит (ERYTHRITOL)                                                                | подсластитель, агент влагоудерживающий, стабилизатор                       |
| E999  | Квиллайи экстракт (QUILLAIA EXTRACTS)                                               | пенообразователь                                                           |
| E1200 | Полидекстрозы (POLYDEXTROSES)                                                       | стабилизатор, загуститель, агент влагоудерживающий, носитель               |
| E1201 | Поливинилпирролидон (POLYVINYLPYRROLIDONE)                                          | загуститель, стабилизатор, носитель                                        |
| E1202 | Поливинилполипирролидон (POLYVINYLPOLYPYRROLIDONE)                                  | фиксатор окраски, стабилизатор, носитель                                   |
| E1203 | Поливиниловый спирт (POLYVINYL ALCOHOL)                                             | агент                                                                      |

|       |                                                                                                         |                                                   |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|       |                                                                                                         | влагоудерживающий, глазирователь                  |
| E1204 | Пуллулан (PULLULAN)                                                                                     | глазирователь, загуститель                        |
| E1400 | Декстрины, крахмал, обработанный термически, белый и желтый (DEXTRINS, ROASTED STARCH WHITE AND YELLOW) | стабилизатор, загуститель                         |
| E1401 | Крахмал, обработанный кислотой (ACID TREATED STARCH)                                                    | стабилизатор, загуститель                         |
| E1402 | Крахмал, обработанный щелочью (ALKALINE TREATED STARCH)                                                 | стабилизатор, загуститель                         |
| E1403 | Крахмал отбеленный (BLEACHED STARCH)                                                                    | стабилизатор, загуститель                         |
| E1404 | Крахмал окисленный (OXIDIZED STARCH)                                                                    | эмульгатор, загуститель, носитель                 |
| E1405 | Крахмал, обработанный ферментами (STARCHES ENZYME-TREATED)                                              | загуститель                                       |
| E1410 | Монокрахмалфосфат (MONOSTARCH PHOSPHATE)                                                                | стабилизатор, загуститель, носитель               |
| E1412 | Дикрахмалфосфат (DISTARCH PHOSPHATE)                                                                    | стабилизатор, загуститель, носитель               |
| E1413 | Фосфатированный дикрахмалфосфат (PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE)                                         | стабилизатор, загуститель, носитель               |
| E1414 | Дикрахмалфосфат ацетилованный (ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE)                                           | эмульгатор, загуститель, носитель                 |
| E1420 | Крахмал ацетилованный (ACETYLATED STARCH)                                                               | стабилизатор, загуститель                         |
| E1422 | Дикрахмаладипат ацетилованный (ACETYLATED DISTARCH ADIPATE)                                             | стабилизатор, загуститель, носитель               |
| E1440 | Крахмал оксипропилированный (HYDROXYPROPYL STARCH)                                                      | эмульгатор, загуститель, носитель                 |
| E1442 | Дикрахмалфосфат оксипропилированный (HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE)                                  | стабилизатор, загуститель, носитель               |
| E1450 | Эфир крахмала и натриевой соли октенилтантарной кислоты (STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE)               | стабилизатор, загуститель, эмульгатор, носитель   |
| E1451 | Крахмал ацетилованный окисленный (ACETILATED OXYDISSED STARCH)                                          | эмульгатор, загуститель                           |
| E1452 | Крахмала и алюминиевой соли октенилтантарной кислоты эфир (STARCH ALUMINIUM OCTENYL SUCCINATE)          | стабилизатор, глазирователь                       |
| E1503 | Касторовое масло (CASTOR OIL)                                                                           | глазирователь, агент антислеживающий, наполнитель |
| E1505 | Триэтилцитрат (TRIETHYL CITRATE)                                                                        | пенообразователь, носитель                        |
| E1517 | Диацетин (глицерилдиацетат) – DIACETIN (GLYCERYL DIACETAT)                                              | агент влагоудерживающий, носитель                 |
| E1518 | Триацетин (TRIACETIN)                                                                                   | агент влагоудерживающий, носитель                 |
| E1519 | Бензиловый спирт (BENZYL ALCOHOL)                                                                       | носитель                                          |
| E1520 | Пропиленгликоль (PROPYLENE GLYCOL)                                                                      | агент влагоудерживающий, носитель                 |
| E1521 | Полиэтиленгликоль (POLYETHYLENE GLYCOL)                                                                 | глазирователь, стабилизатор, носитель             |
| -     | Дигидрокверцетин                                                                                        | антиокислитель                                    |
| -     | Кверцетин                                                                                               | антиокислитель                                    |
| -     | Красный рисовый (RED RICE)                                                                              | краситель                                         |

|   |                                                                                              |                                           |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| - | Солодкового корня ( <i>Glycyrrhiza</i> sp.) экстракт                                         | стабилизатор,<br>пенообразователь         |
| - | Мыльного корня ( <i>Acantophyllum</i> sp.) экстракт                                          | стабилизатор,<br>пенообразователь         |
| - | Стевия ( <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni), порошок листьев и сироп из них, экстракты стевии | подсластитель                             |
| - | Сукцинаты натрия, калия, кальция                                                             | регуляторы кислотности                    |
| - | Хитозан, гидрохлорид хитозония                                                               | наполнитель, загуститель,<br>стабилизатор |

**Приложение 3**  
к техническому регламенту  
«Требования безопасности пищевых добавок,  
ароматизаторов и технологических  
вспомогательных средств»  
(ТР ТС 029/2012)

**Гигиенические нормативы применения антислеживающих агентов  
(антикомкователей)**

| Пищевая добавка<br>(индекс Е)                                                                                                                                                                                                                                                               | Пищевая продукция                                                                   | Максималь-<br>ный<br>уровень в<br>продукции |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Диоксид кремния аморфный (Е551),<br>алюмосиликат (Е559, каолин),<br>алюмосиликат калия (Е555),<br>алюмосиликат кальция (Е556),<br>алюмосиликат натрия (Е554)<br>бентонит (Е558),<br>силикат кальция (Е552),<br>силикаты магния (Е553i, Е553ii, Е553iii)-<br>по отдельности или в комбинации | Пряности                                                                            | 30 г/кг                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Продукты, плотно обернутые фольгой                                                  | 30 г/кг                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Продукты сухие порошкообразные,<br>включая Е900 и сахара                            | 10г/кг<br>15 г/кг для<br>сахарной<br>пудры  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Продукты в форме таблеток                                                           | согласно ТД                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Биологически активные добавки к пище                                                | согласно ТД                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Сыры и их заменители (твердые,<br>полутвердые, плавленые) нарезанные и<br>тертые    | 10 г/кг                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Сахаристые кондитерские изделия, кроме<br>шоколадных (обработка поверхности)        | согласно ТД                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Рис (только 553iii)                                                                 | согласно ТД                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Колбасы (обработка поверхности, только<br>553iii)                                   | согласно ТД                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Соль и заменители соли                                                              | 10 г/кг                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Жевательная резинка (только Е553iii)                                                | согласно ТД                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Ароматизаторы (только Е551)                                                         | 50 г/кг                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                             | См. Приложение № 12                                                                 |                                             |
| Жирных кислот (миристиновой, олеи-<br>новой, пальмитиновой, стеариновой и их<br>смеси) соли алюминия, аммония, калия,<br>кальция, магния, натрия (Е470)                                                                                                                                     | Согласно ТД                                                                         | согласно ТД                                 |
| Изомальтит, изомальт (Е953)                                                                                                                                                                                                                                                                 | Согласно ТД                                                                         | согласно ТД                                 |
| Карбонат кальция (Е170),<br>карбонат магния (Е504)                                                                                                                                                                                                                                          | Согласно ТД                                                                         | согласно ТД                                 |
| Касторовое масло (Е1503)                                                                                                                                                                                                                                                                    | См. Приложение № 7                                                                  |                                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Кокаопродукты и шоколадные продукты                                                 | 350 мг/кг                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Сахаристые кондитерские изделия                                                     | 500 мг/кг                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Жевательная резинка                                                                 | 2,1 г/кг                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Биологически активные добавки к пище                                                | 1 г/кг                                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                             | См. Приложения № 6 и № 12                                                           |                                             |
| Оксид магния (Е530)                                                                                                                                                                                                                                                                         | Согласно ТД                                                                         | согласно ТД                                 |
| Полидиметилсилоксан (Е900)                                                                                                                                                                                                                                                                  | Жиры специального назначения, масла<br>растительные, предназначенные для<br>жарения | 10 мг/кг                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Фрукты и овощи консервированные и<br>пастеризованные                                | 10 мг/кг                                    |

|                                                                                                                  |                                                                                                                 |                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|                                                                                                                  | Джемы, повидло, желе, мармелад и подобные продукты на фруктовой основе для намазывания, включая низкокалорийные | 10 мг/кг                                       |
|                                                                                                                  | Сахаристые кондитерские изделия, кроме шоколада                                                                 | 10 мг/кг                                       |
|                                                                                                                  | Жевательная резинка                                                                                             | 100 мг/кг                                      |
|                                                                                                                  | Продукты из зерновых, вырабатываемые по экструзионной технологии                                                | 10 мг/кг                                       |
|                                                                                                                  | Супы и бульоны консервированные, концентрированные                                                              | 10 мг/кг                                       |
|                                                                                                                  | Напитки безалкогольные на ароматизаторах                                                                        | 10 мг/кг                                       |
|                                                                                                                  | Вина, сидр                                                                                                      | 10 мг/кг                                       |
|                                                                                                                  | Жидкое тесто, в том числе для панировки, для птицы и рыбы                                                       | 10 мг/кг                                       |
|                                                                                                                  | Ароматизаторы                                                                                                   | 10 мг/кг                                       |
|                                                                                                                  | См. Приложения № 12 и № 15                                                                                      |                                                |
| Ферроцианид калия (E536), ферроцианид кальция (E538), ферроцианид натрия (E535)- по отдельности или в комбинации | Соль поваренная, солезаменители                                                                                 | 20 мг/кг<br>в пересчете<br>на<br>$K_4Fe(CN)_6$ |
| Фосфат кальция 3-х замещенный (E341iii),<br>фосфат магния 3-х замещенный (E343iii)                               | Согласно ТД                                                                                                     | согласно ТД                                    |
|                                                                                                                  | См. Приложения № 5, № 7, № 12 и № 15                                                                            |                                                |
| Цитрат аммония-железа (E381)                                                                                     | Концентраты (жидкие и порошкообразные) для безалкогольных ароматизированных напитков на водной основе           | 10 мг/кг                                       |

**Приложение 4**  
к техническому регламенту  
«Требования безопасности пищевых добавок,  
ароматизаторов и технологических  
вспомогательных средств»  
(ТР ТС 029/2012)

**Гигиенические нормативы применения антиокислителей**

| Пищевая добавка<br>(индекс Е)                                                                                                                                                                                                                                                            | Пищевая продукция                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Максимальный уровень<br>в продукции                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Аскорбиновая кислота (Е300) и ее соли и эфиры:<br>аскорбат калия (Е303),<br>аскорбат кальция (Е302),<br>аскорбат натрия (Е301),<br>аскорбилпальмитат (Е304i),<br>аскорбилстеарат (Е304ii)                                                                                                | согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | согласно ТД                                                                                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                          | См. Приложение № 5, № 17 и № 18                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                           |
| трет.-Бутилгидрохинон (Е319, ТБГХ, ТВНҚ)                                                                                                                                                                                                                                                 | См. Бутилоксианизол (Е320, БОА, ВНА)                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                           |
| Бутилоксианизол (Е320, БОА, ВНА),<br>Бутилкситолуол (Е321, "Ионол", БОТ, ВНТ),<br>трет.-Бутилгидрохинон (Е319, ТБГХ, ТВНҚ),<br>Галловой кислоты эфиры (галлаты):<br>пропилгаллат (Е310),<br>октилгаллат (Е311),<br>додецилгаллат (Е312)-<br>по отдельности или в комбинации <sup>1</sup> | Жиры животные топленые и масла растительные для использования в производстве пищевых продуктов с применением высокой температуры;<br>Жиры специального назначения, масла растительные (кроме оливкового, полученного прессованием), предназначенные для жарения;<br>Лярд, жир говяжий, бараний, птичий, свиной, жир рыб и морских млекопитающих | БОА- 200 мг/кг,<br><br>БОТ- 100 мг/кг,<br><br>ТБГХ- 200 мг/кг,<br>Галлаты- 200 мг/кг<br>(на жир продукта) |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Мясо сушеное<br>Смеси (концентраты) сухие для кексов и тортов<br>Завтраки сухие на зерновой основе<br>Соусы на основе растительных масел, соусы майонезные, кремы на растительных маслах<br>Зерновые, предварительно термически обработанные<br>Орехи, технологически обработанные                                                              | БОА- 200 мг/кг,<br>ТБГХ- 200 мг/кг<br>Галлаты- 200 мг/кг<br>(на жир продукта)                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Приправы и пряности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | БОА- 200 мг/кг,<br>Галлаты- 200 мг/кг<br>(на жир продукта)                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                           |

|                                                                                                                                                              |                                                                                                       |                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                              | Картофель сухой                                                                                       | БОА- 25 мг/кг,<br>ТБГХ- 25 мг/кг<br>Галлаты- 25 мг/кг                      |
|                                                                                                                                                              | Жевательная резинка<br>Биологически активные<br>добавки к пище                                        | БОА- 400 мг/кг,<br>БОТ- 400 мг/кг<br>ТБГХ- 400 мг/кг<br>Галлаты- 400 мг/кг |
|                                                                                                                                                              | Эфирные масла                                                                                         | БОА- 1 г/кг<br>ТБГХ- 1 г/кг<br>Галлаты- 1 г/кг                             |
|                                                                                                                                                              | Ароматизаторы (кроме<br>эфирных масел)                                                                | БОА- 200 мг/кг<br>ТБГХ- 200 мг/кг<br>Галлаты- 100 мг/кг                    |
| Бутилокситолуол (Е321, «Ионол», БОТ, ВНТ)                                                                                                                    | См. Бутилоксианизол (Е320, БОА, ВНА)                                                                  |                                                                            |
| Галловой кислоты эфиры (галлаты):<br>пропилгаллат (Е310),<br>октилгаллат (Е311),<br>додецилгаллат (Е312)                                                     | См. Бутилоксианизол (Е320, БОА, ВНА)                                                                  |                                                                            |
| Гваяковая смола (Е314)                                                                                                                                       | Жиры и масла (растительные и<br>животные)                                                             | 1 г/кг                                                                     |
|                                                                                                                                                              | Жевательная резинка                                                                                   | 1,5 г/кг                                                                   |
|                                                                                                                                                              | Соусы на основе растительных<br>масел, соусы майонезные,<br>кремы на растительных<br>маслах           | 600 мг/кг                                                                  |
|                                                                                                                                                              |                                                                                                       |                                                                            |
| 4-Гексилрезорцин (Е586)                                                                                                                                      | Ракообразные свежие и<br>замороженные                                                                 | 2 мг/кг<br>остаточные количества в<br>мясе ракообразных                    |
| Глюконовая кислота (Е574) и ее соли<br>глюконаты:<br>калия (Е577),<br>кальция (Е578),<br>магния (Е580),<br>натрия (Е576)<br>Глюконодельта-лактон (Е575)      | согласно ТД                                                                                           | согласно ТД                                                                |
|                                                                                                                                                              | См. Приложения № 5, № 7 и № 12                                                                        |                                                                            |
| Изоаскорбиновая (эриторбовая) кислота<br>(Е315),<br>изоаскорбат натрия (Е316)-<br>по отдельности или в комбинации, в<br>пересчете на изоаскорбиновую кислоту | Мясные продукты из<br>измельченного мяса, фарша,<br>ветчинные изделия, пресервы,<br>консервы          | 500 мг/кг                                                                  |
|                                                                                                                                                              | Рыбные и икорные пресервы,<br>консервы, рыба соленая и<br>вяленая, рыба с красной кожей<br>мороженная | 1,5 г/кг                                                                   |
|                                                                                                                                                              | См. Приложение № 17                                                                                   |                                                                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Изопропилцитратная смесь (E384)                                                                                                                                                                                                                                           | Растительные масла, жиры специального назначения, заменители молочного жира, смеси топленые, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперируемые, нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, лярд, сало, жир рыб и морских млекопитающих | 200 мг/кг                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                           | Спреды сливочно-растительные, растительно-сливочные, растительно-жировые (с молочным жиром)                                                                                                                                                                                                                                                              | 100 мг/кг                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                           | Мясо и птица (убойных и диких животных и птицы): мясо свежее, измельченное; мясные продукты (куском, нарезанные, измельченные) консервированные (в т.ч. соленые) и сушеные без тепловой обработки                                                                                                                                                        | 200 мг/кг                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                           | Безалкогольные напитки ароматизированные, в т.ч. специализированные                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 200 мг/кг                 |
| Кверцетин, дигидрокверцетин – по отдельности или в комбинации                                                                                                                                                                                                             | Сливки концентрированные, сухое молоко, плавленые сыры, шоколад                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 200 мг/кг на жир продукта |
| Лецитины (E322)                                                                                                                                                                                                                                                           | Согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | согласно ТД               |
| Лимонная кислота (E330)                                                                                                                                                                                                                                                   | Согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | согласно ТД               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                           | См. Приложение № 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                           |
| Лактат калия (E326),<br>лактат кальция (E327),<br>лактат натрия (E325)                                                                                                                                                                                                    | Согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | согласно ТД               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                           | См. Приложение № 5 и № 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                           |
| Сернистая кислота (диоксид серы E220) и соли:<br>гидросульфит (бисульфит) калия E228,<br>гидросульфит кальция E227,<br>гидросульфит натрия E222,<br>пиросульфит калия E224,<br>пиросульфит натрия E223, сульфит калия E225, сульфит кальция E226,<br>сульфит натрия E221. | См. Приложения № 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                           |
| Токоферолы:<br>альфа-токоферол (E307),<br>гамма-токоферол синтетический (E308),<br>дельта-токоферол синтетический (E309),<br>концентрат смеси токоферолов (E306)                                                                                                          | Согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | согласно ТД               |

|                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (Е385, ЭДТА кальций-натрий), этилендиаминтетраацетат динатрий (Е386 ЭДТА-динатрий)- по отдельности или в комбинации | Спреды и маргарины с содержанием жира 41% и менее                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 100 мг/кг                      |
|                                                                                                                                                            | Рыба, ракообразные и моллюски, консервированные и пастеризованные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 75мг/кг                        |
|                                                                                                                                                            | Ракообразные мороженые                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 75мг/кг                        |
|                                                                                                                                                            | Бобовые, овощи, грибы, артишоки, консервированные и пастеризованные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 250 мг/кг                      |
|                                                                                                                                                            | Безалкогольные напитки ароматизированные, в т.ч. специализированные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 200 мг/л                       |
|                                                                                                                                                            | Соусы на основе растительных масел, соусы майонезные, кремы на растительных маслах                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 75мг/кг                        |
| Экстракты розмарина (Е392), в пересчете на сумму карнозола и карнозиновой кислоты                                                                          | Растительные масла (кроме оливкового), жиры специального назначения, заменители молочного жира, смеси топленые, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперируемые, нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, с содержанием полиненасыщенных жирных кислот более 15 об.% от общей суммы жирных кислот, предназначенные для производства пищевых продуктов без термической обработки | 30 мг/кг<br>(на жир продукта)  |
|                                                                                                                                                            | Лярд, сало, жир рыб и морских млекопитающих<br>Жиры животные топленые и масла растительные для использования в производстве термически обработанных пищевых продуктов;<br>Растительные масла (кроме оливкового), предназначенные для жарения<br>Сухие завтраки (закуски) на основе злаков, картофеля или крахмала.                                                                                                                                                                                    | 50 мг/кг<br>(на жир продукта)  |
|                                                                                                                                                            | Соусы на основе растительных масел, соусы майонезные, кремы на растительных маслах                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 100 мг/кг<br>(на жир продукта) |
|                                                                                                                                                            | Сдобные хлебобулочные изделия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 200 мг/кг<br>(на жир продукта) |

|  |                                                                         |                   |
|--|-------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|  | Биологически активные добавки к пище                                    | 400 мг/кг         |
|  | Картофель сухой                                                         | 200 мг/кг         |
|  | Продукты из яиц                                                         |                   |
|  | Жевательная резинка                                                     |                   |
|  | Приправы и пряности                                                     | 200 мг/кг         |
|  | Орехи, технологически обработанные                                      | (на жир продукта) |
|  | Супы и бульоны (концентраты)                                            | 50 мг/кг          |
|  | Мясо сушеное                                                            | 150 мг/кг         |
|  | Мясные и рыбные продукты (кроме мяса сушеного и сухих (вяленых) колбас) | 150 мг/кг         |
|  | Сухие (вяленые) колбасы                                                 | (на жир продукта) |
|  | Ароматизаторы                                                           | 100 мг/кг         |
|  | Сухое молоко для производства мороженого на молочной основе             | 1 г/кг            |
|  |                                                                         | 30 мг/кг          |

Примечание:

<sup>1</sup>- Для антиокислителей бутилоксианизола, бутилокситолуола, трет.-бутилгидрохинона и галлатов указаны максимальные уровни при их индивидуальном использовании; при комбинированном использовании максимальные уровни отдельных антиокислителей должны быть пропорционально уменьшены, т.е. общая масса (выраженная в %-ах от максимальных уровней отдельных антиокислителей) должна составлять не более 100% .

**Приложение 5**  
к техническому регламенту  
«Требования безопасности пищевых добавок,  
ароматизаторов и технологических  
вспомогательных средств»  
(ТР ТС 029/2012)

**Гигиенические нормативы применения веществ для обработки муки**

| Пищевая добавка<br>(индекс Е)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Пищевая продукция                                                              | Максимальный<br>уровень в<br>продукции |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Алюмофосфат натрия кислый (Е541)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | См. Приложение № 7                                                             |                                        |
| Аскорбиновая кислота (Е300) и ее соли и эфиры:<br>аскорбат калия (Е303),<br>аскорбат кальция (Е302),<br>аскорбат натрия (Е301),<br>аскорбилпальмитат (Е304i),<br>аскорбилстеарат (Е304ii)                                                                                                                                                                                                | Согласно ТД                                                                    | согласно ТД                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | См. Приложение № 4, № 17 и № 18                                                |                                        |
| Глицерин (Е422)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Согласно ТД                                                                    | согласно ТД                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | См. Приложение № 12                                                            |                                        |
| Глюконат кальция (Е578),<br>глюконодельта-лактон (Е575)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Согласно ТД                                                                    | согласно ТД                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | См. Приложения № 4 и № 7                                                       |                                        |
| Молочная кислота (Е270) и ее соли лактаты:<br><br>аммония (Е328),<br>калия (Е326),<br>кальция (Е327),<br>магния (Е329),<br>натрия (325)                                                                                                                                                                                                                                                  | Согласно ТД                                                                    | согласно ТД                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | См. Приложение № 4 и № 7                                                       |                                        |
| Оксид кальция (Е529)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Согласно ТД                                                                    | согласно ТД                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | См. Приложение № 7                                                             |                                        |
| Перекись бензоила (Е928)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Мука                                                                           | 75 мг/кг                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Молочная сыворотка (сухая и жидкая) и продукты из нее кроме сывороточных сыров | 100 мг/кг (л)                          |
| Перекись кальция (Е930)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Мука                                                                           | 50 мг/кг                               |
| Полиоксиэтиленсорбитаны (эфиры полиоксиэтиленсорбитана и жирных кислот, твины):<br>полиоксиэтиленсорбитан (20) монолаурат (Е432, твин 20),<br>полиоксиэтиленсорбитан (20) моноолеат (Е433, твин 80),<br>полиоксиэтиленсорбитан (20) монопальмитат (Е434 твин 40),<br>полиоксиэтиленсорбитан (20) моностеарат (Е435, твин 60),<br>полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат (Е436, твин 65) | См. Приложение № 15                                                            |                                        |
| Пропиленгликоль альгинат (Е405)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | См. Приложение № 15                                                            |                                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------|
| Сахароглицериды (E474),<br>эфиры сахарозы и жирных кислот (E473)-<br>по отдельности или в комбинации                                                                                                                                                             | См. Приложение № 15                            |             |
| Сорбитаны, эфиры сорбита и жирных<br>кислот, СПЭНы:<br>сорбитан моностеарат (E491, СПЭН 60),<br>сорбитан тристеарат (E492, СПЭН 65),<br>сорбитан монолаурат (E493, СПЭН 20),<br>сорбитан моноолеат (E494, СПЭН 80),<br>сорбитан монопальмитат (E495, СПЭН<br>40) | См. Приложение №12 и № 15                      |             |
| Сульфаты аммония (E517),<br>сульфаты кальция (E516)                                                                                                                                                                                                              | согласно ТД                                    | согласно ТД |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | См. Приложение № 7 и № 12                      |             |
| Фосфаты калия (E340),<br>фосфаты кальция (E341),<br>фосфаты магния (E343),<br>фосфаты натрия (E339),<br>пирофосфаты (E450),<br>трифосфаты (E451),<br>полифосфаты (E452)                                                                                          | См. Приложения № 3, № 7, № 12 и № 15           |             |
| Хлорид аммония (E510)                                                                                                                                                                                                                                            | Согласно ТД                                    | согласно ТД |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | См. Приложение 7                               |             |
| Цистеин и его соли-гидрохлориды натрия<br>и калия (E920)                                                                                                                                                                                                         | Хлебобулочные и мучные<br>кондитерские изделия | согласно ТД |

**Приложение 6**  
к техническому регламенту  
«Требования безопасности пищевых добавок,  
ароматизаторов и технологических  
вспомогательных средств»  
(ТР ТС 029/2012)

**Гигиенические нормативы применения глазирователей**

| <b>Пищевая добавка<br/>(индекс Е)</b>                                               | <b>Пищевая продукция</b>                                                           | <b>Максимальный<br/>уровень в<br/>продукции</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Воск пчелиный белый и желтый (Е901),<br>воск канделильский (Е902),<br>шеллак (Е904) | Свежие цитрусовые, дыни, ананасы, персики, груши, яблоки (поверхностная обработка) | согласно ТД                                     |
|                                                                                     | Конфеты, драже, шоколад, мучные кондитерские изделия, покрытые шоколадной глазурью | согласно ТД                                     |
|                                                                                     | Жевательная резинка                                                                | согласно ТД                                     |
|                                                                                     | Сухие завтраки (снеки), орехи                                                      | согласно ТД                                     |
|                                                                                     | Кофе в зернах                                                                      | согласно ТД                                     |
|                                                                                     | Биологически активные добавки к пище                                               | согласно ТД                                     |
|                                                                                     | Вафли – в вафельном мороженом на молочной основе (только Е901)                     | согласно ТД                                     |
|                                                                                     | Ароматизаторы: безалкогольные ароматизированные напитки (только Е901)              | 0,2 г/кг<br>(в готовом к употреблению продукте) |
| Воск карнаубский (Е903)                                                             | Свежие цитрусовые, дыни, ананасы, персики, груши, яблоки                           | 200 мг/кг                                       |
|                                                                                     | Конфеты, драже, шоколад,                                                           | 500 мг/кг                                       |
|                                                                                     | Мучные кондитерские изделия, покрытые шоколадной глазурью                          | 200 мг/кг                                       |
|                                                                                     | Жевательная резинка                                                                | 1,2 г/кг                                        |
|                                                                                     | Сухие завтраки (снеки), орехи                                                      | 200 мг/кг                                       |
|                                                                                     | Кофе в зернах                                                                      | 200 мг/кг                                       |
|                                                                                     | Биологически активные добавки к пище                                               | 200 мг/кг                                       |
| Касторовое масло                                                                    | См. Приложение № 3 и № 12                                                          |                                                 |
| Крахмала и алюминиевой соли октениллантарной кислоты эфир (Е1452)                   | См. Приложение № 15                                                                |                                                 |
| Микрокристаллический воск (Е905сi)                                                  | Конфеты, драже, нуга                                                               | согласно ТД                                     |
|                                                                                     | Жевательная резинка                                                                | 20 г/кг                                         |
|                                                                                     | Дыня, манго, папайя, авокадо                                                       | согласно ТД                                     |
|                                                                                     | Корка зрелых сыров                                                                 | 30 г/кг                                         |
|                                                                                     | Поверхностная обработка свежих фруктов и овощей, грибов, бобовых, орех и семян     | 50 мг/кг                                        |
| Минеральное масло (высокой вязкости) Е905d                                          | Сухофрукты                                                                         | 5 г/кг                                          |
|                                                                                     | Какао-продукты, шоколадные изделия, включая имитированные и заменители шоколада    | 2 г/кг                                          |
|                                                                                     | Конфеты, драже, нуга                                                               | 2 г/кг                                          |

|                                                                                           |                                                                                                        |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|                                                                                           | Жевательная резинка                                                                                    | 20 г/кг     |
|                                                                                           | Декоративные покрытия, украшения (кроме фруктовых)                                                     | 2 г/кг      |
|                                                                                           | Зерно, включая рис (цельное, дробленое, хлопья)                                                        | 800 мг/кг   |
|                                                                                           | Мучные кондитерские изделия (выпечка)                                                                  | 3 г/кг      |
|                                                                                           | Замороженные продукты из мяса, птицы дичи (целым куском, нарезанные или рубленные)                     | 950 мг/кг   |
| Минеральное масло (средней и низкой вязкости, класс I) 905e                               | Сухофрукты                                                                                             | 5 г/кг      |
|                                                                                           | Кондитерские изделия                                                                                   | 2 г/кг      |
|                                                                                           | Хлеб и хлебобулочные изделия                                                                           | 3 г/кг      |
| Поливиниловый спирт (E1203)                                                               | Рыба мороженная (в составе растворов для глазирования)                                                 | согласно ТД |
|                                                                                           | В составе пленок и покрытий для поверхностной обработки колбасных изделий, колбас, сыров и их оболочек | согласно ТД |
|                                                                                           | Биологически активные добавки к пище в капсулах и таблетках                                            | 18 г/кг     |
| Поли-1-децен гидрогенизированный (E907)                                                   | Сахаристые кондитерские изделия                                                                        | 2 г/кг      |
|                                                                                           | Сухофрукты                                                                                             | 2 г/кг      |
| Полиэтиленгликоль (1521)                                                                  | Свежие фрукты                                                                                          | согласно ТД |
|                                                                                           | См. Приложения № 12 и № 15                                                                             |             |
| Полиэтиленовый воск окисленный (E914)<br>Монтановой (октакозановой) кислоты эфиры (E912), | Свежие цитрусовые фрукты, дыня, манго, папайя, авокадо, ананас                                         | согласно ТД |
| Пуллулан (E1204)                                                                          | Биологически активные добавки к пище в капсулах и таблетках                                            | согласно ТД |
|                                                                                           | Микроконфеты в виде пленок, освежающие дыхание                                                         | согласно ТД |

**Приложение 7**  
к техническому регламенту  
«Требования безопасности пищевых добавок,  
ароматизаторов и технологических  
вспомогательных средств»  
(ТР ТС 029/2012)

**Гигиенические нормативы применения кислот и регуляторов  
кислотности**

| <b>Пищевая добавка<br/>(индекс Е)</b>                                                                                                                               | <b>Пищевая продукция</b>                                                                           | <b>Максимальный<br/>уровень в<br/>продукции</b>                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Адипиновая кислота (Е355) и ее соли<br>адипаты:<br>аммония (Е359),<br>калия (Е357),<br>натрия (Е356)-<br>по отдельности или в комбинации, в<br>пересчете на кислоту | Десерты ароматизированные сухие                                                                    | 1 г/кг                                                         |
|                                                                                                                                                                     | Десерты желеобразные                                                                               | 6 г/кг                                                         |
|                                                                                                                                                                     | Смеси порошкообразные для изготовления<br>напитков в домашних условиях                             | 10 г/кг                                                        |
|                                                                                                                                                                     | Начинки, отделочные покрытия для<br>сдобных хлебобулочных изделий и мучных<br>кондитерских изделий | 2 г/кг                                                         |
| Алюмофосфат натрия кислый (Е541)                                                                                                                                    | Мучные кондитерские изделия (только для<br>сдобных изделий и бисквитов)                            | 1 г/кг<br>в пересчете на<br>алюминий                           |
|                                                                                                                                                                     | См. Приложение № 5                                                                                 |                                                                |
| Винная кислота (Е334) и ее соли<br>тартраты:<br>калия (Е336),<br>кальция (Е354),<br>натрия (Е335),<br>натрия-калия (Е337)                                           | Согласно ТД                                                                                        | согласно ТД                                                    |
|                                                                                                                                                                     | См. Приложение № 18                                                                                |                                                                |
| мета-Винная кислота (Е353)                                                                                                                                          | Вина                                                                                               | По рецептурам,<br>согласованным с<br>уполномоченным<br>органом |
| Гидроксид аммония (Е527)                                                                                                                                            | Согласно ТД                                                                                        | согласно ТД                                                    |
| Гидроксид калия (Е525)                                                                                                                                              | Согласно ТД                                                                                        | согласно ТД                                                    |
| Гидроксид кальция (Е526)                                                                                                                                            | Согласно ТД                                                                                        | согласно ТД                                                    |
| Гидроксид магния (Е528)                                                                                                                                             | Согласно ТД                                                                                        | согласно ТД                                                    |
| Гидроксид натрия (Е524)                                                                                                                                             | Согласно ТД                                                                                        | согласно ТД                                                    |
| Глюконовая кислота (Е574) и ее соли<br>глюконаты:<br>калия (Е577),<br>кальция (Е578),<br>магния (Е580),<br>натрия (Е576) и<br>глюконодельта-лактон (Е575)           | Согласно ТД                                                                                        | согласно ТД                                                    |
|                                                                                                                                                                     | См. Приложения № 4, № 5 и № 12                                                                     |                                                                |
| глюконат железа (Е579)                                                                                                                                              | См. Приложение № 17                                                                                |                                                                |
| Лимонная кислота (Е330) и ее соли<br>цитраты:<br>аммония (Е380),<br>калия (Е332),<br>кальция (Е333),<br>натрия (Е331)                                               | Согласно ТД                                                                                        | согласно ТД                                                    |
|                                                                                                                                                                     | № 4, № 12 и № 18                                                                                   |                                                                |

|                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                         |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| цитрат аммония-железа (E381)                                                                                                                                                                                                 | См. Приложение № 3                                                                      |             |
| Молочная кислота (E270) и ее соли лактаты:<br>аммония (E328),<br>калия (E326),<br>кальция (E327),<br>магния (E329),<br>натрия (E325)                                                                                         | Согласно ТД                                                                             | согласно ТД |
|                                                                                                                                                                                                                              | См. Приложения № 4 и № 5                                                                |             |
| лактат железа (E585)                                                                                                                                                                                                         | См. Приложение № 17                                                                     |             |
| Оксид кальция (E529)                                                                                                                                                                                                         | Согласно ТД                                                                             | согласно ТД |
|                                                                                                                                                                                                                              | См. Приложение № 5                                                                      |             |
| Серная кислота (E513) и ее соли сульфаты:<br>аммония (E517),<br>калия (E515),<br>кальция (E516),<br>магния (E518),<br>натрия (E514)                                                                                          | Согласно ТД                                                                             | согласно ТД |
| сульфаты:<br>алюминия (E520),<br>алюминия-аммония (E523),<br>алюминия-калия (E522),<br>алюминия-натрия (E521)-<br>по отдельности или в комбинации в пересчете на алюминий                                                    | Яичный белок                                                                            | 30 мг/кг    |
|                                                                                                                                                                                                                              | Глазированные в сахаре (кондированные), кристаллизованные и засахаренные фрукты и овощи | 200 мг/кг   |
| Соляная кислота (E507) и ее соли:<br>хлорид аммония (E510),<br>хлорид калия (E508),<br>хлорид кальция (E509),<br>хлорид магния (E511)                                                                                        | Согласно ТД                                                                             | согласно ТД |
|                                                                                                                                                                                                                              | См. Приложение № 5 и № 12                                                               |             |
| Углекислота (диоксид углерода, E290) газ, жидкая, твердая и ее соли:<br>карбонаты аммония (E503),<br>карбонаты калия (E501),<br>карбонат кальция (E170),<br>карбонаты магния (E504),<br>карбонаты натрия (E500)              | Согласно ТД                                                                             | согласно ТД |
|                                                                                                                                                                                                                              | См. Приложение № 3, № 11, № 12, № 15 и № 17                                             |             |
| Уксусная кислота (E260) и ее соли ацетаты:<br>аммония (E264),<br>калия (E261),<br>кальция (E263),<br>натрия (E262)                                                                                                           | Согласно ТД                                                                             | согласно ТД |
|                                                                                                                                                                                                                              | См. Приложение № 8, № 12, и № 15                                                        |             |
| ацетат цинка (E650)                                                                                                                                                                                                          | См. Приложение № 16                                                                     |             |
| Фосфорная кислота (E338) и пищевые фосфаты:<br>фосфаты калия (E340),<br>фосфаты кальция (E341, E542),<br>фосфаты магния (E343),<br>фосфаты натрия (E339),<br>пирофосфаты (E450),<br>трифосфаты (E451),<br>полифосфаты (E452) | См. Приложения № 3, № 5, № 12 и № 15                                                    |             |

|                                                                                                                                                       |                                                                                                    |                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Фумаровая кислота (E297),<br>фумарат натрия (E365)-<br>по отдельности или в комбинации в<br>пересчете на фумаровую кислоту                            | Вина                                                                                               | По рецептурам<br>согласованным с<br>уполномоченным<br>органом |
|                                                                                                                                                       | Начинки, отделочные покрытия для<br>сдобных хлебобулочных изделий и мучных<br>кондитерских изделий | 2,5 г/кг                                                      |
|                                                                                                                                                       | Сахаристые кондитерские изделия                                                                    | 1 г/кг                                                        |
|                                                                                                                                                       | Десерты: желе, фруктовые<br>ароматизированные, сухие<br>порошкообразные, десертные смеси           | 4 г/кг                                                        |
|                                                                                                                                                       | Растворимые порошкообразные фруктовые<br>основы для напитков                                       | 1 г/кг                                                        |
|                                                                                                                                                       | Растворимые продукты для приготовления<br>ароматизированного чая и травяного чая<br>(настоя)       | 1 г/кг                                                        |
|                                                                                                                                                       | Жевательная резинка                                                                                | 2 г/кг                                                        |
| Яблочная кислота (E296) и ее соли<br>малаты:<br>калия (E351),<br>кальция (E352),<br>натрия (E350)                                                     | Согласно ТД                                                                                        | согласно ТД                                                   |
|                                                                                                                                                       | См. Приложение № 18                                                                                |                                                               |
| Янтарная кислота (E363) и ее соли<br>сукцинаты:<br>калия<br>кальция<br>натрия-<br>по отдельности или в комбинации, в<br>пересчете на янтарную кислоту | Десерты                                                                                            | 6 г/кг                                                        |
|                                                                                                                                                       | Порошкообразные смеси для<br>приготовления безалкогольных напитков в<br>домашних условиях;         | 3 г/кг                                                        |
|                                                                                                                                                       | Супы и бульоны (концентраты);                                                                      | 5 г/кг                                                        |
|                                                                                                                                                       | Водка                                                                                              | 100 мг/л                                                      |

**Приложение 8**  
к техническому регламенту  
«Требования безопасности пищевых добавок,  
ароматизаторов и технологических  
вспомогательных средств»  
(ТР ТС 029/2012)

**Гигиенические нормативы применения консервантов**

| <b>Пищевая добавка<br/>(индекс Е)</b>                                                                                                                                                                | <b>Пищевая продукция</b>                                                                                                                                    | <b>Максимальный<br/>уровень в<br/>продукции</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Бензойная кислота (Е210) и ее соли<br>бензоаты:<br>бензоат натрия (Е211),<br>бензоат калия (Е212),<br>бензоат кальция (Е213)-<br>по отдельности или в комбинации в<br>пересчете на бензойную кислоту | Маргарины, спреды, кремы на<br>растительных маслах с содержанием жира<br>60% и более                                                                        | 500 мг/кг                                       |
|                                                                                                                                                                                                      | Маргарины, спреды, кремы на<br>растительных маслах с содержанием жира<br>менее 60%                                                                          | 1 г/кг                                          |
|                                                                                                                                                                                                      | Маслины (оливки) и продукты из них                                                                                                                          | 500 мг/кг                                       |
|                                                                                                                                                                                                      | Свекла столовая вареная                                                                                                                                     | 2 г/кг                                          |
|                                                                                                                                                                                                      | Томатопродукты (кроме соковой<br>продукции)                                                                                                                 | 1г/кг                                           |
|                                                                                                                                                                                                      | Джем, мармелад, желе, повидло с низким<br>содержанием сахара и без сахара<br>пастообразной консистенции                                                     | 500 мг/кг                                       |
|                                                                                                                                                                                                      | Соусы на основе растительных масел,<br>соусы майонезные, кремы на растительных<br>маслах                                                                    | 500 мг/кг                                       |
|                                                                                                                                                                                                      | Соусы эмульгированные на основе<br>растительных масел, майонезы, заправки,<br>соусы майонезные кремы на растительных<br>маслах с содержанием жира менее 60% | 1 г/кг                                          |
|                                                                                                                                                                                                      | Соусы неэмульгированные                                                                                                                                     | 1 г/кг                                          |
|                                                                                                                                                                                                      | Яйцепродукты жидкие (белок, желток,<br>цельное яйцо)                                                                                                        | 5 г/кг                                          |
|                                                                                                                                                                                                      | Напитки безалкогольные<br>ароматизированные                                                                                                                 | 150 мг/кг                                       |
|                                                                                                                                                                                                      | Пиво безалкогольное в кегах (бочонках)                                                                                                                      | 200 мг/кг                                       |
|                                                                                                                                                                                                      | Спиртные напитки с содержанием спирта<br>менее 15 об.%                                                                                                      | 200 мг/кг                                       |
|                                                                                                                                                                                                      | Желе для заливных блюд                                                                                                                                      | 500 мг/кг                                       |
|                                                                                                                                                                                                      | Жидкие концентраты: чайные, фруктовые,<br>из травяных настоев                                                                                               | 600 мг/кг                                       |
|                                                                                                                                                                                                      | Десерты на молочной основе, термически<br>не обработанные                                                                                                   | 300 мг/л                                        |
|                                                                                                                                                                                                      | Овощи маринованные, соленые или в<br>масле (кроме маслин)                                                                                                   | 2 г/кг                                          |
|                                                                                                                                                                                                      | Глазированные в сахаре (кондированные)<br>фрукты и овощи                                                                                                    | 1 г/кг                                          |
|                                                                                                                                                                                                      | Жевательная резинка                                                                                                                                         | 1,5 г/кг                                        |
|                                                                                                                                                                                                      | Пресервы из рыбы, включая икру                                                                                                                              | 2 г/кг                                          |
|                                                                                                                                                                                                      | Рыба соленая, вяленая                                                                                                                                       | 200 мг/кг                                       |
|                                                                                                                                                                                                      | Ракообразные и моллюски вареные                                                                                                                             | 1 г/кг                                          |

|                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                         |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|                                                                                                                                  | Салаты готовые                                                                                                                                                          | 1,5 г/кг                                          |
|                                                                                                                                  | Горчица                                                                                                                                                                 | 1 г/кг                                            |
|                                                                                                                                  | Пряности и приправы                                                                                                                                                     | 1 г/кг                                            |
|                                                                                                                                  | Супы и бульоны жидкие, кроме консервированных                                                                                                                           | 500 мг/кг                                         |
|                                                                                                                                  | Диетические лечебно-профилактические пищевые продукты, (исключая продукты для детей), диетические смеси для снижения массы тела                                         | 1,5 г/кг                                          |
|                                                                                                                                  | Сахаристые кондитерские изделия, конфеты, шоколад с начинкой                                                                                                            | 1,5 г/кг                                          |
|                                                                                                                                  | Сухофрукты                                                                                                                                                              | 800 мг/кг                                         |
|                                                                                                                                  | Декоративные украшения, в том числе для сдобных хлебобулочных изделий, декоративные покрытия (не фруктовые), сладкие соусы                                              | 1500 мг/кг                                        |
|                                                                                                                                  | Поверхностная обработка колбасных изделий, колбас, сыров и оболочек, а также в составе пленок и покрытий                                                                | согласно ТД                                       |
|                                                                                                                                  | Вяленые мясные продукты (поверхностная обработка)                                                                                                                       | согласно ТД                                       |
|                                                                                                                                  | Ароматизаторы                                                                                                                                                           | 1,5 г/кг                                          |
|                                                                                                                                  | Аналоги рыбных продуктов на основе водорослей                                                                                                                           | 500 мг/кг                                         |
|                                                                                                                                  | Пиво в кегах с добавленным (более, чем 0,5%) для ферментации сахаром и/или фруктовым соков или и концентратом сока                                                      | 200 мг/кг                                         |
|                                                                                                                                  | Биологически активные добавки к пище, жидкие                                                                                                                            | 2 г/кг                                            |
|                                                                                                                                  | Биологически активные добавки к пище, порошкообразные, содержащие препараты витамина А или витаминов А и Д                                                              | 1 г/кг<br>(в готовых к употреблению продуктах)    |
| Дегидрацетовая кислота (E265), дегидрацетат натрия (E266)- по отдельности или в комбинации в пересчете на дегидрацетовую кислоту | Поверхностная обработка колбасных изделий, колбас, сыров и оболочек, а также в составе пленок и покрытий                                                                | 5 мг/кг<br>(остаточное количество в продукте)     |
| Диметилдикарбонат (E242)                                                                                                         | Напитки безалкогольные на ароматизаторах, вина безалкогольные, чай (жидкий) и травяные настои, кофе, кофезаменители и другие горячие напитки из зерновых (кроме какао)  | 250 мг/л<br>для обработки, остатки не допускаются |
|                                                                                                                                  | Яблочный и грушевый сидр, фруктовые вина, слабоалкогольные вина, напитки на винной основе                                                                               | 250 мг/л<br>для обработки, остатки не допускаются |
| Дифенил (бифенил)- (E230)                                                                                                        | Цитрусовые, поверхностная обработка                                                                                                                                     | 70 мг/кг                                          |
| Муравьиная кислота (E236)                                                                                                        | Безалкогольные напитки ароматизированные на водной основе, в том числе специализированные (спортивные, тонизирующие, в том числе энергетические, «электролитные» и др.) | 100 мг/л                                          |
|                                                                                                                                  | Соусы эмульгированные, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные                                                                                   | 200 мг/кг                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                         |                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Натамицин (пимарицин, дельвоцид)-<br>(E235)                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Поверхностная обработка: сыры, колбасы<br>сырокопченые, полукопченые                                                    | 1 мг/дм <sup>2</sup><br>в слое на глубину<br>до 5 мм                        |
| Низин (E234)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Пудинги из манной крупы или тапиоки и<br>подобные продукты                                                              | 3 мг/кг                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Сыры зрелые и плавленые                                                                                                 | 12,5 мг/кг                                                                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Творожные сыры и сливочные сыры<br>(тип «маскарпоне»)                                                                   | 10 мг/кг                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Яйцепродукты жидкие пастеризованные<br>(белок, желток, цельное яйцо)                                                    | 6,25 мг/л                                                                   |
| Нитрат калия (E252),<br>нитрат натрия (E251)-<br>по отдельности или в комбинации в<br>пересчете на NaNO <sub>3</sub> (остаточные<br>количества)                                                                                                                                                                                                     | Колбасы и мясные продукты соленые,<br>вареные, копченые; консервы мясные                                                | 250 мг/кг                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Сыры твердые, полутвердые, мягкие                                                                                       | 50 мг/кг                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Заменители сыров на молочной основе;                                                                                    | 50 мг/кг                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Сельдь, килька соленая и в маринаде                                                                                     | 200 мг/кг<br>(как NaNO <sub>2</sub> ,<br>включая<br>образующийся<br>нитрит) |
| Нитрит калия (E249),<br>нитрит натрия (E250)-<br>по отдельности или в комбинации в<br>пересчете на NaNO <sub>2</sub> (остаточные<br>количества) <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                        | Колбасы и мясные продукты<br>сырокопченые, соленикопченые, вяленые                                                      | 50 мг/кг                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Колбасы вареные и другие вареные мясные<br>продукты                                                                     | 50 мг/кг                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Консервы мясные                                                                                                         | 50 мг/кг                                                                    |
| пара-Оксибензойной кислоты<br>метиловый эфир (E218),<br>пара-Оксибензойной кислоты<br>метиловый эфир, натриевая соль<br>(E219),<br>пара-Оксибензойной кислоты<br>этиловый эфир (E214),<br>пара-Оксибензойной кислоты<br>этиловый эфир, натриевая соль (E215)-<br>"Парабены"-<br>по отдельности или в комбинации в<br>пересчете на бензойную кислоту | Желе, покрывающие мясные продукты<br>(вареные, соленые, вяленые), паштеты                                               | 1 г/кг                                                                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Сухие завтраки (закуска) на основе<br>злаковых и картофеля, покрытые орехами                                            | 300 мг/кг                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Сахаристые кондитерские изделия,<br>конфеты, шоколад с начинкой                                                         | 300 мг/кг                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Вяленые мясные продукты (поверхностная<br>обработка)                                                                    | согласно ТД                                                                 |
| Пропионовая кислота (E280) и ее соли<br>пропионаты:<br>калия (E283),<br>кальция (E282),<br>натрия (E281)-<br>по отдельности или в комбинации в<br>пересчете на пропионовую кислоту                                                                                                                                                                  | Хлеб (пшеничный и ржаной) нарезанный<br>расфасованный для длительного хранения                                          | 3 г/кг                                                                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Хлеб со сниженной энергетической<br>ценностью, сдобная выпечка и мучные<br>кондитерские изделия, пита,<br>расфасованные | 2 г/кг                                                                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Хлеб (пшеничный) расфасованный для<br>длительного хранения, кулич пасхальный,<br>рождественский                         | 1 г/кг                                                                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Сыр и заменители сыра (для<br>поверхностной обработки)                                                                  | согласно ТД                                                                 |
| Сернистая кислота (диоксид серы<br>E220) и соли:<br>гидросульфит (бисульфит) калия E228,<br>гидросульфит кальция E227,<br>гидросульфит натрия E222,                                                                                                                                                                                                 | Капуста сушеная                                                                                                         | 800 мг/кг                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Картофель очищенный (обработка против<br>потемнения)                                                                    | 50 мг/кг                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Продукты из картофеля, включая<br>замороженные; картофельное пюре сухое                                                 | 100 мг/кг                                                                   |

|                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                     |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| пиросульфит калия E224,<br>пиросульфит натрия E223,<br>сульфит калия E225,<br>сульфит кальция E226,<br>сульфит натрия E221-<br>по отдельности или в комбинации в<br>пересчете на диоксид серы <sup>2</sup> | Картофель сухой гранулированный (крупка)                                                                                            | 400 мг/кг |
|                                                                                                                                                                                                            | Белые корни сухие                                                                                                                   | 400 мг/кг |
|                                                                                                                                                                                                            | Белые корни мороженые                                                                                                               | 50 мг/кг  |
|                                                                                                                                                                                                            | Лук, лук шалот, чеснок тертые (пульпа)                                                                                              | 300 мг/кг |
|                                                                                                                                                                                                            | Томатная паста из сульфитированной массы (содержание сухого вещества 30%) (кроме томатной пасты для производства соковой продукции) | 400 мг/кг |
|                                                                                                                                                                                                            | Томаты сухие                                                                                                                        | 200 мг/кг |
|                                                                                                                                                                                                            | Грибные продукты, включая мороженые                                                                                                 | 50 мг/кг  |
|                                                                                                                                                                                                            | Грибы сухие                                                                                                                         | 100 мг/кг |
|                                                                                                                                                                                                            | Овощи и плоды в маринаде (уксусе), рассоле или в масле (кроме маслин)                                                               | 100 мг/кг |
|                                                                                                                                                                                                            | Глазированные в сахаре (кондированные), фрукты, овощи, цукаты, дыгиль                                                               | 100 мг/кг |
|                                                                                                                                                                                                            | Джемы, мармелады, желе, повидло с низким содержанием сахара и без сахара и другие аналогичные продукты                              | 50 мг/кг  |
|                                                                                                                                                                                                            | Джемы, желе, мармелад, повидло, изготовленные с использованием сульфитированных фруктов и ягод                                      | 100 мг/кг |
|                                                                                                                                                                                                            | Начинки фруктовые (на фруктовой основе)                                                                                             | 100 мг/кг |
|                                                                                                                                                                                                            | Приправы, изготовленные на основе лимонного сока                                                                                    | 200 мг/кг |
|                                                                                                                                                                                                            | Лимон, нарезанный ломтиками, пастеризованный                                                                                        | 250 мг/кг |
|                                                                                                                                                                                                            | Восстановленные (регидратированные) сухофрукты, пастеризованные                                                                     | 100 мг/кг |
|                                                                                                                                                                                                            | Фрукты сухие:                                                                                                                       |           |
|                                                                                                                                                                                                            | -абрикосы, персики, виноград (изюм), слива, инжир                                                                                   | 2 г/кг    |
|                                                                                                                                                                                                            | -бананы                                                                                                                             | 1 г/кг    |
|                                                                                                                                                                                                            | -яблоки и груши                                                                                                                     | 600 мг/кг |
|                                                                                                                                                                                                            | -другие, включая орехи в скорлупе                                                                                                   | 500 мг/кг |
|                                                                                                                                                                                                            | Полуфабрикаты (пульпы) для промпереработки:                                                                                         |           |
|                                                                                                                                                                                                            | -клубника, малина                                                                                                                   | 2 г/кг    |
|                                                                                                                                                                                                            | -вишня                                                                                                                              | 3 г/кг    |
|                                                                                                                                                                                                            | -другие ягоды и фрукты                                                                                                              | 1,5 г/кг  |
|                                                                                                                                                                                                            | Сахар, в т.ч. сахар белый (сахар песок) и др.                                                                                       | 15 мг/кг  |
|                                                                                                                                                                                                            | Патока высокоглюкозная обезвоженная                                                                                                 | 20 мг/кг  |
|                                                                                                                                                                                                            | Патока и меласса                                                                                                                    | 70 мг/кг  |
|                                                                                                                                                                                                            | Другие сахара                                                                                                                       | 40 мг/кг  |
|                                                                                                                                                                                                            | Конфеты и сахаристые кондитерские изделия на высокоглюкозной патоке                                                                 | 50 мг/кг  |

|                                                                                                                                                      |                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Бисквит сухой                                                                                                                                        | 50 мг/кг                                                                                             |
| Крахмалы (исключая крахмалы для детских продуктов);                                                                                                  | 50 мг/кг                                                                                             |
| Сухие завтраки (снеки) на основе зерновых и картофеля                                                                                                | 50 мг/кг                                                                                             |
| Саго, перловая крупа                                                                                                                                 | 30 мг/кг                                                                                             |
| Мясные колбасные изделия с содержанием растительных или зерновых ингредиентов более 4%;                                                              | 450 мг/кг                                                                                            |
| Вяленая и соленая рыба                                                                                                                               | 200 мг/кг                                                                                            |
| Ракообразные и головоногие:<br>-свежие, замороженные<br><br>-ракообразные Penaeidae, Solenoceridae, Aristaeidae свежие, замороженные<br><br>-вареные | 150 мг/кг на съедобную часть<br><br>300 мг/кг на съедобную часть<br><br>50 мг/кг на съедобную часть; |
| -ракообразные Penaeidae, Solenoceridae, Aristaeidae вареные                                                                                          | 270 мг/кг на съедобную часть                                                                         |
| Концентраты на основе фруктовых соков, содержащие не менее 2,5% ячменного отвара                                                                     | 350 мг/кг                                                                                            |
| Другие концентраты на основе фруктовых соков или протертых фруктов                                                                                   | 250 мг/кг                                                                                            |
| Напитки безалкогольные на фруктовых соках ароматизированные                                                                                          | 20 мг/кг остаточные количества из концентратов                                                       |
| Напитки безалкогольные, содержащие высокоглюкозную патоку (не менее 235 г/л)                                                                         | 50 мг/кг                                                                                             |
| Пиво, включая низко-алкогольное и безалкогольное                                                                                                     | 20 мг/кг                                                                                             |
| Пиво с вторичной ферментацией в бочках                                                                                                               | 50 мг/кг                                                                                             |
| Вина виноградные                                                                                                                                     | 300 мг/кг                                                                                            |
| Вина плодовые, в т.ч. шипучие, сидр; медовые вина                                                                                                    | 200 мг/кг                                                                                            |
| Вина безалкогольные                                                                                                                                  | 200 мг/кг                                                                                            |
| Уксус, полученный брожением                                                                                                                          | 170 мг/кг                                                                                            |
| Горчица                                                                                                                                              | 250 мг/кг                                                                                            |
| Горчица фруктовая                                                                                                                                    | 100 мг/кг                                                                                            |
| Фруктовые экстракты желирующие, пектин жидкий (для реализации потребителю)                                                                           | 800 мг/кг                                                                                            |
| Желатин                                                                                                                                              | 50 мг/кг                                                                                             |
| Хрен тертый                                                                                                                                          | 800 мг/кг                                                                                            |
| Имбирь сушеный                                                                                                                                       | 150 мг/кг                                                                                            |
| Кокосовые орехи сушеные                                                                                                                              | 50 мг/кг                                                                                             |

|                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                              |                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
|                                                                                                                                                               | Сиропы ароматизированные для молочных коктейлей, мороженого, сиропы для оладьей, блинчиков, куличей и т.п.                                                   | 40 мг/кг                       |
|                                                                                                                                                               | Аналоги продуктов мясных, рыбных, крабовых на белковой основе                                                                                                | 200 мг/кг                      |
|                                                                                                                                                               | Маринованные орехи                                                                                                                                           | 50 мг/кг                       |
|                                                                                                                                                               | Сладкая кукуруза, упакованная под вакуумом                                                                                                                   | 100 мг/кг                      |
|                                                                                                                                                               | Алкогольные напитки (дистиллированные), содержащие цельные груши                                                                                             | 50 мг/кг                       |
|                                                                                                                                                               | Виноград столовые сорта                                                                                                                                      | 10 мг/кг                       |
|                                                                                                                                                               | Литчи свежие                                                                                                                                                 | 10 мг/кг<br>на съедобную часть |
|                                                                                                                                                               | Голубика ( <i>Vaccinium corybosum</i> только)                                                                                                                | 10 мг/кг                       |
|                                                                                                                                                               | Корица ( <i>Cinnamomum ceylanicum</i> только)                                                                                                                | 150 мг/кг                      |
|                                                                                                                                                               | См. приложение №4                                                                                                                                            |                                |
| Сорбиновая кислота (E200) и ее соли сорбаты: натрия (E201), калия (E202), кальция (E203) - по отдельности или в комбинации, в пересчете на сорбиновую кислоту | Сыры свежие с наполнителями; сыры нарезанные ломтиками, расфасованные                                                                                        | 1 г/кг                         |
|                                                                                                                                                               | Сыры плавленые                                                                                                                                               | 2 г/кг                         |
|                                                                                                                                                               | Сыры и их заменители (поверхностная обработка)                                                                                                               | согласно ТД                    |
|                                                                                                                                                               | Творожные продукты, пасха                                                                                                                                    | 1 г/кг                         |
|                                                                                                                                                               | Маслины (оливки) и продукты из них                                                                                                                           | 1 г/кг                         |
|                                                                                                                                                               | Картофельное пюре и ломтики для обжаривания                                                                                                                  | 2 г/кг                         |
|                                                                                                                                                               | Консервированные и пастеризованные продукты из плодов и овощей, включая соусы, кроме пюре, муссов, компотов, салатов, соковой продукции и подобных продуктов | 1 г/кг                         |
|                                                                                                                                                               | Томатопродукты (кроме соковой продукции)                                                                                                                     | 1 г/кг                         |
|                                                                                                                                                               | Сухофрукты                                                                                                                                                   | 1 г/кг                         |
|                                                                                                                                                               | Продукты из зерновых, вырабатываемые по экструзионной технологии                                                                                             | 2 г/кг                         |
|                                                                                                                                                               | Хлеб, хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, в т.ч. со сниженной калорийностью, расфасованные, упакованные для длительного хранения                    | 2 г/кг                         |
|                                                                                                                                                               | Аналоги мясных, рыбных продуктов, продуктов из ракообразных и головоногих моллюсков; заменители сыров на основе белков                                       | 2 г/кг                         |
|                                                                                                                                                               | Яйцепродукты сушеные, концентрированные, замороженные                                                                                                        | 1 г/кг                         |
|                                                                                                                                                               | Яйцепродукты жидкие (белок, желток, цельное яйцо)                                                                                                            | 5 г/кг                         |

|                                                                                                                                                                          |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Спреды, маргарины, соусы эмульгированные на основе растительных масел, майонезы, заправки, соусы майонезные, кремы на растительных маслах с содержанием жира 60% и более | 1 г/л       |
| Спреды, маргарины, соусы эмульгированные на основе растительных масел, майонезы, заправки, соусы майонезные, кремы на растительных маслах с содержанием жира менее 60%   | 2 г/л       |
| Соусы неэмульгированные                                                                                                                                                  | 1 г/кг      |
| Напитки безалкогольные ароматизированные                                                                                                                                 | 300 мг/л    |
| Напитки ароматизированные на винной основе                                                                                                                               | 200 мг/л    |
| Вина ординарные, плодовые, медовые, сидр, вина безалкогольные                                                                                                            | 300 мг/кг   |
| Спиртные напитки с содержанием спирта менее 15 об.%                                                                                                                      | 200 мг/кг   |
| Желе для заливных блюд                                                                                                                                                   | 1 г/кг      |
| Сиропы ароматизированные для молочных коктейлей, мороженого т.п., сиропы для оладьей, куличей                                                                            | 1 г/кг      |
| Начинки для пельменей (равиолей), клецки                                                                                                                                 | 1 г/кг      |
| Поверхностная обработка колбасных изделий, колбас, сыров и оболочек, а также в составе пленок и покрытий                                                                 | согласно ТД |
| Десерты на молочной основе, термически не обработанные;                                                                                                                  | 300 мг/л    |
| Овощи маринованные, соленые или в масле (кроме маслин)                                                                                                                   | 2 г/кг      |
| Глазированные в сахаре (кондированные) фрукты и овощи                                                                                                                    | 1 г/кг      |
| Джем, мармелад, желе, повидло с низким содержанием сахара и без сахара пастообразной консистенции                                                                        | 1 г/кг      |
| Фруктово-ягодные и фруктово-жировые начинки для мучных кондитерских изделий                                                                                              | 1 г/кг      |
| Жевательная резинка                                                                                                                                                      | 1,5 г/кг    |
| Пресервы из рыбы, включая икру                                                                                                                                           | 2 г/кг      |
| Рыба соленая, вяленая                                                                                                                                                    | 200 мг/кг   |
| Ракообразные и моллюски вареные                                                                                                                                          | 2 г/кг      |
| Салаты готовые                                                                                                                                                           | 1,5 г/кг    |
| Горчица                                                                                                                                                                  | 1 г/кг      |
| Пряности и приправы                                                                                                                                                      | 1 г/кг      |
| Диетические лечебно-профилактические пищевые продукты, (исключая продукты для детей), диетические смеси для снижения массы тела                                          | 1,5 г/кг    |
| Жидкие концентраты: чайные, фруктовые, из травяных настоев                                                                                                               | 600 мг/кг   |
| Желе, покрывающие мясные продукты (вареные, соленые, вяленые); паштеты                                                                                                   | 1 г/кг      |

|                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                        |                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                         | Супы и бульоны жидкие, кроме консервированных                                                                                                                                                                          | 500 мг/кг                                    |
|                                                                                                                                                                                                         | Сухие завтраки (закуски) на основе злаковых и картофеля, покрытые орехами                                                                                                                                              | 1 г/кг                                       |
|                                                                                                                                                                                                         | Сахаристые кондитерские изделия, конфеты, шоколад с начинкой                                                                                                                                                           | 1,5 г/кг                                     |
|                                                                                                                                                                                                         | Вяленые мясные продукты (поверхностная обработка)                                                                                                                                                                      | согласно ТД                                  |
|                                                                                                                                                                                                         | Ароматизаторы                                                                                                                                                                                                          | 1,5 г/кг                                     |
|                                                                                                                                                                                                         | Аналоги рыбных продуктов на основе водорослей                                                                                                                                                                          | 1 г/кг                                       |
|                                                                                                                                                                                                         | Пиво в кегах с добавленным (более, чем 0,5%) для ферментации сахаром и/или фруктовым соком или и концентратом сока                                                                                                     | 200 мг/кг                                    |
|                                                                                                                                                                                                         | Свежие неочищенные цитрусовые фрукты (поверхностная обработка)                                                                                                                                                         | 20 мг/кг                                     |
|                                                                                                                                                                                                         | Биологически активные добавки к пище, жидкие                                                                                                                                                                           | 2 г/кг                                       |
|                                                                                                                                                                                                         | Биологически активные добавки к пище, сухие, источники витамина А или витаминов А и Д в различных комбинациях                                                                                                          | 1 г/кг<br>В готовых к употреблению продуктах |
| Сорбиновая кислота и сорбаты (E200, E201, E202, E203) в комбинации с бензойной кислотой и бензоатами (E210, E211, E212, E213) - по отдельности или в комбинации, в пересчете на соответствующую кислоту | Десерты на молочной основе, термически не обработанные                                                                                                                                                                 | 300 мг/л                                     |
|                                                                                                                                                                                                         | Спреды, маргарины, майонезы, кремы на растительных маслах, соусы эмульгированные, заправки, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майнезные, кремы на растительных маслах с содержанием жира 60% и более | 1 г/кг<br>в т.ч. бензоаты не более 500 мг/кг |
|                                                                                                                                                                                                         | Спреды, маргарины, майонезы, кремы на растительных маслах, соусы эмульгированные, заправки, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майнезные, кремы на растительных маслах с содержанием жира менее 60%   | 2 г/кг<br>в т.ч. бензоаты не более 1 г/кг    |
|                                                                                                                                                                                                         | Овощи маринованные, соленые или в масле (кроме маслин)                                                                                                                                                                 | 2 г/кг                                       |
|                                                                                                                                                                                                         | Томатопродукты (кроме соковой продукции)                                                                                                                                                                               | 1 г/кг                                       |
|                                                                                                                                                                                                         | Маслины (оливки) и продукты из них;                                                                                                                                                                                    | 1 г/кг<br>в т.ч. бензоаты не более 500 мг/кг |
|                                                                                                                                                                                                         | Глазированные в сахаре (кондированные) фрукты и овощи;                                                                                                                                                                 | 1 г/кг                                       |
|                                                                                                                                                                                                         | Джем, мармелад, желе, повидло с низким содержанием сахара и без сахара пастообразной консистенции                                                                                                                      | 1 г/кг<br>в т.ч. бензоаты не более 500 мг/кг |
|                                                                                                                                                                                                         | Жевательная резинка                                                                                                                                                                                                    | 1,5 г/кг                                     |
|                                                                                                                                                                                                         | Пресервы из рыбы, включая икру                                                                                                                                                                                         | 2 г/кг                                       |
|                                                                                                                                                                                                         | Рыба соленая, вяленая                                                                                                                                                                                                  | 200 мг/кг                                    |
|                                                                                                                                                                                                         | Ракообразные и моллюски вареные                                                                                                                                                                                        | 2 г/кг<br>в т.ч. бензоаты не более 1 г/кг    |

|                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                            |                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                  | Соусы эмульгированные на основе растительных масел, майонезы, заправки, соусы майонезные, кремы на растительных маслах с содержанием жира 60% и более      | 1 г/кг<br>в т.ч. бензоаты не более 500 мг/кг;                                |
|                                                                                                                                                                                                                  | Соусы эмульгированные на основе растительных масел, майонезы, дрессинги, кремы на растительных маслах с содержанием жира менее 60%                         | 2 г/кг<br>в т.ч. бензоаты не более 1 г/кг;                                   |
|                                                                                                                                                                                                                  | Соусы неэмульгированные                                                                                                                                    | 1 г/кг                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                  | Яйцепродукты жидкие (белок, желток, цельное яйцо)                                                                                                          | 5 г/кг                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                  | Салаты готовые                                                                                                                                             | 1,5 г/кг                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                  | Горчица                                                                                                                                                    | 1 г/кг                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                  | Пряности и приправы                                                                                                                                        | 1 г/кг                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                  | Пищевая продукция диетического лечебного и диетического профилактического питания (исключая продукты для детей), диетические смеси для снижения массы тела | 1,5 г/кг                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                  | Напитки безалкогольные ароматизированные                                                                                                                   | 400 мг/кг<br>в т.ч. сорбаты не более 250 мг/кг, бензоаты не более 150 мг/кг; |
|                                                                                                                                                                                                                  | Спиртные напитки с содержанием спирта менее 15 об.%                                                                                                        | 400 мг/кг<br>в т.ч. не более 200 мг/кг каждого;                              |
|                                                                                                                                                                                                                  | Жидкие концентраты: чайные, фруктовые, из травяных настоев                                                                                                 | 600 мг/кг                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                  | Супы и бульоны жидкие, кроме консервированных                                                                                                              | 500 мг/кг                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                  | Сахаристые кондитерские изделия, конфеты, шоколад с начинкой                                                                                               | 1,5 г/кг                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                  | Вяленые мясные продукты (поверхностная обработка)                                                                                                          | согласно ТД                                                                  |
|                                                                                                                                                                                                                  | Ароматизаторы                                                                                                                                              | 1,5 г/кг                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                  | Пиво в кегах с добавленным (более, чем 0,5%) для ферментации сахаром и/или фруктовым соком или и концентратом сока                                         | 400 мг/кг                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                  | Биологически активные добавки к пище, порошкообразные, содержащие препараты витамина А или витаминов А и Д                                                 | 1 г/кг<br>(в готовых к употреблению продуктах)                               |
|                                                                                                                                                                                                                  | Биологически активные добавки к пище, жидкие                                                                                                               | 2 г/кг                                                                       |
| Сорбиновая кислота и сорбаты (E200, E201, E202, E203)<br>в комбинации с "парабенами" (E214, E215, E218, E219)-<br>по отдельности или в комбинации, в пересчете на сорбиновую и бензойную кислоты, соответственно | Желе, покрывающее мясные продукты (вареные, соленные, вяленые), паштеты                                                                                    | 1 г/кг                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                  | Сухие завтраки (закуска) на основе злаковых и картофеля, покрытые орехами                                                                                  | 1 г/кг<br>в т.ч. "парабены" не более 300 мг/кг                               |
|                                                                                                                                                                                                                  | Сахаристые кондитерские изделия, конфеты, шоколад с начинкой                                                                                               | 1,5 г/кг<br>в т.ч. "парабены" не более 300 мг/кг;                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                              |                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                            | Вяленые мясные продукты (поверхностная обработка)            | согласно ТД                                             |
| Сорбиновая кислота и сорбаты (E200, E201, E202, E203)<br>в комбинации с бензойной кислотой и бензоатами (E210, E211, E212, 213) и “парабенами” (E214, E215, E218, E219)-<br>по отдельности или в комбинации, в пересчете на сорбиновую и бензойную кислоты, соответственно | Вяленые мясные продукты (поверхностная обработка)            | согласно ТД                                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                            | Сахаристые кондитерские изделия, конфеты, шоколад с начинкой | 1,5 г/кг<br>в т.ч. “парабены”<br>не более 300<br>мг/кг; |
| Уксусная кислота (E260) и ее соли ацетаты: калия (E261), кальция (E263), натрия (E262)                                                                                                                                                                                     | Согласно ТД                                                  | согласно ТД                                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                            | См. Приложение № 7, №12, № 15                                |                                                         |
| орто-Фенилфенол (E231), орто-фенилфенола натриевая соль (E232)-<br>по отдельности или в комбинации в пересчете на ортофенилфенол                                                                                                                                           | Цитрусовые (поверхностная обработка)                         | 12 мг/кг                                                |

**Примечание:**

<sup>1</sup> - максимальный уровень нитритов калия и натрия в пищевых продуктах означает остаточное их количество, которое может обнаруживаться в продуктах, приобретенных в розничной торговой сети. При одновременном использовании нитратов и нитритов в составе посолочных смесей максимальный уровень нитритов в таких продуктах включает и нитриты, образующиеся из нитратов.

**Приложение 9**  
к техническому регламенту  
«Требования безопасности пищевых добавок,  
ароматизаторов и технологических  
вспомогательных средств»  
(ТР ТС 029/2012)

**Пищевая продукция, при производстве  
которой использование красителей не допускается<sup>1</sup>**

Не допускается использование красителей при производстве следующей пищевой продукции:

- 1) необработанная пищевая продукция;
- 2) молоко пастеризованное или стерилизованное, шоколадное молоко неароматизированное;
- 3) кисломолочные продукты, пахта не ароматизированные;
- 4) молоко, сливки консервированные, концентрированные, сгущенные не ароматизированные;
- 5) овощи (кроме маслин), фрукты, грибы свежие, сушеные, консервированные, в том числе пюре и пасты;
- 6) яйца и продукты из яиц (для окрашивания скорлупы пасхальных яиц допускаются красители, указанные в Приложении 11 к настоящему Техническому регламенту);
- 7) мясо, птица, дичь, рыба, ракообразные, моллюски цельные или куском или измельченные, включая фарш, без добавления других ингредиентов, сырые;
- 8) мука, крупы, крахмалы;
- 9) фрукты, овощи, грибы свежие, сушеные, консервированные (в т.ч. пасты и пюре); соковая продукция (за исключением сокосодержащих напитков), пасты, пюре;
- 10) томатные паста и соус, консервированные помидоры;
- 11) сахар, глюкоза, фруктоза, лактоза;
- 12) мед;
- 13) какао-продукты, шоколадные ингредиенты в кондитерских и других изделиях;
- 14) макаронные изделия;
- 15) кофе жареный, цикорий, чай, экстракты их них; чайные, растительные, фруктовые препараты для настоев и их растворимые смеси;
- 16) солод и солодовые напитки;
- 17) пряности и смеси из них;
- 18) соль поваренная, заменители соли;
- 19) вода питьевая бутилированная;
- 20) вино, фруктовый спирт, фруктовые спиртные напитки и винный уксус;

21) масло и жир животного происхождения, масла растительные прямого и холодного отжима;

22) зрелые и незрелые сыры неароматизированные;

23) хлеб;

24) специализированная пищевая продукция для питания здоровых и больных детей до трех лет.

Примечание:

<sup>1</sup> - за исключением случаев, указанных в приложениях 10 и 11 к настоящему Техническому регламенту.

**Приложение 10**  
к техническому регламенту  
«Требования безопасности пищевых добавок,  
ароматизаторов и технологических  
вспомогательных средств»  
(ТР ТС 029/2012)

**Пищевая продукция, в производстве  
которой допускаются определенные красители**

| Наименование пищевой продукции                                                                                                                                                                                                                                                    | Наименование добавки                                        | Максимальный уровень в продукции       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Солодовый хлеб                                                                                                                                                                                                                                                                    | Сахарный колер (E150 a, b, c, d)                            | согласно ТД                            |
| Пиво, сидр                                                                                                                                                                                                                                                                        | Сахарный колер (E150 a, b, c, d)                            | согласно ТД                            |
| Масло коровье (сливочное), в т.ч. со сниженным содержанием жира; масло коровье топленое                                                                                                                                                                                           | Каротины (E160a)                                            | согласно ТД                            |
| Маргарины, жиры специального назначения, заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа | Аннато (E160b, биксин, норбиксин)                           | 10 мг/кг <sup>1</sup>                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Каротины (E160a)                                            | 25 мг/кг                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Куркумин (E100)                                             | 5 мг/кг                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                             | (определяется по суммарному куркумину) |
| Спреды растительно сливочные, растительно-жировые, смеси топленые растительно-сливочные, растительно-жировые                                                                                                                                                                      | Куркумин (E100)                                             | 10 мг/кг                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Рибофлавины (E101 i, ii),                                   | 300 мг/кг                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Кармины (E120)                                              | 500 мг/кг                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Сахарный колер (E150 b, c, d)                               | 500 мг/кг                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Каротины (E160a, i)                                         | 1000 мг/кг                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Каротины (E160a, ii)                                        | 35 мг/кг                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Каротины (E160a, iii)                                       |                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                   | бета-апо-8'-Каротиновый альдегид (C30) (E160e)              |                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                   | бета-апо-8'-Каротиновой кислоты (C30) этиловый эфир (E160f) |                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Аннато (E160b, биксин, норбиксин)                           | 100 мг/кг                              |
| Плавленные сыры ароматизированные                                                                                                                                                                                                                                                 | Аннато (E160b, биксин, норбиксин)                           | 15 мг/кг <sup>1</sup>                  |
| Некоторые виды сыров, изготовленных по рецептурам, согласованным с уполномоченным органом                                                                                                                                                                                         | Аннато (E160b, биксин, норбиксин)                           | 50 мг/кг <sup>1</sup>                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Кармины (E120)                                              | 125 мг/кг                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Антоцианы (E163)                                            | согласно ТД                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Каротины (E160a)                                            | согласно ТД                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Экстракт паприки, капсантин, капсорубин (E160c)             | согласно ТД                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Уголь растительный (E153)                                   | согласно ТД                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Хлорофил (E140) и его медные комплексы (E141 i, ii)         | согласно ТД                            |
| Уксус                                                                                                                                                                                                                                                                             | Сахарный колер (E150 a, b, c, d)                            | согласно ТД                            |
| Виски, зерновой и винный спирт, ром, бренди                                                                                                                                                                                                                                       | Сахарный колер (E150 a, b, c, d)                            | согласно ТИ                            |

|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Ароматизированные вина и ароматизированные напитки на винной основе, изготовленные по рецептурам, согласованным с уполномоченным органом | Сахарный колер (E150 a, b, c, d)                                                                                                                                                                                                                                            | согласно ТД           |
| Горькие содовые напитки и горькие вина, изготовленные по рецептурам, согласованным с уполномоченным органом                              | Сахарный колер (E150 a, b, c, d)                                                                                                                                                                                                                                            | согласно ТД           |
|                                                                                                                                          | Куркумин (E100),<br>Рибофлавины (E101 i, ii),<br>Тартразин (E102),<br>Понсо 4R (E124),<br>Азорубин (E122),<br>Желтый хинолиновый (E104),<br>Красный очаровательный АС (E129),<br>Кармины (E120),<br>Желтый «солнечный закат» FCF (E110)-<br>по отдельности или в комбинации | 100 мг/л              |
| Овощи в уксусе, рассоле или масле, за исключением оливок                                                                                 | Антоцианы (E163)                                                                                                                                                                                                                                                            | согласно ТД           |
|                                                                                                                                          | Каротины (E160a)                                                                                                                                                                                                                                                            | согласно ТД           |
|                                                                                                                                          | Красный свекольный (E162)                                                                                                                                                                                                                                                   | согласно ТД           |
|                                                                                                                                          | Рибофлавины (E101)                                                                                                                                                                                                                                                          | согласно ТД           |
|                                                                                                                                          | Сахарный колер (E150 a, b, c, d)                                                                                                                                                                                                                                            | согласно ТД           |
|                                                                                                                                          | Хлорофиллы, хлорофиллины (E140) и их медные комплексы (E141)                                                                                                                                                                                                                | согласно ТД           |
| Сухие завтраки из зерновых, экструдированные и вздутые и/или ароматизированные фруктами                                                  | Аннато (E160b, биксин, норбиксин)                                                                                                                                                                                                                                           | 25 мг/кг <sup>1</sup> |
|                                                                                                                                          | Каротины (E160a)                                                                                                                                                                                                                                                            | согласно ТД           |
|                                                                                                                                          | Маслосмолы (экстракты) паприки (E160c, капсантин, капсарубин)                                                                                                                                                                                                               | согласно ТД           |
|                                                                                                                                          | Сахарный колер (E150c)                                                                                                                                                                                                                                                      | согласно ТД           |
|                                                                                                                                          | Антоцианы (E163),<br>Кармины (E120),<br>Красный свекольный (E162)-<br>по отдельности или в комбинации                                                                                                                                                                       | 200 мг/кг             |
|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                       |
| Джемы, желе, конфитюры, в т.ч. с ломтиками плодов и другие подобные продукты переработки фруктов, включая низкокалорийные                | Антоцианы (E163)                                                                                                                                                                                                                                                            | согласно ТД           |
|                                                                                                                                          | Каротины (E160a)                                                                                                                                                                                                                                                            | согласно ТД           |
|                                                                                                                                          | Красный свекольный (E162, бетанин)                                                                                                                                                                                                                                          | согласно ТД           |
|                                                                                                                                          | Куркумин (E100)                                                                                                                                                                                                                                                             | согласно ТД           |
|                                                                                                                                          | Экстракт паприки, капсантин, капсарубин (E160c)                                                                                                                                                                                                                             | согласно ТД           |
|                                                                                                                                          | Сахарный колер (E150 a, b, c, d)                                                                                                                                                                                                                                            | согласно ТД           |
|                                                                                                                                          | Хлорофиллы и хлорофиллины (E140) и их медные комплексы (E141)                                                                                                                                                                                                               | согласно ТД           |
|                                                                                                                                          | Желтый «солнечный закат» FCF (E110),<br>Желтый хинолиновый (E104),<br>Зеленый S (E142),<br>Кармины (E120),<br>Ликопин (E160d),<br>Лютеин (E161b),<br>Понсо 4R (E124)-<br>по отдельности или в комбинации                                                                    | 100 мг/кг             |
| Сосиски, сардельки, вареные колбасы, паштеты, вареное мясо                                                                               | Куркумин (E100)                                                                                                                                                                                                                                                             | 20 мг/кг              |
|                                                                                                                                          | Кармины (E120)                                                                                                                                                                                                                                                              | 100 мг/кг             |
|                                                                                                                                          | Сахарный колер (E150 a, b, c, d)                                                                                                                                                                                                                                            | согласно ТД           |
|                                                                                                                                          | Каротины (E160a)                                                                                                                                                                                                                                                            | 20 мг/кг              |
|                                                                                                                                          | Экстракт паприки, капсантин, капсарубин (E160c)                                                                                                                                                                                                                             | 10 мг/кг              |

|                                                                                                                                                         |                                    |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------|
|                                                                                                                                                         | Красный свекольный (E162, бетанин) | согласно ТД |
|                                                                                                                                                         | Красный рисовый                    | согласно ТД |
| Свинные копченые и вяленые колбасы, в том числе с перцем (тип "Чоризо", "Сальчичон")                                                                    | Кармины (E120)                     | 200 мг/кг   |
|                                                                                                                                                         | Понсо 4R (E124)                    | 250 мг/кг   |
|                                                                                                                                                         | Красный рисовый                    | согласно ТД |
| Сосиски с содержанием зерновых и бобовых более 6 %; изделия из измельченного мяса («городское мясо») с содержанием зерновых, бобовых и овощей более 4 % | Красный очаровательный AC (E129)   | 25 мг/кг    |
|                                                                                                                                                         | Кармины (E120)                     | 100 мг/кг   |
|                                                                                                                                                         | Сахарный колер (E150 a, b, c, d)   | согласно ТД |
| Картофель сухой гранулированный, хлопья                                                                                                                 | Куркумин (E100)                    | согласно ТД |
| Зеленый горошек и пюре из него, обработанные и консервированные.                                                                                        | Синий блестящий FCF (E133)         | 20 мг/кг    |
|                                                                                                                                                         | Зеленый S (E142)                   | 10 мг/кг    |
|                                                                                                                                                         | Тартразин (E102)                   | 100 мг/кг   |

Примечание:

<sup>1</sup> - общие каротиноиды в пересчете на биксин или норбиксин.

**Приложение 11**  
к техническому регламенту  
«Требования безопасности пищевых добавок,  
ароматизаторов и технологических  
вспомогательных средств»  
(ТР ТС 029/2012)

**Гигиенические регламенты применения красителей**

| <b>Пищевая добавка<br/>(индекс E)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Пищевая продукция</b>                                                                                                                                                                        | <b>Максимальный.<br/>уровень в<br/>продукции</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Азорубин (E122, Кармуазин),<br>Красный очаровательный АС (E129),<br>бета-апо-8'-Каротиновый альдегид (C30) (E160e),<br>бета-апо-8'-Каротиновой кислоты (C30) этиловый эфир (E160f),<br>Желтый “солнечный закат” FCF (E110),<br>Желтый хинолиновый (E104),<br>Зеленый S (E142),<br>Зеленый прочный FCF (143),<br>Индигокармин (E132),<br>Кармин (E120, Кошениль),<br>Коричневый НТ (E155),<br>Куркумин (E100),<br>Ликопин (E160d),<br>Лютеин (E161b),<br>Понсо 4R (E124),<br>Синий блестящий FCF (E133),<br>Синий патентованный V (E131),<br>Тартразин (E102),<br>Черный блестящий PN (E151)-<br>по отдельности или в комбинации | Безалкогольные напитки<br>ароматизированные,<br>сокосодержащие напитки <sup>1</sup>                                                                                                             | 100 мг/кг                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Алкольные напитки,<br>ароматизированные вина и напитки<br>на их основе, плодовые вина (тихие и<br>шипучие), сидр                                                                                | 200 мг/кг                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Фрукты и овощи глазированные                                                                                                                                                                    | 200 мг/кг                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Фрукты (окрашенные)                                                                                                                                                                             | 200 мг/кг                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | консервированные                                                                                                                                                                                | 200 мг/кг                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Сахаристые кондитерские изделия <sup>1</sup>                                                                                                                                                    | 300 мг/кг                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Жевательная резинка <sup>1</sup>                                                                                                                                                                | 300 мг/кг                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Декоративные покрытия                                                                                                                                                                           | 500 мг/кг                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Сдобные хлебобулочные и мучные<br>кондитерские изделия <sup>1</sup>                                                                                                                             | 200 мг/кг                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Мороженое на молочной основе,<br>фруктовый лед <sup>1</sup>                                                                                                                                     | 150 мг/кг                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Десерты, включая молочные,<br>ароматизированные <sup>1</sup>                                                                                                                                    | 150 мг/кг                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Сыры плавленые ароматизированные                                                                                                                                                                | 100 мг/кг                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Соусы, соусы на основе<br>растительных масел, майонезы,<br>соусы майонезные, кремы на<br>растительных маслах, приправы<br>(сухие и пастообразные), пикули<br>(мелкие маринованные овощи) и т.п. | 500 мг/кг                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Горчица                                                                                                                                                                                         | 300 мг/кг                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Пасты - рыбная и из ракообразных                                                                                                                                                                | 100 мг/кг                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Ракообразные - полуфабрикаты<br>вареные                                                                                                                                                         | 250 мг/кг                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Рыба «под лосося»                                                                                                                                                                               | 500 мг/кг                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Рыбный фарш сурими                                                                                                                                                                              | 500 мг/кг                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Икра рыбы                                                                                                                                                                                       | 300 мг/кг                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Рыба копченая                                                                                                                                                                                   | 100 мг/кг                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Закуски сухие (снеки) на основе<br>картофеля, зерновых или крахмала, с<br>пряностями:                                                                                                           | 200 мг/кг<br><br>100 мг/кг                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | -экструдированные или<br>взорванные пряные закуски<br>-другие пряные закусочные<br>продукты, в том числе орехи                                                                                  |                                                  |

|                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                       |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|                                             | Съедобные покрытия сыров и колбас                                                                                                                                                                                                                                                                                             | согласно ТД           |
|                                             | Пищевые смеси диетические полнорационные, в т.ч. для контроля массы тела                                                                                                                                                                                                                                                      | 50 мг/кг              |
|                                             | Биологически активные добавки к пище:                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                       |
|                                             | -твердые                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 300 мг/кг             |
|                                             | -жидкие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 100 мг/кг             |
|                                             | Супы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 50 мг/кг              |
|                                             | Мясные и рыбные аналоги на основе растительных белков                                                                                                                                                                                                                                                                         | 100 мг/кг             |
| Аннато экстракты (E160b, биксин, норбиксин) | Маргарины, спреды и смеси топленые, жиры специального назначения, заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, жиры обезвоженные | 10 мг/кг <sup>2</sup> |
|                                             | Пищевой лед, фруктовый лед, фруктовое мороженое                                                                                                                                                                                                                                                                               | 20 мг/кг              |
|                                             | Декоративные изделия и оболочки                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 20 мг/кг <sup>2</sup> |
|                                             | Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия                                                                                                                                                                                                                                                                           | 10 мг/кг <sup>2</sup> |
|                                             | Ликеры и крепленые напитки, содержащие менее 15 об.% спирта                                                                                                                                                                                                                                                                   | 10 мг/кг <sup>2</sup> |
|                                             | Сыры                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 15 мг/кг <sup>2</sup> |
|                                             | Десерты, в том числе мороженое на молочной основе                                                                                                                                                                                                                                                                             | 10 мг/кг              |
|                                             | Покрытия для сыра (съедобные)                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 20 мг/кг <sup>2</sup> |
|                                             | Копченая рыба                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 10 мг/кг <sup>2</sup> |
|                                             | Закуски сухие (снеки) на основе картофеля, зерновых или крахмала, с пряностями                                                                                                                                                                                                                                                |                       |
|                                             | -экструдированные или взорванные пряные закуски                                                                                                                                                                                                                                                                               | 200 мг/кг             |
|                                             | -другие пряные закусочные продукты, в том числе орехи                                                                                                                                                                                                                                                                         | 100 мг/кг             |
|                                             | Сухие завтраки из зерновых, экструдированные и взорванные и (или) ароматизированные фруктами,                                                                                                                                                                                                                                 | 25 мг/кг <sup>2</sup> |
|                                             | Жевательная резинка                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 300 мг/кг             |
| Антоцианы (E163),                           | Согласно ТД <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | согласно ТД           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                      |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Диоксид титана (E171),<br>Карбонат кальция (E170),<br>Каротины (E160a),<br>Красный свекольный (E162, бетанин),<br>Экстракт паприки, капсантин, капсорубин (E160c),<br>Оксиды (гидроксиды) железа (E172),<br>Рибофлавин (E101),<br>Сахарный колер (E150a, E150в, E150с, E150d),<br>Танины пищевые (E181),<br>Уголь растительный (E153),<br>Хлорофиллы и хлорофиллины (E140),<br>Хлорофиллов и хлорофиллинов медные комплексы (E141) | См. Приложения № 3, и № 7                                                                                            |             |
| Кантаксантин (E161g)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Сосиски "страсбургские"                                                                                              | 15 мг/кг    |
| Красный рисовый                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Мясные изделия                                                                                                       | согласно ТД |
| Серебро (E174),<br>Золото (E175)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Сахаристые кондитерские изделия, шоколад (поверхность декоративных ингредиентов кондитерских наборов, тортов и т.п.) | согласно ТД |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Ликеры, водки                                                                                                        | согласно ТД |

**Примечание:**

<sup>1</sup> - для безалкогольных и сокосодержащих напитков, кондитерских и хлебобулочных, десертов, мороженого и фруктового льда использование каждого из красителей Азорубин (E122), Желтый "солнечный закат" FCF (E110), Коричневый НТ (E155), Понсо 4R (E124) не должно превышать 50 мг/кг.

<sup>2</sup> - общие каротиноиды в пересчете на биксин или норбиксин.

<sup>3</sup> - указанные красители разрешается использовать для изготовления всей пищевой продукции за исключением указанной в приложении 9, а для пищевой продукции, указанной в приложении 10, содержание красителей регламентируется.

**Приложение 12**  
к техническому регламенту  
«Требования безопасности пищевых добавок,  
ароматизаторов и технологических  
вспомогательных средств»  
(ТР ТС 029/2012)

**Гигиенические нормативы применения носителей**

| Пищевая добавка<br>(индекс Е)                                                                                                                                                 | Пищевая продукция                                                                                                                                                                              | Максимальный<br>уровень в<br>продукции       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Агар (Е406)                                                                                                                                                                   | Согласно ТД                                                                                                                                                                                    | согласно ТД                                  |
|                                                                                                                                                                               | См. Приложение № 15                                                                                                                                                                            |                                              |
| Альгиновая кислота (Е400) и ее соли<br>альгинаты:<br>аммония (Е403),<br>калия (Е402),<br>кальция (Е404),<br>натрия (Е401)                                                     | Согласно ТД                                                                                                                                                                                    | согласно ТД                                  |
|                                                                                                                                                                               | См. Приложение № 15                                                                                                                                                                            |                                              |
| Алюмосиликат (Е559, каолин)                                                                                                                                                   | Красители                                                                                                                                                                                      | 5 г/100г                                     |
|                                                                                                                                                                               | См. Приложение № 3                                                                                                                                                                             |                                              |
| Алюмосиликат калия (Е555)                                                                                                                                                     | Красители диоксид титана (Е170) и оксиды<br>и гидроксиды железа (Е171)                                                                                                                         | не более 90% по<br>отношению к<br>красителю  |
| Ацетат кальция (Е263)                                                                                                                                                         | Согласно ТД                                                                                                                                                                                    | согласно ТД                                  |
|                                                                                                                                                                               | См. Приложение № 7, № 8, № 15                                                                                                                                                                  |                                              |
| Бензиловый спирт (Е1519)-<br>в пищевых продуктах (из всех<br>источников) как готовых к<br>употреблению, так и восстановленных<br>в соответствии с инструкцией<br>изготовителя | Ароматизаторы:<br>-для ликеров, ароматизированных вин,<br>ароматизированных напитков и коктейлей<br>на винной основе<br>-для кондитерских изделий, а т.ч.<br>шоколада, и хлебобулочных изделий | согласно ТД<br><br>100 мг/л<br><br>250 мг/кг |
| Бентонит (Е558)\                                                                                                                                                              | Красители                                                                                                                                                                                      | 5 г/100г                                     |
|                                                                                                                                                                               | См. Приложение № 3                                                                                                                                                                             |                                              |
| Воск пчелиный (Е901)                                                                                                                                                          | Красители                                                                                                                                                                                      | согласно ТД                                  |
|                                                                                                                                                                               | См. Приложение № 6                                                                                                                                                                             |                                              |
| Глицерин (Е422)                                                                                                                                                               | Согласно ТД                                                                                                                                                                                    | согласно ТД                                  |
|                                                                                                                                                                               | См. Приложение № 5                                                                                                                                                                             |                                              |
| Глицин (Е640) и его натриевая соль                                                                                                                                            | Согласно ТД                                                                                                                                                                                    | согласно ТД                                  |
|                                                                                                                                                                               | См. Приложение № 16                                                                                                                                                                            |                                              |
| Глюконат калия (Е577)                                                                                                                                                         | Согласно ТД                                                                                                                                                                                    | согласно ТД                                  |
|                                                                                                                                                                               | См. Приложения № 4, № 7                                                                                                                                                                        |                                              |
| Гуаровая камедь (Е412)                                                                                                                                                        | Согласно ТД                                                                                                                                                                                    | согласно ТД                                  |
|                                                                                                                                                                               | См. Приложение № 15                                                                                                                                                                            |                                              |
| Гуммиарабик (Е414, акации камедь)                                                                                                                                             | Согласно ТД                                                                                                                                                                                    | согласно ТД                                  |
|                                                                                                                                                                               | См. Приложение № 15                                                                                                                                                                            |                                              |
| Диацетин (Е1517, глицерилдиацетат)                                                                                                                                            | См. Триацетин (Е1518)                                                                                                                                                                          |                                              |
| Диоксид кремния<br>аморфный (Е551)                                                                                                                                            | Эмульгаторы, красители                                                                                                                                                                         | 5 г/100г                                     |
|                                                                                                                                                                               | Красители диоксид титана (Е171) и оксиды<br>и гидроксиды железа (Е172)                                                                                                                         | не более 90% по<br>отношению к<br>красителю  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                            |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | См. Приложение № 3                                                         |             |
| Жирные кислоты (E570)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Глазирователи для фруктов                                                  | согласно ТД |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | См. Приложение № 15                                                        |             |
| Изомальтит, изомальт (E953),<br>ксилит (E967),<br>лактит (E966),<br>мальтит и мальтитный сироп (E965),<br>манит (E421),<br>сорбит (E420),<br>эритрит (E968)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Согласно ТД                                                                | согласно ТД |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | См. Приложения № 13 и № 15                                                 |             |
| Калиевые, кальциевые и натриевые<br>соли жирных кислот (E470)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Глазирователи для фруктов                                                  | согласно ТД |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | См. Приложения № 3 и № 15                                                  |             |
| Камедь рожкового дерева (E410)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Согласно ТД                                                                | согласно ТД |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | См. Приложение № 15                                                        |             |
| Карбонаты калия (E501),<br>карбонат кальция (E170),<br>карбонаты магния (E504)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Согласно ТД                                                                | согласно ТД |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | См. Приложение № 3, № 7, № 11, № 15 и № 17                                 |             |
| Каррагинан (E407, E407a)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Согласно ТД                                                                | согласно ТД |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | См. Приложение № 15                                                        |             |
| Касторовое масло (E1503)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Согласно ТД                                                                | согласно ТД |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | См. Приложение № 3 и № 6                                                   |             |
| Конжак, Конжаковая мука<br>(E425),<br>конжаковая камедь (E425i),<br>конжаковый глюкоманнан<br>(E425ii)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Согласно ТД                                                                | согласно ТД |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | См. Приложение № 15                                                        |             |
| Крахмалы модифицированные:<br>крахмал ацелированный (E1420),<br>ацелированный дикрахмаладипат<br>(E1422),<br>ацелированный дикрахмалфосфат<br>(E1414),<br>ацелированный окисленный крахмал<br>(E1451),<br>дикрахмалфосфат (E1412),<br>монокрахмалфосфат (E1410),<br>окисленный крахмал (E1404),<br>оксипропилированный<br>дикрахмалфосфат (E1442),<br>оксипропилированный крахмал (E1440),<br>фосфатированный дикрахмалфосфат<br>(E1413),<br>эфир крахмала и натриевой соли<br>октениллантарной кислоты (E1450) | Согласно ТД                                                                | согласно ТД |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | См. Приложение № 15                                                        |             |
| Ксантановая камедь (E415)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Согласно ТД                                                                | согласно ТД |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | См. Приложение № 15                                                        |             |
| Лецитины (E322)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Глазирователи для фруктов<br>Красители и жирорастворимые<br>антиокислители | согласно ТД |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | См. Приложение № 15                                                        |             |
| Магниево-соли жирных кислот (E470)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Красители и жирорастворимые<br>антиокислители                              | согласно ТД |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | См. Приложения № 3 и № 15                                                  |             |
| Моно- и диглицериды жирных кислот<br>(E471)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Глазирователи для фруктов,<br>Красители и жирорастворимые                  | согласно ТД |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                         |                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | антиокислители                                                                          |                                       |
| Пектины (Е440)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Согласно ТД                                                                             | согласно ТД                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | См. Приложение № 15                                                                     |                                       |
| Полидекстрозы (Е1200)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Согласно ТД                                                                             | согласно ТД                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | См. Приложение № 15                                                                     |                                       |
| Поливинилпирролидон (Е1201)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Подсластители                                                                           | согласно ТД                           |
| Поливинилполипирролидон (Е1202)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | См. Приложение № 15                                                                     |                                       |
| Полидиметилсилоксан (Е900)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Глазирователи для фруктов                                                               | согласно ТД                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | См. Приложения № 3 и № 15                                                               |                                       |
| Полиоксиэтиленсорбитаны (эфиры полиоксиэтиленсорбитана и жирных кислот, твины):<br>полиоксиэтиленсорбитан (20) монолаурат (Е432, твин 20),<br>полиоксиэтиленсорбитан (20) монолеат (Е433, твин 80),<br>полиоксиэтиленсорбитан (20) монопальмитат (Е434, твин 40),<br>полиоксиэтиленсорбитан (20) моностеарат (Е435, твин 60),<br>полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат (Е436, твин 65) | Красители и жирорастворимые антиокислители<br>Глазирователи для фруктов<br>Пеногасители | согласно ТД                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | См. Приложение № 15                                                                     |                                       |
| Полиэтиленгликоль (Е1521)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Столовые подсластители                                                                  | 10 г/кг                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | См. Приложения № 6 и № 15                                                               |                                       |
| Пропиленгликоль (Е1520, пропан-1,2-диол)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Антиокислители<br>Красители<br>Эмульгаторы<br>Ферментные препараты                      | 1 г/кг<br>в пищевых продуктах         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                         |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | См. Триацетин (Е1518)                                                                   |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                         |                                       |
| Пропиленгликольальгинат (Е405)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Согласно ТД                                                                             | согласно ТД                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | См. Приложение № 15                                                                     |                                       |
| Силикат кальция (Е552)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Эмульгаторы, красители                                                                  | 5 г/100г                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Красители диоксид титана (Е171) и оксиды и гидроксиды железа (Е172)                     | не более 90% по отношению к красителю |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | См. Приложение № 3                                                                      |                                       |
| Сорбитаны, эфиры сорбита и жирных кислот, (Е491-Е495, СПЭНы):<br>сорбитан моностеарат (Е491, СПЭН 60),<br>сорбитан тристеарат (Е492, СПЭН 65),<br>сорбитан монолаурат (Е493, СПЭН 20),<br>сорбитан моноолеат (Е494, СПЭН 80),<br>сорбитан монопальмитат (Е495, СПЭН 40)                                                                                                                  | Красители<br>Пеногасители<br>Глазирователи для фруктов                                  | согласно ТД                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | См. Приложение № 15                                                                     |                                       |
| Сульфаты аммония (Е517),<br>сульфаты калия (Е515),<br>сульфаты кальция (Е516),<br>сульфаты натрия (Е514)                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Согласно ТД                                                                             | согласно ТД                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | См. Приложение № 5 и № 7                                                                |                                       |
| Тальк (Е553iii)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Красители                                                                               | 5 г/100г                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | См. Приложение № 3                                                                      |                                       |
| Трагакант (Е413)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Согласно ТД                                                                             | согласно ТД                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | См. Приложение № 15                                                                     |                                       |
| Триацетин (Е1518, глицерилтриацетат),                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ароматизаторы:                                                                          | согласно ТД                           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                             |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Диацетин (E1517, глицерилдиацетат),<br>Триэтилцитрат (E1505),<br>Пропиленгликоль (E1520 пропан-1,2-диол)-<br>по отдельности или в комбинации в пищевых продуктах (из всех источников) как готовых к употреблению, так и восстановленных в соответствии с инструкцией изготовителя                                                                                                                                                                                         | -для пищевых продуктов<br>-для напитков кроме сливочного ликера (для пропиленгликоля E1520) | 3 г/кг<br>1 г/л. |
| Триэтилцитрат (E1505)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | См. Триацетин (E1518)                                                                       |                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | См. Приложение № 15                                                                         |                  |
| Фосфатидиловой кислоты аммонийные соли (E442, фосфатиды аммония)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Антиокислители                                                                              | согласно ТД      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | См. Приложение № 15                                                                         |                  |
| Фосфаты кальция (E341)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Согласно ТД                                                                                 | согласно ТД      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | См. Приложения № 3, № 5, № 7 и № 15                                                         |                  |
| Хлорид калия (E508),<br>хлорид кальция (E509),<br>хлорид магния (E511)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Согласно ТД                                                                                 | согласно ТД      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | См. Приложение № 7                                                                          |                  |
| Целлюлоза (E460):<br>целлюлоза микрокристаллическая (E460i),<br>целлюлоза в порошке (E460ii)<br>Целлюлоза модифицированная:<br>гидроксипропилметилцеллюлоза (E464),<br>гидроксипропилцеллюлоза (E463),<br>карбоксиметилцеллюлоза,<br>карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, камедь целлюлозы (E466),<br>карбоксиметилцеллюлоза ферментированная, камедь целлюлозы ферментированная (E469),<br>метилцеллюлоза (E461),<br>метилэтилцеллюлоза (E465)<br>этилцеллюлоза (E462) | Согласно ТД                                                                                 | согласно ТД      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | См. Приложение № 15                                                                         |                  |
| кросскарамеллоза<br>(карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль кроссвязанная), E468                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Подсластители                                                                               | согласно ТД      |
| бета-Циклодекстрин (E459)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Согласно ТД                                                                                 | 1 г/кг           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | См. Приложение № 15                                                                         |                  |
| Цитраты калия (E332),<br>цитраты натрия (E331)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Согласно ТД                                                                                 | согласно ТД      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | См. Приложения № 4 и № 7                                                                    |                  |
| Эфиры глицерина и диацетилвинной и жирных кислот (E472e)<br>Эфиры глицерина и уксусной и жирных кислот (E472a)<br>Эфиры жирных кислот и полиглицерина (E475)<br>Эфиры жирных кислот и сахарозы (E473)<br>Эфиры лимонной кислоты и моно- и диглицеридов жирных кислот (E472c)                                                                                                                                                                                              | Красители и жирорастворимые антиокислители                                                  | согласно ТД      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | См. Приложение № 15                                                                         |                  |

**Приложение 13**  
к техническому регламенту  
«Требования безопасности пищевых добавок,  
ароматизаторов и технологических  
вспомогательных средств»  
(ТР ТС 029/2012)

**Гигиенические нормативы применения подсластителей**

| <b>Пищевая добавка<br/>(индекс Е)</b> | <b>Пищевая продукция</b>                                                                                                                                                                                        | <b>Максимальный<br/>уровень<br/>в продукции</b> |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Аспартам (Е951)                       | Безалкогольные напитки на водной основе ароматизированные, напитки с соком; нектары, сокосодержащие напитки; напитки на основе молока и молочных продуктов без добавления сахара или со сниженной калорийностью | 600 мг/кг                                       |
|                                       | Десерты ароматизированные на водной основе, на зерновой, фруктовой, овощной, молочной, яичной и жировой основе - без добавления сахара или со сниженной калорийностью                                           | 1 г/кг                                          |
|                                       | «Снеки»: ароматизированные, готовые к употреблению, упакованные сухие пряные продукты на основе крахмала и орехов                                                                                               | 500 мг/кг                                       |
|                                       | Кондитерские изделия без добавления сахара                                                                                                                                                                      | 1 г/кг                                          |
|                                       | Кондитерские изделия со сниженной калорийностью или без добавления сахара:                                                                                                                                      |                                                 |
|                                       | -на основе крахмала                                                                                                                                                                                             | 2 г/кг                                          |
|                                       | -на основе какао, сухофруктов                                                                                                                                                                                   | 2 г/кг                                          |
|                                       | Спреды, маргарины мягкие                                                                                                                                                                                        | 1 г/кг                                          |
|                                       | Жевательная резинка без добавления сахара                                                                                                                                                                       | 5,5 г/кг                                        |
|                                       | Мороженое (кроме сливочного и молочного), фруктовый лед- со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                                                                                   | 800 мг/кг                                       |
|                                       | Фрукты консервированные и пастеризованные со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                                                                                                  | 1 г/кг                                          |
|                                       | Джемы, варенье, желе, мармелад со сниженной калорийностью                                                                                                                                                       | 1 г/кг                                          |
|                                       | Продукты переработки фруктов и овощей со сниженной калорийностью                                                                                                                                                | 1 г/кг                                          |
|                                       | Фруктовые и овощные кисло-сладкие пресервы                                                                                                                                                                      | 300 мг/кг                                       |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                 |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|                                                                                                                                             | Соусы, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, горчица, хрен тертый                                                                                       | 350 мг/кг    |
|                                                                                                                                             | Кисло-сладкие пресервы из рыбы, рыбных маринадов, ракообразных и моллюсков                                                                                                                                      | 300 мг/кг    |
|                                                                                                                                             | Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для диетического питания                                                                                                                                    | 1,7 г/кг     |
|                                                                                                                                             | Сухие завтраки из зерновых с содержанием пищевых волокон более 15% или отрубей не менее 20%, со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                                               | 1 г /кг      |
|                                                                                                                                             | Супы со сниженной калорийностью                                                                                                                                                                                 | 110 мг/л     |
|                                                                                                                                             | Яблочный и грушевый сидр                                                                                                                                                                                        | 600 мг/л     |
|                                                                                                                                             | Напитки алкогольные с содержанием спирта менее 15%об.                                                                                                                                                           | 600 мг/л     |
|                                                                                                                                             | Напитки, содержащие смесь безалкогольных напитков и пива или сидра, вина, ликеро-водочных изделий                                                                                                               | 600 мг/л     |
|                                                                                                                                             | Безалкогольное пиво или с содержанием спирта не более 1,2%об.; другие виды специального пива                                                                                                                    | 600 мг/л     |
|                                                                                                                                             | "Прохладительные" (освежающие дыхание) микроконфеты (таблетки, пастилки) без добавления сахара                                                                                                                  | 6 г/кг       |
|                                                                                                                                             | Пиво со сниженной калорийностью                                                                                                                                                                                 | 25 мг/л      |
|                                                                                                                                             | Диетические продукты, в т.ч. для снижения массы тела                                                                                                                                                            | 800 мг/кг    |
|                                                                                                                                             | Биологически активные добавки к пище:                                                                                                                                                                           |              |
|                                                                                                                                             | -жидкие                                                                                                                                                                                                         | 600 мг/кг    |
|                                                                                                                                             | -твердые                                                                                                                                                                                                        | 2 г/кг       |
|                                                                                                                                             | -витамины и минеральные вещества в форме сиропов и жевательных таблеток                                                                                                                                         | 5,5 г/кг     |
| Аспартам-ацесульфама соль (E962)-<br>максимальный уровень по содержанию в продукте:<br>ацесульфама калия- АЦ,<br>аспартама- АС <sup>1</sup> | Безалкогольные напитки на водной основе ароматизированные, напитки с соком; нектары, сокосодержащие напитки; напитки на основе молока и молочных продуктов без добавления сахара или со сниженной калорийностью | 350 мг АЦ/л  |
|                                                                                                                                             | Десерты ароматизированные на водной основе, на зерновой, фруктовой, овощной, молочной, яичной и жировой основе- без добавления сахара или со сниженной калорийностью                                            | 350 мг АЦ/кг |
|                                                                                                                                             | «Снеки»: ароматизированные, готовые к употреблению, упакованные сухие пряные продукты на основе крахмала и орехов                                                                                               | 500 мг АЦ/кг |
|                                                                                                                                             | Кондитерские изделия без добавления сахара                                                                                                                                                                      | 500 мг АЦ/кг |
|                                                                                                                                             | Кондитерские изделия со сниженной калорийностью или без добавления сахара:                                                                                                                                      |              |

|  |                                                                                                                                                  |              |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|  | -на основе крахмала                                                                                                                              | 1 г АЦ/кг    |
|  | -на основе какао, сухофруктов                                                                                                                    | 500 мг АЦ/кг |
|  | Спреды, маргарины мягкие                                                                                                                         | 1 г АС/кг    |
|  | Жевательная резинка без добавления сахара                                                                                                        | 2 г АЦ/кг    |
|  | Мороженое (кроме сливочного и молочного), фруктовый лед- со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                    | 800 мг АС/кг |
|  | Фрукты консервированные и пастеризованные со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                                   | 350 мг АЦ/кг |
|  | Джемы, варенье, желе, мармелад со сниженной калорийностью                                                                                        | 1 г АС/кг    |
|  | Продукты переработки фруктов и овощей со сниженной калорийностью                                                                                 | 350 мг АЦ/кг |
|  | Фруктовые и овощные кисло-сладкие пресервы                                                                                                       | 200 мг АЦ/кг |
|  | Соусы, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, горчица, хрен тертый                        | 350 мг АС/кг |
|  | Кисло-сладкие пресервы из рыбы, рыбных маринадов, ракообразных и моллюсков                                                                       | 200 мг АЦ/кг |
|  | Сухие завтраки из зерновых с содержанием пищевых волокон более 15% или отрубей не менее 20% со сниженной калорийностью или без добавления сахара | 1 г АС/кг    |
|  | Супы со сниженной калорийностью                                                                                                                  | 110 мг АС/л  |
|  | Напитки алкогольные с содержанием спирта менее 15%об.                                                                                            | 350 мг АЦ/л  |
|  | Яблочный и грушевый сидр                                                                                                                         | 350 мг АЦ/л  |
|  | Напитки, содержащие смесь безалкогольных напитков и пива или сидра (яблочного, грушевого), вина, ликеро-водочных изделий                         | 350 мг АЦ/л  |
|  | Безалкогольное пиво или с содержанием спирта не более 1,2%об.; другие виды специального пива                                                     | 350 мг АЦ/л  |
|  | Пиво со сниженной калорийностью                                                                                                                  | 25 мг АС/л   |
|  | "Прохладительные" (освежающие дыхание, горло) микроконфеты (таблетки, пастилки) без добавления сахара                                            | 2,5 г АЦ/кг  |
|  | Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для диетического питания                                                                     | 1 г АЦ/кг    |
|  | Диетические продукты, в т.ч. для снижения массы тела                                                                                             | 450 мг АЦ/кг |
|  | Биологически активные добавки к пище:                                                                                                            |              |
|  | -жидкие                                                                                                                                          | 350 мг АЦ/кг |
|  | -твердые                                                                                                                                         | 500 мг АЦ/кг |

|                         |                                                                                                                                                                                                                 |           |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|                         | -витамины и минеральные вещества в форме сиропов и жевательных таблеток                                                                                                                                         | 2 г АЦ/кг |
| Ацесульфам калия (Е950) | Безалкогольные напитки на водной основе ароматизированные, напитки с соком; нектары, сокосодержащие напитки; напитки на основе молока и молочных продуктов без добавления сахара или со сниженной калорийностью | 350 мг/кг |
|                         | Десерты ароматизированные на водной основе, на зерновой, фруктовой, овощной, молочной, яичной и жировой основе- без добавления сахара или со сниженной калорийностью                                            | 350 мг/кг |
|                         | "Снеки": ароматизированные, готовые к употреблению, упакованные сухие пряные продукты на основе крахмала и орехов                                                                                               | 350 мг/кг |
|                         | Кондитерские изделия без добавления сахара                                                                                                                                                                      | 500 мг/кг |
|                         | Кондитерские изделия со сниженной калорийностью или без добавления сахара:                                                                                                                                      |           |
|                         | -на основе крахмала                                                                                                                                                                                             | 1 г/кг    |
|                         | -на основе какао, сухофруктов                                                                                                                                                                                   | 500 мг/кг |
|                         | Спреды, маргарины мягкие                                                                                                                                                                                        | 1 г/кг    |
|                         | Жевательная резинка без добавления сахара                                                                                                                                                                       | 2 г/кг    |
|                         | Мороженое (кроме сливочного и молочного), фруктовый лед - со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                                                                                  | 800 мг/кг |
|                         | Фрукты консервированные и пастеризованные со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                                                                                                  | 350 мг/кг |
|                         | Джемы, варенье, желе, мармелад со сниженной калорийностью                                                                                                                                                       | 1 г/кг    |
|                         | Продукты переработки фруктов и овощей со сниженной калорийностью                                                                                                                                                | 350 мг/кг |
|                         | Фруктовые и овощные кисло-сладкие пресервы                                                                                                                                                                      | 200 мг/кг |
|                         | Кисло-сладкие пресервы из рыбы, рыбных маринадов, ракообразных и моллюсков                                                                                                                                      | 200 мг/кг |
|                         | Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для диетического питания                                                                                                                                    | 1 г/кг    |
|                         | Сухие завтраки из зерновых с содержанием пищевых волокон более 15% или отрубей не менее 20%, со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                                               | 1,2 г/кг  |
|                         | Супы со сниженной калорийностью                                                                                                                                                                                 | 110 мг/л  |
|                         | Яблочный и грушевый сидр                                                                                                                                                                                        | 350 мг/л  |
|                         | Напитки алкогольные с содержанием спирта менее 15%об.                                                                                                                                                           | 350 мг/кг |

|                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
|                                                                                                                                                                 | Напитки, содержащие смесь безалкогольных напитков и пива или сидра, вина, ликеро-водочных изделий                                                                                                                                                                     | 350 мг/кг                       |
|                                                                                                                                                                 | Безалкогольное пиво или с содержанием спирта не более 1,2%об.; другие виды специального пива                                                                                                                                                                          | 350 мг /л                       |
|                                                                                                                                                                 | "Прохладительные" (освежающие дыхание) микроконфеты (таблетки, пастилки) без добавления сахара                                                                                                                                                                        | 2,5 г/кг                        |
|                                                                                                                                                                 | Вафли и рожки без добавления сахара для мороженого                                                                                                                                                                                                                    | 2 г/кг                          |
|                                                                                                                                                                 | Конфеты в форме таблеток со сниженной калорийностью                                                                                                                                                                                                                   | 500 мг/кг                       |
|                                                                                                                                                                 | Пиво со сниженной калорийностью                                                                                                                                                                                                                                       | 25 мг/л                         |
|                                                                                                                                                                 | Соусы, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, горчица, хрен тертый                                                                                                                                             | 350 мг/кг                       |
|                                                                                                                                                                 | Диетические продукты, в т.ч. для снижения массы тела                                                                                                                                                                                                                  | 450 мг/кг                       |
|                                                                                                                                                                 | Биологически активные добавки к пище:                                                                                                                                                                                                                                 | 350 мг/кг<br>500мг/кг<br>2 г/кг |
|                                                                                                                                                                 | -жидкие                                                                                                                                                                                                                                                               |                                 |
|                                                                                                                                                                 | -твердые                                                                                                                                                                                                                                                              |                                 |
|                                                                                                                                                                 | -витамины и минеральные вещества в форме сиропов и жевательных таблеток                                                                                                                                                                                               |                                 |
| Многоатомные спирты- полиолы: мальтит и мальтитный сироп (E965), изомальтит (E953), маннит (E421), сорбит (E420), ксилит (E967), лактит (E966), эритрит (E 968) | Десерты и подобные продукты: на водной основе ароматизированные, на основе молока и молочных продуктов, на основе продуктов переработки фруктов и овощей, на зерновой основе, на основе яиц, на жировой основе - со сниженной калорийностью или без добавления сахара | Согласно ТД                     |
|                                                                                                                                                                 | Сухие завтраки на основе продуктов переработки зерна- со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                                                                                                                                            | Согласно ТД                     |
|                                                                                                                                                                 | Мороженое (кроме сливочного и молочного), фруктовый лед- со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                                                                                                                                         | Согласно ТД                     |
|                                                                                                                                                                 | Джем, варенье, мармелад, жележные изделия, глазурированные сахаром фрукты, продукты из фруктов (за исключением предназначенных для изготовления напитков на фруктово-соковой основе)- со сниженной калорийностью или без добавления сахара                            | Согласно ТД                     |
|                                                                                                                                                                 | Кондитерские изделия: конфеты в т.ч. карамель, какаопродукты без добавления сахара                                                                                                                                                                                    | Согласно ТД                     |
|                                                                                                                                                                 | Кондитерские изделия на основе сухофруктов и крахмала со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                                                                                                                                            | Согласно ТД                     |
|                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                 |

|                                    |                                                                                                                                                                                                                 |             |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|                                    | Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                                                                                        | Согласно ТД |
|                                    | Жевательная резинка                                                                                                                                                                                             | Согласно ТД |
|                                    | Соусы, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, горчица, хрен тертый                                                                                       | Согласно ТД |
|                                    | Диетические продукты и биологически активные добавки к пище твердые                                                                                                                                             | Согласно ТД |
| Неогесперидин дигидрохалкон (E959) | Безалкогольные напитки на водной основе ароматизированные, напитки с соком; нектары, сокосодержащие напитки; напитки на основе молока и молочных продуктов без добавления сахара или со сниженной калорийностью | 30 мг/кг    |
|                                    | Десерты ароматизированные на водной основе, на зерновой, фруктовой, овощной, молочной, яичной и жировой основе- без добавления сахара или со сниженной калорийностью                                            | 50 мг/кг    |
|                                    | "Снеки": ароматизированные, готовые к употреблению, упакованные сухие пряные продукты на основе крахмала и орехов                                                                                               | 50 мг/кг    |
|                                    | Кондитерские изделия без добавления сахара                                                                                                                                                                      | 100 мг/кг   |
|                                    | Кондитерские изделия со сниженной калорийностью или без добавления сахара:                                                                                                                                      |             |
|                                    | -на основе крахмала                                                                                                                                                                                             | 150 мг/кг   |
|                                    | -на основе какао, сухофруктов                                                                                                                                                                                   | 100 мг/кг   |
|                                    | Спреды, маргарины мягкие                                                                                                                                                                                        | 50 мг/кг    |
|                                    | Жевательная резинка без добавления сахара                                                                                                                                                                       | 400 мг/кг   |
|                                    | "Прохладительные" (освежающие дыхание) микроконфеты (таблетки, пастилки) без добавления сахара                                                                                                                  | 400 мг/кг   |
|                                    | Мороженое (кроме сливочного и молочного), фруктовый лед со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                                                                                    | 50 мг/кг    |
|                                    | Фрукты консервированные и пастеризованные со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                                                                                                  | 50 мг/кг    |
|                                    | Джемы, варенье, желе, мармелад со сниженной калорийностью                                                                                                                                                       | 50 мг/кг    |
|                                    | Продукты переработки фруктов и овощей со сниженной калорийностью                                                                                                                                                | 50 мг/кг    |
|                                    | Фруктовые и овощные кисло-сладкие пресервы                                                                                                                                                                      | 100 мг/кг   |
|                                    | Кисло-сладкие пресервы из рыбы, рыбных маринадов, ракообразных и моллюсков                                                                                                                                      | 30 мг/кг    |

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                    |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|               | Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для диетического питания                                                                                                                                                                                                                                       | 150 мг/кг                                          |
|               | Сухие завтраки из зерновых с содержанием пищевых волокон более 15% или отрубей не менее 20%, со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                                                                                                                                                  | 50 мг/кг                                           |
|               | Супы со сниженной калорийностью                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 50 мг/кг                                           |
|               | Яблочный и грушевый сидр                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 20 мг/л                                            |
|               | Напитки алкогольные с содержанием спирта менее 15%об.                                                                                                                                                                                                                                                              | 30 мг/кг                                           |
|               | Напитки, содержащие смесь безалкогольных напитков и пива или сидра, вина, ликеро-водочных изделий                                                                                                                                                                                                                  | 30 мг/кг                                           |
|               | Безалкогольное пиво или с содержанием спирта не более 1,2%об.; другие виды специального пива                                                                                                                                                                                                                       | 10 мг/л                                            |
|               | Вафли и рожки без добавления сахара для мороженого                                                                                                                                                                                                                                                                 | 50 мг/кг                                           |
|               | Пиво со сниженной калорийностью                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 10 мг/кг                                           |
|               | Соусы, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, горчица, хрен тертый                                                                                                                                                                                          | 50 мг/кг                                           |
|               | Диетические продукты, в т.ч. для снижения массы тела                                                                                                                                                                                                                                                               | 100 мг/кг                                          |
| Неотам (E961) | Биологически активные добавки к пище:<br>-жидкие<br>-твердые<br>-витамины и минеральные вещества в форме сиропов и жевательных таблеток.<br>Безалкогольные напитки на водной основе ароматизированные, на основе фруктовых соков, молока и молочных продуктов без добавления сахара или со сниженной калорийностью | 50 мг/кг<br>100 мг/кг<br>400 мг/кг<br><br>20 мг/кг |
|               | Десерты ароматизированные на водной основе, на зерновой, фруктовой, овощной, молочной, яичной, жировой основе, без добавления сахара или со сниженной калорийностью                                                                                                                                                | 32 мг/кг                                           |
|               | "Снеки": ароматизированные, готовые к употреблению, упакованные сухие пряные продукты на основе крахмала и орехов                                                                                                                                                                                                  | 18 мг/кг                                           |
|               | Конфеты в форме таблеток (пастилок) со сниженной калорийностью                                                                                                                                                                                                                                                     | 15 мг/кг                                           |
|               | Кондитерские изделия без добавления сахара                                                                                                                                                                                                                                                                         | 32 мг/кг                                           |
|               | Кондитерские изделия со сниженной калорийностью или без добавления сахара:                                                                                                                                                                                                                                         |                                                    |
|               | на основе крахмала                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 65 мг/кг                                           |
|               | на основе какао, сухофруктов                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 65 мг/кг                                           |
|               | Спреды, маргарины мягкие                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 32 мг/кг                                           |

|  |                                                                                                                                                  |           |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|  | Жевательная резинка без добавления сахара                                                                                                        | 250 мг/кг |
|  | Мороженое (кроме сливочного и молочного), фруктовый лед- со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                    | 26 мг/кг  |
|  | Вафли и рожки без добавления сахара для мороженого (сливочного, молочного)                                                                       | 60 мг/кг  |
|  | Фрукты консервированные и пастеризованные со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                                   | 32 мг/кг  |
|  | Джемы, варенье, желе, мармелад со сниженной калорийностью                                                                                        | 32 мг/кг  |
|  | Продукты переработки фруктов и овощей со сниженной калорийностью                                                                                 | 32 мг/кг  |
|  | Фруктовые и овощные кисло-сладкие пресервы                                                                                                       | 10 мг/кг  |
|  | Соусы, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, горчица, хрен тертый                        | 12 мг/кг  |
|  | Кисло-сладкие пресервы из рыбы, рыбных маринадов, ракообразных и моллюсков                                                                       | 10 мг/кг  |
|  | Сухие завтраки из зерновых с содержанием пищевых волокон более 15% или отрубей не менее 20% со сниженной калорийностью или без добавления сахара | 32 мг/кг  |
|  | Супы со сниженной калорийностью                                                                                                                  | 5 мг/л    |
|  | Напитки алкогольные с содержанием спирта менее 15%об.                                                                                            | 20 мг/л   |
|  | Яблочный и грушевый сидр                                                                                                                         | 20 мг/л   |
|  | Напитки, содержащие смесь безалкогольных напитков и пива или сидра (яблочного, грушевого), вина, ликеро-водочных изделий                         | 20 мг/л   |
|  | Безалкогольное пиво или с содержанием спирта не более 1,2%об.; другие виды специального пива                                                     | 20 мг/л   |
|  | Пиво со сниженной калорийностью                                                                                                                  | 1 мг/л    |
|  | "Прохладительные" (освежающие дыхание) микроконфеты (таблетки, пастилки) без добавления сахара                                                   | 200 мг/кг |
|  | Сильно ароматизированные (для горла) постилки без добавления сахара                                                                              | 65 мг/кг  |
|  | Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для диетического питания                                                                     | 55 мг/кг  |
|  | Диетические продукты для снижения массы тела                                                                                                     | 26 мг/кг  |
|  | Диетические продукты, в т.ч. для снижения массы тела                                                                                             | 32 мг/кг  |
|  | Биологически активные добавки к пище:                                                                                                            |           |

|                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                 |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|                                                                                                              | жидкие                                                                                                                                                                                                          | 20 мг/кг    |
|                                                                                                              | твердые                                                                                                                                                                                                         | 60 мг/кг    |
|                                                                                                              | витамины и минеральные вещества в форме сиропов и жевательных таблеток                                                                                                                                          | 185 мг/кг   |
|                                                                                                              | Столовые подсластители                                                                                                                                                                                          | согласно ТИ |
| Сахарин и его соли натрия, калия и кальция (E954)-<br>по отдельности или в комбинации в пересчете на сахарин | Безалкогольные напитки на водной основе ароматизированные, напитки с соком; нектары, сокосодержащие напитки; напитки на основе молока и молочных продуктов без добавления сахара или со сниженной калорийностью | 80 мг/кг    |
|                                                                                                              | Десерты ароматизированные на водной основе, на зерновой, фруктовой, овощной, молочной, яичной, жировой основе- без добавления сахара или со сниженной калорийностью                                             | 100 мг/кг   |
|                                                                                                              | "Снеки": ароматизированные, готовые к употреблению, упакованные сухие пряные продукты на основе крахмала и орехов                                                                                               | 100 мг/кг   |
|                                                                                                              | Кондитерские изделия без добавления сахара                                                                                                                                                                      | 500 мг/кг   |
|                                                                                                              | Кондитерские изделия со сниженной калорийностью или без добавления сахара:                                                                                                                                      |             |
|                                                                                                              | -на основе крахмала                                                                                                                                                                                             | 300 мг/кг   |
|                                                                                                              | -на основе какао, сухофруктов                                                                                                                                                                                   | 500 мг/кг   |
|                                                                                                              | Спреды, маргарины мягкие                                                                                                                                                                                        | 200 мг/кг   |
|                                                                                                              | Жевательная резинка без добавления сахара                                                                                                                                                                       | 1,2 г/кг    |
|                                                                                                              | Мороженое (кроме сливочного и молочного), фруктовый лед со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                                                                                    | 100 мг/кг   |
|                                                                                                              | Фрукты консервированные и пастеризованные со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                                                                                                  | 200 мг/кг   |
|                                                                                                              | Джемы, варенье, желе, мармелад со сниженной калорийностью                                                                                                                                                       | 200 мг/кг   |
|                                                                                                              | Продукты переработки фруктов и овощей со сниженной калорийностью                                                                                                                                                | 200 мг/кг   |
|                                                                                                              | Фруктовые и овощные кисло-сладкие пресервы                                                                                                                                                                      | 160 мг/кг   |
|                                                                                                              | Кисло-сладкие пресервы из рыбы, рыбных маринадов, ракообразных и моллюсков                                                                                                                                      | 160 мг/кг   |
|                                                                                                              | Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для диетического питания                                                                                                                                    | 170 мг/кг   |
|                                                                                                              | Сухие завтраки из зерновых с содержанием пищевых волокон более 15% или отрубей не менее 20%, со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                                               | 100 мг/кг   |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |             |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|                                                                                    | Супы со сниженной калорийностью                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 110 мг/кг   |
|                                                                                    | Яблочный и грушевый сидр                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 80 мг/л     |
|                                                                                    | Напитки алкогольные с содержанием спирта менее 15%об.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 80 мг/кг    |
|                                                                                    | Напитки, содержащие смесь безалкогольных напитков и пива или сидра, вина, ликеро-водочных изделий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 80 мг/кг    |
|                                                                                    | Безалкогольное пиво или с содержанием спирта не более 1,2%об.; другие виды специального пива                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 80 мг/л     |
|                                                                                    | “Прохладительные” (освежающие дыхание) микроконфеты (таблетки, пастилки) без добавления сахара                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 3 г/кг      |
|                                                                                    | Вафли и рожки без добавления сахара для мороженого                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 800 мг/кг   |
|                                                                                    | Горчица                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 320 мг/кг   |
|                                                                                    | Соусы, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 160 мг/кг   |
|                                                                                    | Горчица, хрен тертый                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 320 мг/кг   |
|                                                                                    | Диетические продукты, в т.ч. для снижения массы тела                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 240 мг/кг   |
|                                                                                    | Биологически активные добавки к пище:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |             |
|                                                                                    | -жидкие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 80 мг/кг    |
|                                                                                    | -твердые                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 500 мг/кг   |
|                                                                                    | -витамины и минеральные вещества в форме сиропов и жевательных таблеток                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1,2 г/кг    |
| Стевиолгликозиды (E960), стевия, порошок листьев, и сироп из них, экстракты стевии | Безалкогольные напитки на водной основе ароматизированные, напитки с соком; нектары, сокосодержащие напитки; напитки на основе молока и молочных продуктов без добавления сахара или со сниженной калорийностью; алкогольные напитки, хлебобулочные и кондитерские изделия, фруктовые наполнители, кисломолочные продукты, мороженое, консервированные фрукты и ягоды, соусы, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах | Согласно ТД |
| Сукралоза (E955, трихлоргалактосахароза)                                           | Безалкогольные напитки на водной основе ароматизированные, напитки с соком; нектары, сокосодержащие напитки; напитки на основе молока и молочных продуктов без добавления сахара или со сниженной калорийностью                                                                                                                                                                                                                                                            | 300 мг/кг   |
|                                                                                    | Десерты ароматизированные на водной основе, на зерновой, фруктовой, овощной, молочной, яичной, жировой основе, без добавления сахара или со сниженной калорийностью                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 400 мг/кг   |
|                                                                                    | "Снеки": ароматизированные, готовые к употреблению, упакованные сухие пряные продукты на основе крахмала и орехов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 200 мг/кг   |

|                                                                                                                                                   |                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Кондитерские изделия в форме таблеток (пастилок) со сниженной калорийностью                                                                       | 200 мг/кг           |
| Кондитерские изделия без добавления сахара                                                                                                        | 1 г/кг              |
| Кондитерские изделия со сниженной калорийностью или без добавления сахара:<br>на основе крахмала<br>на основе какао, сухофруктов                  | 1 г/кг<br>800 мг/кг |
| Спреды, маргарины мягкие                                                                                                                          | 400 мг/кг           |
| Жевательная резинка без добавления сахара                                                                                                         | 3 г/кг              |
| Мороженое (кроме сливочного и молочного), фруктовый лед- со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                     | 320 мг/кг           |
| Вафли и рожки без добавления сахара для мороженого (сливочного, молочного)                                                                        | 800 мг/кг           |
| Фрукты консервированные и пастеризованные со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                                    | 400 мг/кг           |
| Джемы, варенье, желе, мармелад со сниженной калорийностью                                                                                         | 400 мг/кг           |
| Продукты переработки фруктов и овощей со сниженной калорийностью                                                                                  | 400 мг/кг           |
| Фруктовые и овощные кисло-сладкие пресервы                                                                                                        | 180 мг/кг           |
| Соусы, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах                                               | 450 мг/кг           |
| Горчица, хрен тертый                                                                                                                              | 320 мг/кг           |
| Горчица                                                                                                                                           | 140 мг/кг           |
| Кисло-сладкие пресервы из рыбы, рыбных маринадов, ракообразных и моллюсков                                                                        | 120 мг/кг           |
| Сухие завтраки из зерновых с содержанием пищевых волокон более 15% или отрубей не менее 20%, со сниженной калорийностью или без добавления сахара | 400 мг/кг           |
| Супы со сниженной калорийностью                                                                                                                   | 45 мг/л             |
| Напитки алкогольные с содержанием спирта менее 15%об.                                                                                             | 250 мг/л            |
| Яблочный и грушевый сидр                                                                                                                          | 50 мг/л             |
| Напитки, содержащие смесь безалкогольных напитков и пива или сидра (яблочного, грушевого), вина, ликеро-водочных изделий                          | 250 мг/л            |
| Безалкогольное пиво или с содержанием спирта не более 1,2%об.; другие виды специального пива                                                      | 250 мг/л            |
| Пиво со сниженной калорийностью                                                                                                                   | 10 мг/л             |

|                                                                                                                       |                                                                                                                                                                        |                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
|                                                                                                                       | "Прохладительные" (освежающие дыхание) микроконфеты (таблетки, пастилки) без добавления сахара                                                                         | 2,4 г/кг                           |
|                                                                                                                       | Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для диетического питания                                                                                           | 700 мг/кг                          |
|                                                                                                                       | Диетические продукты в т.ч. для снижения массы тела                                                                                                                    | 320 мг/кг                          |
|                                                                                                                       | Диетические продукты для лечебного питания                                                                                                                             | 400 мг/кг                          |
|                                                                                                                       | Биологически активные добавки к пище:<br>жидкие<br>твердые<br>витамины и минеральные вещества в форме сиропов и жевательных таблеток                                   | 240 мг/кг<br>800 мг/кг<br>2,4 г/кг |
| Тауматин (E957)                                                                                                       | Кондитерские изделия без добавления сахара                                                                                                                             | 50 мг/кг                           |
|                                                                                                                       | Кондитерские изделия на основе какао и сухофруктов со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                                                | 50 мг/кг                           |
|                                                                                                                       | Жевательная резинка без добавления сахара                                                                                                                              | 50 мг/кг                           |
|                                                                                                                       | Мороженое (кроме молочного и сливочного), фруктовый лед со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                                           | 50 мг/кг                           |
|                                                                                                                       | Биологически активные добавки к пище: витамины и минеральные вещества в форме сиропов и жевательных таблеток                                                           | 400 мг/кг                          |
| Цикламвая кислота и ее соли цикламаты натрия и кальция (E952)- по отдельности или в комбинации в пересчете на кислоту | Безалкогольные напитки на водной основе ароматизированные, на основе фруктовых соков, молока и молочных продуктов без добавления сахара или со сниженной калорийностью | 250 мг/кг                          |
|                                                                                                                       | Десерты ароматизированные на водной основе, на зерновой, фруктовой, овощной, молочной, яичной, жировой основе- без добавления сахара или со сниженной калорийностью    | 250 мг/кг                          |
|                                                                                                                       | Спреды, маргарины мягкие                                                                                                                                               | 500 мг/кг                          |
|                                                                                                                       | Фрукты консервированные и пастеризованные со сниженной калорийностью или без добавления сахара                                                                         | 1 г/кг                             |
|                                                                                                                       | Джемы, варенье, мармелад со сниженной калорийностью                                                                                                                    | 1 г/кг                             |
|                                                                                                                       | Продукты переработки фруктов и овощей со сниженной калорийностью                                                                                                       | 250 мг/кг                          |
|                                                                                                                       | Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для диетического питания                                                                                           | 1,6 г/кг                           |

|  |                                                                                                   |           |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|  | Напитки, содержащие смесь безалкогольных напитков и пива или сидра, вина, ликеро-водочных изделий | 250 мг/кг |
|  | Диетические продукты в т.ч. для снижения массы тела                                               | 400 мг/кг |
|  | Биологически активные добавки к пище:                                                             |           |
|  | -жидкие                                                                                           | 400 мг/кг |
|  | -твердые                                                                                          | 500 мг/кг |
|  | -витамины и минеральные вещества в форме сиропов и жевательных таблеток                           | 1,25 г/кг |

Примечание:

<sup>1</sup>- максимальный уровень в продукции для аспартам-ацесульфама соли (E962) установлен по содержанию в них аспартама (АС) или ацесульфама калия (АЦ); при использовании при производстве пищевой продукции аспартам-ацесульфама соли (E962), одной или в комбинации с аспартамом (E951) и/или ацесульфамом калия (E950), максимальный уровень отдельных подсластителей (E950 и/или E951) не должен превышать установленных для них нормативов.

**Приложение 14**  
к техническому регламенту  
«Требования безопасности пищевых добавок,  
ароматизаторов и технологических  
вспомогательных средств»  
(ТР ТС 029/2012)

**Гигиенические нормативы применения пропеллентов  
и упаковочных газов**

| <b>Пищевая добавка<br/>(индекс Е)</b>                                                                                               | <b>Пищевая продукция</b>                                                                                            | <b>Максимальный<br/>уровень<br/>в продукции</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Азот (Е941)<br>Аргон (Е938)<br>Водород (Е949)<br>Гелий (Е939)<br>Закись азота (Е 942)<br>Кислород (Е948)<br>Диоксид углерода (Е290) | Согласно ТД                                                                                                         | согласно ТД                                     |
| Бутан (Е943а)<br>Изобутан (Е943b)<br>Пропан (Е944)                                                                                  | Для спреев - растительных масел (только<br>для промышленного использования)<br>Для спреев-эмульсий на водной основе | согласно ТД                                     |

**Приложение 15**  
к техническому регламенту  
«Требования безопасности пищевых добавок,  
ароматизаторов и технологических  
вспомогательных средств»  
(ТР ТС 029/2012)

**Гигиенические нормативы применения стабилизаторов,  
эмульгаторов, наполнителей и загустителей**

| Пищевая добавка<br>(индекс Е)                                                                                                                       | Пищевая продукция                                                                                                                  | Максимальный<br>уровень в<br>продукции |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Агар (Е406)                                                                                                                                         | Согласно ТД <sup>1</sup>                                                                                                           | согласно ТД                            |
|                                                                                                                                                     | См. Приложение № 12                                                                                                                |                                        |
| Акации камедь                                                                                                                                       | см. гуммиарабик                                                                                                                    |                                        |
| Арабиногалактан (Е409)                                                                                                                              | Согласно ТД <sup>1</sup>                                                                                                           | согласно ТД                            |
| Альгиновая кислота<br>(Е400) и ее соли:<br>альгинат аммония (Е403),<br>альгинат калия (Е402),<br>альгинат кальция (Е404),<br>альгинат натрия (Е401) | Согласно ТД <sup>1</sup>                                                                                                           | согласно ТД                            |
|                                                                                                                                                     | См. Приложение № 12                                                                                                                |                                        |
| Ацетат кальция (Е263)                                                                                                                               | Согласно ТД                                                                                                                        | согласно ТД                            |
|                                                                                                                                                     | См. Приложения № 7, № 8, № 12                                                                                                      |                                        |
| Гелановая камедь (Е418)                                                                                                                             | Согласно ТД <sup>1</sup>                                                                                                           | согласно ТД                            |
| Гемицеллюлоза сои (Е426)                                                                                                                            | Молокосодержащие напитки                                                                                                           | 5 г/л                                  |
|                                                                                                                                                     | Биологически активные добавки к пище                                                                                               | 1,5 г/л (кг)                           |
|                                                                                                                                                     | Соусы на основе растительных масел,<br>майонезы, соусы майонезные, кремы на<br>растительных маслах, в том числе<br>эмульгированные | 30 г/л                                 |
|                                                                                                                                                     | Расфасованные сдобные хлебобулочные<br>изделия                                                                                     | 10 г/кг                                |
|                                                                                                                                                     | Расфасованная, готовая к употреблению<br>восточная лапша                                                                           | 10 г/кг                                |
|                                                                                                                                                     | Расфасованный, готовый к употреблению<br>рис                                                                                       | 10 г/кг                                |
|                                                                                                                                                     | Расфасованные технологически<br>обработанные продукты из картофеля и<br>риса, включая охлажденные,<br>замороженные и высушенные    | 10 г/кг                                |
|                                                                                                                                                     | Яичные продукты, сухие,<br>концентрированные, замороженные                                                                         | 10 г/кг                                |
|                                                                                                                                                     | Желированные кондитерские изделия,<br>кроме желе в мини-упаковках                                                                  | 10 г/кг                                |
| Гуаровая камедь (Е412)                                                                                                                              | Согласно ТД <sup>1,2</sup>                                                                                                         | согласно ТД                            |
|                                                                                                                                                     | См. Приложение № 12                                                                                                                |                                        |
| Гуммиарабик (Е414)                                                                                                                                  | Согласно ТД <sup>1</sup>                                                                                                           | согласно ТД                            |
| Диоктилсульфосукцинат натрия (Е480)                                                                                                                 | Сухие смеси для напитков и десертов,<br>содержащих фумаровую кислоту                                                               | 10 мг/кг<br>на готовый<br>напиток,     |

|                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
|                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 15 мг/кг<br>на готовый десерт |
| Жирные кислоты (E570)                                                                                                                     | Согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | согласно ТД                   |
|                                                                                                                                           | См. Приложение № 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                               |
| Жирных кислот (миристиновой, олеиновой, пальмитиновой, стеариновой и их смеси), соли аммония, калия, кальция, магния, натрия (E470)       | См. Приложение № 3 и № 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                               |
| Изомальтит, изомальт (E953), ксилит (E967), лактит (E966), мальтит и мальтитный сироп (E965), манит (E421), сорбит (E420), эритрит (E968) | Согласно ТД <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | согласно ТД                   |
|                                                                                                                                           | Пищевые продукты кроме безалкогольных напитков                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Согласно ТИ                   |
|                                                                                                                                           | Мороженая рыба, ракообразные, моллюски и головоногие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Согласно ТИ                   |
|                                                                                                                                           | Ликеры                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Согласно ТИ                   |
|                                                                                                                                           | См. Приложения № 12 и № 13                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                               |
| Камедь рожкового дерева (E410)                                                                                                            | Согласно ТД <sup>1,2</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | согласно ТД                   |
|                                                                                                                                           | См. Приложение № 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                               |
| Камедь кассии (E427)                                                                                                                      | Пищевой лед, фруктовый лед, фруктовое мороженое;<br>Ферментированные молочные продукты, кроме неароматизированных, содержащих живые заквасочные микроорганизмы;<br>Десерты на молочной основе, в т.ч. мороженое, и подобные продукты<br>Начинки, глазури и покрытия для сдобных хлебобулочных изделий и десертов;<br>Плавленые сыры;<br>Соусы и приправы для салатов;<br>Супы и бульоны (концентраты) | 2,5 г/кг                      |
|                                                                                                                                           | Мясные продукты, обработанные термически                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1,5 г/кг                      |
| Карайи камедь (E416)                                                                                                                      | Сухие завтраки из зерновых и картофеля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 5 г/кг                        |
|                                                                                                                                           | Покрытия для орехов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 10 г/кг                       |
|                                                                                                                                           | Начинки, глазури, отделочные покрытия для сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 5 г/кг                        |
|                                                                                                                                           | Десерты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6 г/кг                        |
|                                                                                                                                           | Соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, в том числе эмульгированные                                                                                                                                                                                                                                                                             | 10 г/кг                       |
|                                                                                                                                           | Ликеры яичные                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 10 г/кг                       |
|                                                                                                                                           | Жевательная резинка                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 5 г/кг                        |
|                                                                                                                                           | Биологически активные добавки к пище                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | согласно ТД                   |
|                                                                                                                                           | Ароматизаторы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 50 г/кг                       |
| Карбонат калия (E501)                                                                                                                     | Согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | согласно ТД                   |
|                                                                                                                                           | См. Приложение № 7 и № 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                               |
| Каррагинан и его аммонийная, калиевая и натриевая соли, включая фуцеллеран (E407), каррагинан из водорослей EUCHEMA (E407a)               | Согласно ТД <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | согласно ТД                   |
|                                                                                                                                           | См. Приложение № 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                               |
| Квилайи экстракт                                                                                                                          | Напитки безалкогольные на                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 200 мг/л                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                        |                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------|
| (E999)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ароматизаторах, сидр                   | в пересчете на безводный экстракт |
| Конжак, Конжаковая мука (E425),<br>конжаковая камедь (E425i),<br>конжаковый глюкоманнан (E425ii)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Согласно ТД <sup>1,2</sup>             | 10 г/кг                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | См. Приложение № 12                    |                                   |
| Крахмалы модифицированные:<br>Декстрины, крахмал, термически обработанный, белый и желтый (E1400),<br>дикрахмаладипат ацетилованный (E1422),<br>дикрахмалфосфат ацетилованный (E1414),<br>дикрахмалфосфат оксипропилированный (E1442),<br>дикрахмалфосфат (E1412),<br>дикрахмалфосфат фосфатированный (E1413),<br>крахмал ацетилованный (E1420),<br>крахмал ацетилованный окисленный (E1451),<br>крахмал, обработанный кислотой (E1401),<br>крахмал, обработанный ферментами (E1405),<br>крахмал, обработанный щелочью (1402),<br>крахмал окисленный (1404),<br>крахмал оксипропилированный (E1440),<br>крахмал отбеленный (1403),<br>крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты эфир (E1450),<br>монокрахмалфосфат (E1410) | Согласно ТД                            | согласно ТД                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | См. Приложение № 12                    |                                   |
| крахмала и алюминиевой соли октениллантарной кислоты эфир (E1452)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Инкапсулированные витаминные препараты | 35 г/кг                           |
| Ксантановая камедь (E415)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Согласно ТД <sup>1,2</sup>             | согласно ТД                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | См. Приложение № 12                    |                                   |
| Лецитины (E322)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Согласно ТД                            | согласно ТД                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | См. Приложение № 12                    |                                   |
| Моно- и диглицериды жирных кислот (E471)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Согласно ТД                            | согласно ТД                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | См. Приложение № 12                    |                                   |
| Мыльного корня (Acantophyllum sp.) экстракт (отвар)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Кондитерские изделия                   | согласно ТД                       |
| Пектины (E440)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Согласно ТД <sup>1</sup>               | согласно ТД                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | См. Приложение № 12                    |                                   |
| Поливинилпирролидон (E1201),<br>поливинилполипирролидон (E1202)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | См. Приложение № 12                    |                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                        |                                   |
| Полидекстрозы (E1200)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Согласно ТД                            | согласно ТД                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | См. Приложение № 12                    |                                   |
| Полидиметилсилоксан (E900)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | См. Приложение № 3 и № 12              |                                   |
| Полиоксиэтиленсорбитаны (эфиры)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Заменители молока и сливок             | 5 г/кг                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                            |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| полиоксиэтилensorбитана и жирных кислот, твины):<br>полиоксиэтилensorбитан (20) монолаурат (Е432, твин 20),<br>полиоксиэтилensorбитан (20) моноолеат (Е433, твин 80),<br>полиоксиэтилensorбитан (20) монопальмитат (Е434 твин 40),<br>полиоксиэтилensorбитан (20) моностеарат (Е435, твин 60),<br>полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат (Е436, твин 65)-<br>по отдельности или в комбинации | Жировые эмульсии для хлебобулочных изделий                                                                                 | 10 г/кг     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Мороженое (кроме пломбира, молочного и сливочного), фруктовый лед                                                          | 1 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Десерты                                                                                                                    | 3 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия                                                                        | 3 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Сахаристые кондитерские изделия                                                                                            | 1 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Жевательная резинка                                                                                                        | 5 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, в том числе эмульгированные  | 5 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Супы и бульоны                                                                                                             | 1 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Диетические продукты, в том числе для снижения массы тела                                                                  | 1 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Биологически активные добавки к пище                                                                                       | согласно ТД |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Ароматизаторы, кроме жидких копильных и на основе маслосмол пряностей                                                      | 10 г/кг     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Пищевые продукты, содержащие ароматизаторы копильные жидкие и на основе маслосмол пряностей                                | 1 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Декоративные украшения, в том числе для сдобных хлебобулочных изделий, декоративные покрытия (не фруктовые), сладкие соусы | 3 г/кг      |
| Полиоксиэтилен (8) стеарат (Е430),<br>полиоксиэтилен (40) стеарат (Е431)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Вино                                                                                                                       | согласно ТД |
| Полиэтиленгликоль (Е1521)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Безалкогольные напитки, в том числе специализированные                                                                     | 1 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Жевательная резинка                                                                                                        | 20 г/кг     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Биологически активные добавки к пище в капсулах и таблетках                                                                | 10 г/кг     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | См. Приложение № 6 и № 12                                                                                                  |             |
| Пропиленгликольальгинат (Е405)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Жировые эмульсионные продукты                                                                                              | 3 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Мороженое (кроме пломбира, молочного и сливочного), фруктовый лед                                                          | 3 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Продукты из фруктов и овощей, кроме соковой продукции                                                                      | 5 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Сахаристые кондитерские изделия                                                                                            | 1,5 г/кг    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Жевательная резинка                                                                                                        | 5 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия                                                                        | 2 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Сухие завтраки (снеки) на зерновой и картофельной основе                                                                   | 3 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Напитки безалкогольные на ароматизаторах                                                                                   | 300 мг/л    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Пиво, сидр                                                                                                                 | 100 мг/л    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Ликеры эмульсионные                                                                                                        | 10 г/кг     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, в том числе эмульгированные  | 8 г/кг      |

|                                                                                                                                                                     |                                                                                                                           |                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
|                                                                                                                                                                     | Начинки, глазури, декоративные покрытия для сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий и десертов                | 5 г/кг                          |
|                                                                                                                                                                     | Диетические продукты, в том числе для снижения массы тела                                                                 | 1,2 г/кг                        |
|                                                                                                                                                                     | Биологически активные добавки к пище                                                                                      | 1 г/кг                          |
|                                                                                                                                                                     | См. Приложение № 12                                                                                                       |                                 |
| Сахароглицериды (E474),<br>эфир сахаразы и жирных кислот (E473)-<br>по отдельности или в комбинации                                                                 | Сливки стерилизованные                                                                                                    | 5 г/кг                          |
|                                                                                                                                                                     | Напитки на молочной основе                                                                                                | 5 г/л                           |
|                                                                                                                                                                     | Заменители сливок                                                                                                         | 5 г/кг                          |
|                                                                                                                                                                     | Мясные продукты, термически обработанные                                                                                  | 5 г/кг<br>в пересчете на<br>жир |
|                                                                                                                                                                     | Жировые эмульсии для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий                                                          | 10 г/кг                         |
|                                                                                                                                                                     | Мороженое (кроме пломбира, молочного и сливочного), фруктовый лед                                                         | 5 г/кг                          |
|                                                                                                                                                                     | Свежие плоды, поверхностная обработка                                                                                     | согласно ТД                     |
|                                                                                                                                                                     | Сахаристые кондитерские изделия                                                                                           | 5 г/кг                          |
|                                                                                                                                                                     | Десерты                                                                                                                   | 5 г/кг                          |
|                                                                                                                                                                     | Забеливатели для напитков                                                                                                 | 20 г/кг                         |
|                                                                                                                                                                     | Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия                                                                       | 10 г/кг                         |
|                                                                                                                                                                     | Жевательная резинка                                                                                                       | 10 г/кг                         |
|                                                                                                                                                                     | Напитки безалкогольные на основе кокосового ореха, миндаля, аниса                                                         | 5 г/кг                          |
|                                                                                                                                                                     | Спиртные напитки за исключением вина и пива                                                                               | 5 г/кг                          |
|                                                                                                                                                                     | Порошки для приготовления горячих напитков                                                                                | 10 г/кг                         |
|                                                                                                                                                                     | Соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, в том числе эмульгированные | 10 г/кг                         |
|                                                                                                                                                                     | Супы и бульоны                                                                                                            | 2 г/кг                          |
|                                                                                                                                                                     | Жидкий консервированный кофе                                                                                              | 1 г/л                           |
|                                                                                                                                                                     | Биологически активные добавки к пище                                                                                      | согласно ТД                     |
|                                                                                                                                                                     | Диетические продукты, в том числе для снижения массы тела                                                                 | 5 г/кг                          |
|                                                                                                                                                                     | См. Приложение № 5 и № 12                                                                                                 |                                 |
| Сахарозы ацетатизобутират (E444, САИБ)                                                                                                                              | Напитки безалкогольные на ароматизаторах, замутненные                                                                     | 300 мг/л                        |
|                                                                                                                                                                     | Фруктовые и (или) овощные сокодерживающие напитки                                                                         | 300 мг/л                        |
|                                                                                                                                                                     | Напитки алкогольные на ароматизаторах замутненные с содержанием алкоголя менее 15 об. %                                   | 300 мг/л                        |
| Солодкового корня (Glycyrrhiza sp.) экстракт                                                                                                                        | Кондитерские изделия                                                                                                      | согласно ТД                     |
| Сорбитаны, эфиры сорбита и жирных кислот, СПЭНЫ:<br>сорбитан моностеарат (E491, СПЭН 60), сорбитан тристеарат (E492, СПЭН 65), сорбитан монолаурат (E493, СПЭН 20), | Заменители молока и сливок                                                                                                | 5 г/кг                          |
|                                                                                                                                                                     | Жировые эмульсии                                                                                                          | 10 г/кг                         |
|                                                                                                                                                                     | Мороженое (кроме пломбира, молочного и сливочного), фруктовый лед (только E492)                                           | 500 мг/кг                       |

|                                                                                                                   |                                                                                                                           |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| сорбитан моноолеат (Е494, СПЭН 80),<br>сорбитан монопальмитат (Е495, СПЭН 40),<br>по отдельности или в комбинации | Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия                                                                       | 10 г/кг     |
|                                                                                                                   | Сахаристые кондитерские изделия                                                                                           | 5 г/кг      |
|                                                                                                                   | Конфеты на основе какао, шоколад (только Е492)                                                                            | 10 г/кг     |
|                                                                                                                   | Жевательная резинка                                                                                                       | 5 г/кг      |
|                                                                                                                   | Мармелад желейный (только Е493)                                                                                           | 25 мг/кг    |
|                                                                                                                   | Десерты                                                                                                                   | 5 г/кг      |
|                                                                                                                   | Вина (только Е491)                                                                                                        | 5 г/кг      |
|                                                                                                                   | Жидкие концентраты чая, фруктовых и травяных отваров                                                                      | 500 мг/кг   |
|                                                                                                                   | Забеливатели для напитков                                                                                                 | 5 г/кг      |
|                                                                                                                   | Соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, в том числе эмульгированные | 5 г/кг      |
|                                                                                                                   | Начинки, глазури, декоративные покрытия для сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий                                  | 5 г/кг      |
|                                                                                                                   | Дрожжи хлебопекарные                                                                                                      | согласно ТД |
|                                                                                                                   | Диетические продукты, в том числе для снижения массы тела                                                                 | 5 г/кг      |
|                                                                                                                   | Биологически активные добавки к пище                                                                                      | согласно ТД |
|                                                                                                                   | См. Приложение № 5 и № 12                                                                                                 |             |
| Стеарилтартрат (Е483),<br>стеарилцитрат (Е484)-<br>по отдельности или в комбинации                                | Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия                                                                       | 4 г/кг      |
|                                                                                                                   | Десерты                                                                                                                   | 5 г/кг      |
|                                                                                                                   | См. Приложение № 5                                                                                                        |             |
| Стеароил-2-лактат натрия (Е481),<br>Стеароил-2-лактат кальция (Е482),<br>по отдельности или в комбинации          | Жировые эмульсии                                                                                                          | 10 г/кг     |
|                                                                                                                   | Хлеб (специальные сорта)                                                                                                  | 3 г/кг      |
|                                                                                                                   | Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия                                                                               | 5 г/кг      |
|                                                                                                                   | Жевательная резинка                                                                                                       | 2 г/кг      |
|                                                                                                                   | Рис быстрого приготовления                                                                                                | 4 г/кг      |
|                                                                                                                   | Сахаристые кондитерские изделия                                                                                           | 5 г/кг      |
|                                                                                                                   | Десерты                                                                                                                   | 5 г/кг      |
|                                                                                                                   | Сухие завтраки (снеки) на основе зерновых и картофеля                                                                     | 5 г/кг      |
|                                                                                                                   | Консервы из рубленого или измельченного мяса                                                                              | 4 г/кг      |
|                                                                                                                   | Порошки для приготовления горячих напитков                                                                                | 2 г/кг      |
|                                                                                                                   | Ликеры эмульгированные, спиртные напитки крепостью менее 15%                                                              | 8 г/кг      |
|                                                                                                                   | Горчица фруктовая                                                                                                         | 2 г/кг      |
|                                                                                                                   | Пищевая продукция диетического лечебного и диетического профилактического питания, в т.ч. для снижения массы тела         | 2 г/кг      |
|                                                                                                                   | См. Приложение № 5                                                                                                        |             |
| Танины пищевые (Е181)                                                                                             | Согласно ТД                                                                                                               | согласно ТД |
|                                                                                                                   | См. Приложение № 11                                                                                                       |             |
| Тары камедь (Е417)                                                                                                | Согласно ТД                                                                                                               | согласно ТД |
| Тартраты натрия (Е335),<br>тартраты калия (Е336),                                                                 | Согласно ТД                                                                                                               | согласно ТД |
|                                                                                                                   | См. Приложение № 7                                                                                                        |             |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                     |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| тарtrato калия-натрия (E337)                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                     |             |
| Термически окисленное соевое масло с моно-и диглицеридами жирных кислот, TOSOM (E479)                                                                                                                                                                                                                                           | Жировые эмульсионные продукты, жиры фритюрные и кулинарные                                                                          | 5 г/кг      |
| Трагакант (E413)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Согласно ТД <sup>1</sup>                                                                                                            | согласно ТД |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | См. Приложение № 12                                                                                                                 |             |
| Триацетин (E1518, глицерилтриацетат)                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Жевательная резинка                                                                                                                 | согласно ТД |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | См. Приложение № 12                                                                                                                 |             |
| Триэтилцитрат (E1505)                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Яичный белок сухой                                                                                                                  | согласно ТД |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Биологически активные добавки к пище в капсулах и таблетках                                                                         | 3,5 г/кг    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | См. Приложение № 12                                                                                                                 |             |
| Фосфатидиловой кислоты аммонийные соли- (фосфатиды аммония, E442)                                                                                                                                                                                                                                                               | Какао и шоколад                                                                                                                     | 10 г/кг     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Конфеты на основе какао                                                                                                             | 10 г/кг     |
| Фосфорная кислота (E338) и пищевые фосфаты:<br>Фосфаты:<br>аммония (E 342),<br>калия (E340),<br>кальция (E341, 542),<br>магния (E343),<br>натрия (E339),<br>Пирофосфаты (E450),<br>Трифосфаты (E451),<br>Полифосфаты (E452)-<br>добавленный фосфат по отдельности или в комбинации в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> | Молоко стерилизованное                                                                                                              | 1 г/л       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Молоко концентрированное с содержанием сухих веществ менее 28%                                                                      | 1 г/л       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Молоко концентрированное с содержанием сухих веществ более 28%                                                                      | 1,5 г/л     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Молоко сухое и сухое обезжиренное                                                                                                   | 2,5 г/л     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Сливки пастеризованные, стерилизованные                                                                                             | 5 г/л       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Сливки взбитые и их заменители на растительном жире                                                                                 | 5 г/л       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Сыры молодые (за исключением сыра Моцарелла)                                                                                        | 2 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Сыры плавленые и их заменители                                                                                                      | 20 г/кг     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Напитки на молочной основе шоколадные и ячменные                                                                                    | 2 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Масло кисломолочное                                                                                                                 | 2 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Спреды и маргарины                                                                                                                  | 5 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Мороженое (кроме пломбира, молочного и сливочного), фруктовый лед                                                                   | 1 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Десерты, в том числе на молочной основе (мороженое)                                                                                 | 3 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Десерты, сухие смеси порошкообразные                                                                                                | 7 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Изделия из фруктов, глазированные фрукты                                                                                            | 800 мг/кг   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Продукты переработки картофеля, включая замороженные, охлажденные и сушеные                                                         | 5 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Обработанные продукты из картофеля, включая замороженные, охлажденные и сушеные и картофель предварительно обжаренный, замороженный | 5 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Хлебобулочные и мучные кондитерские и изделия                                                                                       | 20 г/кг     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Сахаристые кондитерские изделия                                                                                                     | 5 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Сахарная пудра                                                                                                                      | 10 г/кг     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Жевательная резинка                                                                                                                 | согласно ТД |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Мука                                                                                                                                | 2,5 г/кг    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Сухие смеси на основе муки с добавлением сахара, разрыхлителей для выпечки кексов, тортов, блинов и др.                             | 20 г/кг     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Макаронные изделия: лапша                                                                                                           | 2 г/кг      |

|  |                                                                                                                           |                                                                                                                                            |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Жидкое тесто                                                                                                              | 12 г/кг                                                                                                                                    |
|  | Продукты из зерновых, вырабатываемые по экструзионной технологии, завтраки сухие                                          | 5 г/кг                                                                                                                                     |
|  | Пищевые продукты, сухие, порошкообразные                                                                                  | 10 г/кг                                                                                                                                    |
|  | Специализированные пищевые продукты                                                                                       | 5 г/кг                                                                                                                                     |
|  | Мясные продукты, за исключением необработанных и мясного фарша                                                            | 3 г добавленного фосфата на 1 кг мясного сырья<br><br>8 г общего (добавленного + естественного) фосфата на 1 кг мясного сырья              |
|  | Рыбное филе, необработанная, мороженное                                                                                   | 5 г/кг добавленный фосфат 10 г/кг общего (добавленного + естественного) фосфата                                                            |
|  | Моллюски и ракообразные (обработанные и необработанные), мороженные                                                       | 5 г добавленного фосфата на 1 кг сырья из ракообразных<br>10 г общего (добавленного + естественного) фосфата на 1 кг сырья из ракообразных |
|  | Рыбный фарш "сурими"                                                                                                      | 1 г/кг                                                                                                                                     |
|  | Рыбная и креветочная паста                                                                                                | 5 г/кг                                                                                                                                     |
|  | Рыбный фарш мороженный и изделия из него                                                                                  | 5 г добавленного фосфата на 1 кг рыбного сырья<br>10 г общего (добавленного + естественного) фосфата на 1 кг рыбного сырья                 |
|  | Консервы из ракообразных                                                                                                  | 1 г добавленного фосфата на 1 кг сырья из ракообразных                                                                                     |
|  | Продукты яичные жидкие (меланж, белок, желток)                                                                            | 10 г/кг                                                                                                                                    |
|  | Соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, в том числе эмульгированные | 5 г/кг                                                                                                                                     |
|  | Супы и бульоны (концентраты)                                                                                              | 3 г/кг                                                                                                                                     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                             |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Замутнители для напитков                                                                                                    | 30 г/л      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Специализированные напитки для спортсменов, искусственно минерализованные безалкогольные напитки                            | 500 мг/л    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Напитки на основе растительных белков                                                                                       | 20 г/л      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Алкогольные напитки (кроме вина и пива)                                                                                     | 1 г/л       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Чай и травяные чаи сухие, быстрорастворимые                                                                                 | 2 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Соль и солезаменители                                                                                                       | 10 г/кг     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Сиропы (декоративные покрытия) ароматизированные для молочных коктейлей, мороженого, сиропы для оладьев, блинчиков, куличей | 3 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Глазури для мясных и овощных продуктов                                                                                      | 4 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Биологически активные добавки к пище                                                                                        | согласно ТД |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Напитки безалкогольные ароматизированные                                                                                    | 700 мг/л    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Ароматизаторы                                                                                                               | 40 г/кг     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Сывороточный белок для производства спортивных напитков                                                                     | 4 г/кг      |
| Фурцеллеран                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | См. Каррагинан                                                                                                              |             |
| Хитозан, гидрохлорид хитозония                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Согласно ТД                                                                                                                 | согласно ТД |
| Целлюлоза:<br>целлюлоза микрокристаллическая (E460i),<br>целлюлоза в порошке (E460ii)<br>Целлюлоза модифицированная:<br>гидроксипропилметилцеллюлоза (E464),<br>гидроксипропилцеллюлоза (E463),<br>карбоксиметилцеллюлоза (КМЦ),<br>карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, камедь целлюлозы (E466),<br>карбоксиметилцеллюлоза ферментированная, камедь целлюлозы ферментированная (E469),<br>метилцеллюлоза (E461),<br>метилэтилцеллюлоза (E465),<br>этилгидроксиэтилцеллюлоза (E467),<br>этилцеллюлоза (E462) | Согласно ТД                                                                                                                 | согласно ТД |
| кросскарамеллоза<br>(карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль кроссвязанная), E468                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Биологически активные добавки к пище твердой консистенции                                                                   | 30 г/кг     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | См. Приложение № 12                                                                                                         |             |
| бета-Циклодекстрин (E459)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Пищевые продукты в таблетках (таблеточных формах)                                                                           | согласно ТД |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Жевательная резинка                                                                                                         | 20 г/кг     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Безалкогольные напитки ароматизированные, в т.ч. специализированные                                                         | 500 мг/кг   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Снеки (сухие завтраки) на основе зерновых, картофеля и других овощей и зелени                                               | 500 мг/кг   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Инкапсулированные ароматизаторы:<br>- в ароматизированных чаях и                                                            | 500 мг/кг   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                               |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ароматизированных порошкообразных растворимых напитках (готовых к употреблению или восстановленных в соответствии с инструкцией изготовителя) |             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | -в ароматизированных снеках, сухих завтраках (готовых к употреблению или восстановленных в соответствии с инструкцией изготовителя)           | 1 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | См. Приложения № 6 и № 12                                                                                                                     |             |
| Цитраты калия (E332),<br>цитраты кальция (E333),<br>цитраты натрия (E331)                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Согласно ТД                                                                                                                                   | согласно ТД |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | См. Приложение № 7                                                                                                                            |             |
| Эфиры глицерина и винной, уксусной и жирных кислот (E472f),<br>эфиры глицерина и диацетилвинной и жирных кислот (E472e),<br>эфиры глицерина и лимонной и жирных кислот (E472c),<br>эфиры глицерина и молочной и жирных кислот (E472b),<br>эфиры глицерина и уксусной и жирных кислот (E472a),<br>эфиры моно- и диглицериды жирных кислот и винной кислоты (E472d) | Согласно ТД                                                                                                                                   | согласно ТД |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | См. Приложение № 12                                                                                                                           |             |
| Эфиры глицерина и смоляных кислот (E445)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Напитки безалкогольные на ароматизаторах замутненные                                                                                          | 100 мг/кг   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки                                                                                              | 100 мг/кг   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Цитрусовые плоды, обработка поверхности                                                                                                       | 50 мг/кг    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Напитки алкогольные замутненные                                                                                                               | 100 мг/кг   |
| Эфиры полиглицерина и жирных кислот (E475)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Заменители молока и сливок                                                                                                                    | 5 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Жировые эмульсии                                                                                                                              | 5 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Сахаристые кондитерские изделия                                                                                                               | 2 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Жевательная резинка                                                                                                                           | 5 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия                                                                                                   | 10 г/кг     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Десерты                                                                                                                                       | 2 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Продукты из яиц                                                                                                                               | 1 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Забеливатели для напитков                                                                                                                     | 500 мг/кг   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Ликеры эмульгированные                                                                                                                        | 5 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Гранулированные завтраки из зерновых                                                                                                          | 10 г/кг     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Продукты диетические, в том числе для контроля массы тела                                                                                     | 5 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Биологически активные добавки к пище                                                                                                          | согласно ТД |
| Эфиры полиглицерина и взаимостерифицированных рициноловых кислот (Полиглицеринполирицинолят, E476)                                                                                                                                                                                                                                                                | См. Приложение № 12                                                                                                                           |             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Спреды и маргарины с содержанием жира 41 % и менее                                                                                            | 4 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Заправки, приправы                                                                                                                            | 4 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Десерты желированные                                                                                                                          | 4 г/кг      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Сахаристые кондитерские изделия на основе какао и шоколад, глазурь шоколадная                                                                 | 5 г/кг      |
| Эфиры пропиленгликоля и жирных                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Заменители молока и сливок                                                                                                                    | 5 г/кг      |

|                                                    |                                                                     |         |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------|
| кислот (E477)                                      | Жировые эмульсии для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий    | 10 г/кг |
|                                                    | Мороженое (кроме пломбира, молочного и сливочного), фруктовый лед   | 3 г/кг  |
|                                                    | Забеливатели для напитков                                           | 1 г/кг  |
|                                                    | Десерты                                                             | 5 г/кг  |
|                                                    | Сахаристые кондитерские изделия                                     | 5 г/кг  |
|                                                    | Сдобные хлебобулочные и кондитерские изделия                        | 5 г/кг  |
|                                                    | Взбитые декоративные десертные покрытия, кроме молочных и сливочных | 30 г/кг |
|                                                    | Диетические продукты, в том числе для снижения массы тела           | 1 г/кг  |
| Эфиры сахарозы и жирных кислот (E473)              | См. Сахароглицериды (E 474)                                         |         |
| Эфиры сорбита и жирных кислот, СПЭНЫ (E491- E 495) | См. Сорбитаны                                                       |         |

Примечание:

<sup>1</sup> - для агара (E406), альгиновой кислоты и ее солей альгинатов (E400- E404), арабиногалактана (E409), пектинов (E440), для камедей гуаровой (E412), рожкового дерева (E410), конжак (E425, 425i, E425ii) гуммиарабик (E414), каррагинан (E407, E407a), ксантановой (E415), трагакант (413), тары (E417), гелановой (E418)- кроме производства желе в мини-упаковках (порционного желе) и жележных конфет;

<sup>2</sup> - для камедей гуаровой (E412), рожкового дерева (E410), конжак (E425, 425i, E425ii) и ксантановой (E415), тары (E417)- кроме производства готовых к употреблению сухой (обезвоженной) пищевой продукции, которая может восстанавливаться при проглатывании;

<sup>3</sup> - при использовании не в качестве подсластителей - для пищевой продукции кроме безалкогольных напитков и пищевой продукции, указанной в пункте 16, п.п. а).

**Приложение 16**  
к техническому регламенту  
«Требования безопасности пищевых добавок,  
ароматизаторов и технологических  
вспомогательных средств»  
(ТР ТС 029/2012)

**Гигиенические нормативы применения  
усилителей вкуса и аромата**

| <b>Пищевая добавка<br/>(индекс Е)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Пищевая продукция</b>                     | <b>Максимальный<br/>уровень в<br/>продукции</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Аспартам (Е951) <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Жевательная резинка с сахаром                | 2,5 г/кг                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | См. Приложение № 13                          |                                                 |
| Ацесульфам калия (Е950) <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Жевательная резинка с сахаром                | 800 мг/кг                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | См. Приложение № 13                          |                                                 |
| Ацетат цинка (Е650)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Жевательная резинка                          | 1 г/кг                                          |
| Глицин и его натриевая соль (Е640)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Согласно ТД                                  | согласно ТД                                     |
| Глутаминовая кислота (Е620) и ее соли<br>глутаматы:<br>аммония (Е624),<br>калия (Е622),<br>кальция (Е623),<br>магния (Е625),<br>натрия (Е621)-<br>по отдельности или в комбинации в<br>пересчете на глутаминовую кислоту                                                                                                                                                                                                        | Пищевые продукты                             | 10 г/кг                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Приправы и пряности                          | согласно ТД                                     |
| Гуаниловая кислота (Е626),<br>гуанилат калия (Е628),<br>гуанилат кальция (Е629),<br>гуанилат натрия (Е627),<br>инозиновая кислота (Е630)<br>инозинат калия (Е632),<br>инозинат кальция (Е633),<br>инозинат натрия (Е631),<br>5-рибонуклеотиды кальция (Е634),<br>5-рибо-нуклеотиды натрия 2-замещенные<br>(Е635)-<br>по отдельности или в комбинации,<br>для гуанилатов и инозинатов- в пересчете<br>на соответствующую кислоту | Пищевая продукция                            | 500 мг/кг                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Приправы и пряности                          | согласно ТД                                     |
| Карбамид (Е927b, мочеви́на)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Жевательная резинка без добавления<br>сахара | 30 г/кг                                         |
| Мальтол (Е636),<br>этилмальтол (Е637)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Ароматизаторы                                | согласно ТД                                     |
| Неогесперидин дигидрохалкон (Е959) <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Жевательная резинка с сахаром                | 150 мг/кг                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Спреды и маргарины                           | 5 мг/кг                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Мясные продукты                              | 5 мг/кг                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Фруктовые желе (мармелад)                    | 5 мг/кг                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Растительные белки                           | 5 мг/кг                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | См. Приложение № 13                          |                                                 |

|                              |                                                                                                                                                                                  |          |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Неотам (E961)                | Безалкогольные напитки на водной основе ароматизированные, на основе фруктовых соков, молока и молочных продуктов без добавления сахара или со сниженной калорийностью           | 2 мг/л   |
|                              | "Снеки": ароматизированные и готовые к употреблению, упакованные, сухие, пряные крахмалсодержащие продукты и орехи с покрытием;                                                  | 2 мг/л   |
|                              | Кондитерские изделия на основе крахмала со сниженной калорийностью или без добавления сахара;                                                                                    | 3 мг/л   |
|                              | Микро-конфеты для освежения дыхания без добавления сахара;                                                                                                                       | 3 мг/л   |
|                              | Ароматизированные пастилки для горла без добавления сахара;                                                                                                                      | 3 мг/л   |
|                              | Жевательная резинка с сахаром;                                                                                                                                                   | 3 мг/л   |
|                              | Джемы, желе и мармелады со сниженной калорийностью                                                                                                                               | 2 мг/л   |
|                              | Соусы                                                                                                                                                                            | 2 мг/л   |
|                              | Биологически активные добавки к пище (жидкие и порошкообразные);<br>Биологически активные добавки к пище: витамины и минеральные вещества в форме сиропов и жевательных таблеток | 2 мг/л   |
|                              |                                                                                                                                                                                  |          |
| Тауматин (E957) <sup>1</sup> | Жевательная резинка с сахаром                                                                                                                                                    | 10 мг/кг |
|                              | Десерты                                                                                                                                                                          | 5 мг/кг  |
|                              | Безалкогольные напитки на ароматизаторах                                                                                                                                         | 0,5 мг/л |
|                              | См. Приложение № 13                                                                                                                                                              |          |

**Примечание:**

<sup>1</sup>- Применение аспартама, ацесульфамата калия, неогесперидина дигидрохалкона, неотама и тауматина только в качестве усилителя вкуса и аромата; в случае комбинированного использования этих пищевых добавок при изготовлении жевательной резинки максимальные уровни их должны быть пропорционально уменьшены, т.е. общая масса (выраженная в %-ах от максимальных уровней отдельных веществ) должна составлять не более 100%.

**Приложение 17**  
к техническому регламенту  
«Требования безопасности пищевых добавок,  
ароматизаторов и технологических  
вспомогательных средств»  
(ТР ТС 029/2012)

**Гигиенические нормативы применения  
фиксаторов (стабилизаторов) окраски**

| <b>Пищевая добавка<br/>(индекс Е)</b>                                                                    | <b>Пищевая продукция</b>                        | <b>Максимальный<br/>уровень в<br/>продукции</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Аскорбиновая кислота (Е300) и ее соли<br>аскорбаты:<br>калия (Е303),<br>кальция (Е302),<br>натрия (Е301) | Согласно ТД                                     | согласно ТД                                     |
|                                                                                                          | См. Приложение № 4 и № 5                        |                                                 |
| Гидроксид магния (Е528),<br>карбонат магния (Е504)                                                       | Согласно ТД                                     | согласно ТД                                     |
|                                                                                                          | См. Приложение № 7                              |                                                 |
| Изоаскорбиновая (эриторбовая) кислота<br>(Е315),<br>изоаскорбат натрия (Е316)                            | Напитки безалкогольные, алкогольные             | согласно ТД                                     |
|                                                                                                          | См. Приложение № 4                              |                                                 |
| Нитрат калия (Е252),<br>нитрат натрия (Е251)                                                             | См. Приложение № 8                              |                                                 |
| Нитрит калия (Е249),<br>нитрит натрия (Е250)                                                             | См. Приложение № 8                              |                                                 |
| Лактат железа (Е585),<br>глюконат железа (Е579)                                                          | Маслины (с целью потемнения путем<br>окисления) | 150 мг/кг<br>в пересчете на Fe                  |

**Приложение 18**  
к техническому регламенту  
«Требования безопасности пищевых добавок,  
ароматизаторов и технологических  
вспомогательных средств»  
(ТР ТС 029/2012)

**Пищевая продукция, для которой установлены как перечень  
пищевых добавок, используемых «согласно ТД», так и допустимые  
уровни их применения**

| Пищевая продукция                                                               | Пищевая добавка<br>(индекс Е)                                                                                                                                                                                                                                                                      | Максимальный<br>уровень в<br>продукции                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Продукты из какао и шоколада                                                    | Лимонная кислота (Е330)                                                                                                                                                                                                                                                                            | 5 г/кг                                                                                      |
|                                                                                 | Лецитины, фосфатиды (Е322)                                                                                                                                                                                                                                                                         | согласно ТД                                                                                 |
|                                                                                 | Винная кислота (Е334)                                                                                                                                                                                                                                                                              | 5 г/кг                                                                                      |
|                                                                                 | Глицерин (422)                                                                                                                                                                                                                                                                                     | согласно ТД                                                                                 |
|                                                                                 | Моно- и диглицериды жирных кислот (Е471)                                                                                                                                                                                                                                                           | согласно ТД                                                                                 |
|                                                                                 | Эфиры глицерина и лимонной и жирных кислот (Е472с)                                                                                                                                                                                                                                                 | согласно ТД                                                                                 |
|                                                                                 | Карбонат кальция (Е170)<br>Карбонаты натрия (Е500)<br>Карбонаты калия (Е501)<br>Карбонаты аммония (Е503)<br>Карбонаты магния (Е504)<br>Гидроксид натрия (Е524)<br>Гидроксид калия (Е525)<br>Гидроксид кальция (Е526)<br>Гидроксид аммония (Е527)<br>Гидроксид магния (Е528)<br>Оксид магния (Е530) | 70 г/кг<br>от сухого<br>обезжиренного<br>вещества в<br>пересчете на<br>карбонаты<br>кальция |
|                                                                                 | Гуммиарабик (Е414)<br>Пектины (Е440)<br>(только при применении в качестве<br>глазиратора)                                                                                                                                                                                                          | согласно ТД                                                                                 |
| Фруктовые соки                                                                  | Лимонная кислота (Е330)                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3 г/л                                                                                       |
|                                                                                 | Аскорбиновая кислота (Е300)                                                                                                                                                                                                                                                                        | согласно ТД                                                                                 |
|                                                                                 | Яблочная кислота (Е296) - ананасовый сок                                                                                                                                                                                                                                                           | 3 г/л                                                                                       |
|                                                                                 | Винная кислота (Е334)                                                                                                                                                                                                                                                                              | 4 г/л                                                                                       |
|                                                                                 | Пектины (Е440) – ананасовый сок и сок<br>маракуйи                                                                                                                                                                                                                                                  | 3 г/л                                                                                       |
|                                                                                 | Карбонат кальция (Е170) и<br>Тартраты калия (Е336) – виноградный сок                                                                                                                                                                                                                               | согласно ТД                                                                                 |
| Нектары                                                                         | Лимонная кислота (Е330)                                                                                                                                                                                                                                                                            | 5 г/л                                                                                       |
|                                                                                 | Аскорбиновая кислота (Е300)                                                                                                                                                                                                                                                                        | согласно ТД                                                                                 |
|                                                                                 | Молочная кислота (Е270)                                                                                                                                                                                                                                                                            | 5 г/л                                                                                       |
|                                                                                 | Винная кислота (Е334)                                                                                                                                                                                                                                                                              | 4 г/л                                                                                       |
|                                                                                 | Пектины (Е440)- для ананасового нектара и<br>нектара маракуйи                                                                                                                                                                                                                                      | 3 г/л                                                                                       |
| Джемы и желе, мармелады и другие<br>подобные спреды, включая<br>низкокалорийные | Пектины (Е440)<br>Молочная кислота (Е270)<br>Яблочная кислота (Е296)<br>Аскорбиновая кислота (Е300)<br>Лактат кальция (Е327)                                                                                                                                                                       | согласно ТД                                                                                 |

|                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
|                                                                                                                                        | Лимонная кислота (E330)<br>Цитраты натрия (E331)<br>Цитраты кальция (E333)<br>Винная кислота (E334)<br>Тартраты натрия (E335)<br>Малаты натрия (E350)                                                                                                                                                                                                           |                                                  |
|                                                                                                                                        | Альгиновая кислота (E400)<br>Альгинат натрия (E401)<br>Альгинат калия (E402)<br>Альгинат аммония (E403)<br>Альгинат кальция (E404)<br>Агар (E406)<br>Каррагинан и его натриевая, калиевая, аммонийная соли, включая фулцеллеран (E407)<br>Камедь рожкового дерева (E410)<br>Гуаровая камедь (E412)<br>Ксантановая камедь (E415)<br>Геллановая камедь (E418)     | 10 г/кг<br>по отдельности<br>или в<br>комбинации |
|                                                                                                                                        | Моно- и диглицериды жирных кислот (E471)<br>Хлорид кальция (E509)<br>Гидроксид натрия (E524)                                                                                                                                                                                                                                                                    | согласно ТД                                      |
| Компоты фруктовые                                                                                                                      | Цитраты натрия (E331)<br>Цитраты калия (E332)<br>Пектин (E440)- кроме яблочного компота<br>Хлорид кальция (E509)                                                                                                                                                                                                                                                | согласно ТД                                      |
| Сухое молоко                                                                                                                           | Аскорбат натрия (E301)<br>Аскорбиновая кислота (E300)<br>Аскорбилпальмитат (E304i)<br>Аскорбилстеарат (E304ii)<br>Лецитины, фосфатиды (E322)<br>Цитраты натрия (E331)<br>Цитраты калия (E332)<br>Каррагинан и его натриевая, калиевая, амонийная соли, включая фулцеллеран (E407)<br>Карбонаты натрия (E500)<br>Карбонаты калия (E501)<br>Хлорид кальция (E509) | согласно ТД                                      |
| Сливки пастеризованные                                                                                                                 | Альгинат натрия (E401)<br>Альгинат калия (E402)<br>Каррагинан и его натриевая, калиевая, амонийная соли, включая фулцеллеран (E407)<br>Карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль (E466)<br>Моно- и диглицериды жирных кислот (E471)                                                                                                                                 | согласно ТД                                      |
| Фрукты и овощи необработанные:<br>замороженные, готовые к употреблению<br>охлажденные упакованные, очищенный<br>картофель упакованный  | Аскорбиновая кислота (E300)<br>Аскорбат натрия (E301)<br>Аскорбат кальция (E302)<br>Лимонная кислота (E330)<br>Яблочная кислота (E296)- только для<br>очищенного картофеля                                                                                                                                                                                      | согласно ТД                                      |
| Рыба необработанная, ракообразные и<br>моллюски, в т.ч. замороженные                                                                   | Цитраты кальция (E333)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | согласно ТД                                      |
| Рис быстрого приготовления                                                                                                             | Моно- и диглицериды жирных кислот (E471)<br>Эфиры глицерина и уксусной и жирных<br>кислот (E472a)                                                                                                                                                                                                                                                               | согласно ТД                                      |
| Неэмульгированные растительные и<br>животные масла и жиры (кроме<br>растительных масел, полученных<br>прессованием и оливкового масла) | Молочная кислота (E270)<br>Аскорбиновая кислота (E300)<br>Аскорбилпальмитат (E304i)<br>Аскорбилстеарат (E304ii)<br>Концентрат смеси токоферолов (E306)<br>Альфа-Токоферол (E307)                                                                                                                                                                                | согласно ТД                                      |

|                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                        |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|                                                      | Гамма-Токоферол синтетический (E308)<br>Дельта-Токоферол синтетический (E309)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                        |
|                                                      | Лецитины (322)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 30 г/л                 |
|                                                      | Лимонная кислота (E330)<br>Цитраты натрия (E331)<br>Цитраты калия (E332)<br>Цитраты кальция (E333)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | согласно ТД            |
|                                                      | Моно- и диглицериды жирных кислот (E471)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 10 г/л                 |
|                                                      | Эфиры глицерина и лимонной и жирных кислот (E472с)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | согласно ТД            |
|                                                      | Рафинированное оливковое масло, включая оливково-туковое масло                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Альфа-Токоферол (E307) |
| Сыры зрелые, в том числе нарезанные и тертые         | Карбонат кальция (E170)<br>Карбонаты магния (E504)<br>Хлорид кальция (E509)<br>Глюконо-дельта-лактон (E575)<br>Целлюлоза (460)-для нарезанных и тертых зрелых сыров<br>Гидрокарбонат натрия (E500ii)- только для кисломолочных сыров                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | согласно ТД            |
| Сыры сывороточные                                    | Уксусная кислота (E260)<br>Молочная кислота (E270)<br>Лимонная кислота (E330)<br>Целлюлоза порошкообразная (E460ii)- только для тертого и нарезанного сыра<br>Глюконо-дельта-лактон (E575)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | согласно ТД            |
| Фрукты и овощи консервированные и пастеризованные    | Уксусная кислота (E260)<br>Ацетаты калия (E261)<br>Ацетаты натрия (E262)<br>Ацетаты кальция (E263)<br>Яблочная кислота (E296)<br>Аскорбиновая кислота (E300)<br>Аскорбат натрия (E301)<br>Аскорбат кальция (E302)<br>Молочная кислота (E270)<br>Лактат натрия (E325)<br>Лактат калия (E326)<br>Лактат кальция (E327)<br>Лимонная кислота (E330)<br>Цитраты натрия (E331)<br>Цитраты калия (E332)<br>Цитраты кальция (E333)<br>Винная кислота (E334)<br>Тартраты натрия (E335)<br>Тартраты калия (E336)<br>Тартрат калия-натрия (E337)<br>Хлорид кальция (E509)<br>Глюконо-дельта-лактон (E575) | согласно ТД            |
| Рубленое мясо и мясной фарш в сыром виде, фасованные | Ацетаты калия (E261)<br>Ацетаты натрия (E262)<br>Аскорбиновая кислота (E300)<br>Аскорбат натрия (E301)<br>Аскорбат кальция (E302)<br>Лактат натрия (E325)<br>Лактат калия (E326)<br>Лимонная кислота (E330)<br>Цитраты натрия (E331)<br>Цитраты калия (E332)<br>Цитраты кальция (E333)                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | согласно ТД            |

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                               |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Хлеб                                 | Уксусная кислота (E260)<br>Ацетаты калия (E261)<br>Ацетаты натрия (E262)<br>Ацетаты кальция (E263)<br>Аскорбиновая кислота (E300)<br>Аскорбат натрия (E301)<br>Аскорбат кальция (E302)<br>Аскорбилпальмитат (E304i)<br>Аскорбилстеарат (E304ii)<br>Лецитины, фосфатиды (E322)<br>Молочная кислота (E270)<br>Лактат натрия (E325)<br>Лактат калия (E326)<br>Лактат кальция (E327)<br>Моно- и диглицеридов жирных кислот (E471)<br>Эфиры глицерина и уксусной и жирных кислот (E472a)<br>Эфиры моно- и диглицеридов жирных кислот и винной кислоты (E472d)<br>Эфиры глицерина и диацетилвинной и жирных кислот (E472e)<br>Эфиры смешанные глицерина и винной, уксусной и жирных кислот (E472f) | согласно ТД                                   |
| Макаронные изделия свежие            | Молочная кислота (E270)<br>Аскорбиновая кислота (E300)<br>Аскорбат натрия (E301)<br>Лецитины, фосфатиды (E322)<br>Лимонная кислота (E330)<br>Винная кислота (E334)<br>Моно-и диглицериды жирных кислот (E471)<br>Глюконо-дельта-лактон (E575)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | согласно ТД                                   |
| Макаронные изделия из мягкой пшеницы | Молочная кислота (E270)<br>Аскорбиновая кислота (E300)<br>Аскорбат натрия (E301)<br>Лецитины, фосфатиды (E322)<br>Лимонная кислота (E330)<br>Винная кислота (E334)<br>Моно-и диглицериды жирных кислот (E471)<br>Глюконо-дельта-лактон (E575)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | согласно ТД                                   |
|                                      | Гуаровая камедь (E412)<br>Ксантановая камедь (E415)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 7,5 г/кг муки по отдельности или в комбинации |
|                                      | Декстрины (E1400)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 30 г/кг муки                                  |
|                                      | Цитраты натрия (E331)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1 г/кг муки                                   |
| Пиво                                 | Молочная кислота (E270)<br>Аскорбиновая кислота (E300)<br>Аскорбат натрия (E301)<br>Лимонная кислота (E330)<br>Гуммиарабик (E414)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | согласно ТД                                   |
| Кислосливочное масло                 | Карбонаты натрия (E500)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | согласно ТД                                   |
| Козье молоко, обработанное           | Цитраты натрия (E331)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4 г/л                                         |

|                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| ультравысокой температурой                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |             |
| Каштаны в сиропе                                                                                                                                               | Камедь рожкового дерева (E410)<br>Гуаровая камедь (E412)<br>Ксантановая камедь (E415)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | согласно ТД |
| Неароматизированные ферментированные продукты из сливок, содержащие живые заквасочные микроорганизмы, или заменяющие их продукты с содержанием жира менее 20%» | Агар (E406)<br>Карагинан (E407)<br>Камедь рожкового дерева (E410)<br>Гуаровая камедь (E412)<br>Ксантановая камедь (E415)<br>Пектины (E440)<br>Целлюлоза (E460)<br>Карбоксиметилцеллюлоза (E466)<br>Моно- и диглицериды жирных кислот (E471)<br>Крахмал окисленный (E1404)<br>Монокрахмалфосфат (E1410)<br>Дикрахмалфосфат (E1412)<br>Фосфатированный дикрахмалфосфат (E1413)<br>Дикрахмалфосфат ацелированный (E1414)<br>Крахмал ацелированный (E1420)<br>Дикрахмаладипат ацелированный (E1422)<br>Крахмал оксипропилированный (E1440)<br>Дикрахмалфосфат оксипропилированный (E1442)<br>Эфир крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты (E1450)<br>Крахмал ацелированный окисленный (E1451) | согласно ТД |

**Приложение 19**  
к техническому регламенту  
«Требования безопасности пищевых добавок,  
ароматизаторов и технологических  
вспомогательных средств»  
(ТР ТС 029/2012)

**Перечень вкусоароматических химических веществ, разрешенных для  
применения при производстве пищевых ароматизаторов**

| <b>Ru<br/>№<sup>1</sup></b> | <b>FE<br/>MA<br/>№<sup>2</sup></b> | <b>CE<br/>№<sup>3</sup></b> | <b>CAS</b> | <b>Русское<br/>название</b> | <b>Английское<br/>название</b> | <b>Синонимы; систематическое<br/>название</b>                                                                                              |
|-----------------------------|------------------------------------|-----------------------------|------------|-----------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01.001                      | 2633                               | 491                         | 138-86-3   | Лимонен                     | Limonene                       | 1,8(9)-p-Menthadiene; p-Mentha-1,8-diene; 1-Methyl-4-isopropenyl-1-cyclohexene; Dipentene; Carvene; Cinene; Citrene;                       |
| 01.002                      | 2356                               | 620                         | 99-87-6    | 1-Изопропил-4-метилбензол   | 1-Isopropyl-4-methylbenzene    | p-Cymene; Cymene; p-methyl-isopropylbenzene; 4-isopropyl-1-methylbenzene; Cymol; 4-Methyl-1-isopropylbenzene; 1-Methyl-4-isopropylbenzene; |
| 01.003                      | 2903                               | 2114                        | 127-91-3   | Пин-2(10)-ен                | Pin-2(10)-ene                  | beta-Pinene; 6,6-Dimethyl-2-methylenebicyclo[3.1.1]heptane                                                                                 |
| 01.004                      | 2902                               | 2113                        | 80-56-8    | Пин-2(3)-ен                 | Pin-2(3)-ene                   | alpha-Pinene; 2,6,6-Trimethyl-bicyclo[3.1.1]hept-2-ene                                                                                     |
| 01.005                      | 3046                               | 2115                        | 586-62-9   | Терпинолен                  | Terpinolene                    | p-Menth-1,4(8)-diene; 1-Methyl-4-isopropylidene-1-cyclohexene; 1,4(8)-Terpadiene; p-Mentha-1,4(8)-diene                                    |
| 01.006                      | 2856                               | 2117                        | 99-83-2    | альфа-Фелландрен            | alpha-Phellandrene             | Phellandrene; 2-Methyl-5-isopropyl-1,3-cyclohexadiene; 4-isopropyl-1-methyl-1,5-cyclohexadiene; p-Mentha-1,5-diene                         |
| 01.007                      | 2252                               | 2118                        | 87-44-5    | бета-Кариофиллен            | beta-Caryophyllene             | Caryophyllene; 2-Methylene-6,10,10-trimethylbicyclo-[7,2,0]-undec-5-ene; 4,11,11-Trimethyl-8-methylene-bicyclo[7.2.0]undec-4(trans)-ene    |
| 01.008                      | 2762                               | 2197                        | 123-35-3   | Мирцен                      | Myrcene                        | 7-Methyl-3-methylene-1,6-octadiene; 7-Methyl-3-methyleneocta-1,6-diene                                                                     |
| 01.009                      | 2229                               | 2227                        | 79-92-5    | Камфен                      | Camphene                       | 3,3- Dimethyl-2-methylenenorcamphene; 2,2-Dimethyl-3-methylenenorbornane;                                                                  |
| 01.010                      | 3144                               | 2260                        | 1195-32-0  | 1-Изопропенил-4-метилбензол | 1-Isopropenyl-4-methylbenzene  | 4,alpha-Dimethylstyrene; p-Isopropenyl toluene; 1-Methyl-4-isopropenyl benzene; 2-p-tolyl propene;                                         |
| 01.011                      | 3186                               | 2292                        | 644-08-6   | 4-Метил-1,1'-бифенил        | 4-Methyl-1,1'-biphenyl         | p-Methyldiphenyl; p-Methylphenylbenzene; Phenyl-p-tolyl; p-Phenyl-toluene;                                                                 |
| 01.013                      | 3129                               | 10978                       | 92-52-4    | Бифенил                     | Biphenyl                       | Diphenyl; Phenylbenzene;                                                                                                                   |
| 01.014                      | 3193                               | 11009                       | 90-12-0    | 1-Метилнафталин             | 1-Methylnaphthalene            | alpha-Methylnaphthalene;                                                                                                                   |
| 01.015                      | 3233                               | 11022                       | 100-42-5   | Винилбензол                 | Vinylbenzene                   | Styrene; Vinylbenzol; Phenylethene; Phenylethylene;                                                                                        |

|        |      |           |            |                         |                          |                                                                                                                                                               |
|--------|------|-----------|------------|-------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01.016 | 3331 | 1097<br>9 | 495-62-5   | 1,4(8),12-Бисаболатриен | 1,4(8),12-Bisabolatriene | gamma Bisabolene; gamma-Bisabolene; 1-Methyl-4-(1,5-dimethyl-1,4-hexadienyl)-1-cyclohexene; 6-Methyl-2-(4-methylcyclohex-3-enylidene)hept-5-ene               |
| 01.017 | 3443 | 1103<br>0 | 4630-07-3  | Валенсен                | Valencene                | 1,2,3,5,6,7,8a-Octahydro-1,8a-dimethyl-7-isopropenyl naphthalene; 1,2-Dimethyl-9-isopropylene-bicyclo[4.4.0]dec-5-ene                                         |
| 01.018 | 3539 | 1101<br>5 | 13877-91-3 | бета-Оцимен             | beta-Ocimene             | trans-beta-ocimene; 1,3,6-octatriene, 3,7-dimethyl-; 3,7-Dimethylocta-1,3(trans),6-triene                                                                     |
| 01.019 | 3558 | 1102<br>3 | 99-86-5    | альфа-Терпинен          | alpha-Terpinene          | 1-Methyl-4-isopropyl-1,3-cyclohexadiene; p-Mentha-1,3-diene                                                                                                   |
| 01.020 | 3559 | 1102<br>5 | 99-85-4    | гамма-Терпинен          | gamma-Terpinene          | 1-Methyl-4-isopropyl-1,4-cyclohexadiene; Moslene; Crithmene; p-Mentha-1,4-diene                                                                               |
| 01.021 |      | 1098<br>2 | 29350-73-0 | дельта-Кадинен          | delta-Cadinene           | alpha-, beta-, gamma, epsilon, delta-Cadiene; 2,3,4,7,8,10-hexahydro-1,6-dimethyl-4-isopropyl-naphthalene                                                     |
| 01.022 |      | 1098<br>5 | 469-61-4   | альфа-Цедрен            | alpha-Cedrene            | 2,6,6,8-Tetramethyl-tricyclo[5.3.1.0(1.5)]undec-8-ene                                                                                                         |
| 01.023 |      | 1100<br>3 | 3691-12-1  | 1(5),11-Гваядиен        | 1(5),11-Guaiadiene       | 1,4-Dimethyl-7-isopropenyl-delta-9,10-octahydroazulene; alpha-Guaiene; 2,8-Dimethyl-5-isopropenyl-bicyclo[5.3.0] dec-1(7)-ene                                 |
| 01.024 |      | 1193<br>1 | 5208-59-3  | бета-Бурбонен           | beta-Bourbonene          | 2-Methyl-8-methylene-5-isopropyl-tricyclo[5.3.0.0(2.6)]decane                                                                                                 |
| 01.029 | 3821 | 1098<br>3 | 13466-78-9 | дельта-3-Карен          | delta-3-Carene           | 3-Carene; Isodiprene; d-3-Carene; Car-3-ene; 4,7,7-Trimethyl-3-norcarene; 3,7,7-Trimethylbicyclo[4.1.0]hept-3-ene; 3,7,7-trimethyl-bicyclo-[4.1.0] hept-3-ene |
| 01.030 |      | 1098<br>9 | 13744-15-5 | бета-Кубебен            | beta-Cubebene            | 10-Methyl-4-methylene-7-isopropyl-tricyclo[4.4.0.0(1.5)]decane                                                                                                |
| 01.036 |      | 1184<br>7 | 101-81-5   | Дифенилметан            | Diphenylmethane          | Benzylbenzene; Phenylbenzyl; 1,1'-methylenebis-benzene;                                                                                                       |
| 01.037 |      | 1099<br>2 | 112-41-4   | Додец-1-ен              | Dodec-1-ene              | 1-Dodecene; Dodecylene;                                                                                                                                       |
| 01.039 |      | 1099<br>6 | 20307-84-0 | дельта-Элемен           | delta-Elemene            | 3-Isopropenyl-1-isopropyl-4-methyl-4-vinylcyclohex-1-ene                                                                                                      |
| 01.040 | 3839 | 1099<br>8 | 502-61-4   | альфа-Фарнезен          | alpha-Farnesene          | 1,3,6,10-Dodecatetraene, 3,7,11-trimethyl (alpha-isomer); 3,7,11-Trimethyldodeca-1,3,6,10-tetraene                                                            |
| 01.041 | 3839 | 1099<br>9 | 18794-84-8 | бета-Фарнезен           | beta-Farnesene           | 3,7,11-Trimethyl-1,3,6,10-dodecatetraene; 2,6,10-Trimethyl-2,6,9,11-dodecatetrene; 7,11-Dimethyl-3-methylene-1,6,10-dodecatiene                               |
| 01.043 |      | 1100<br>4 | 6753-98-6  | 3,7,10-Гумулатриен      | 3,7,10-Humulatriene      | alpha-Humulene; alpha-Caryophyllene; 1,5,5,8-Tetramethylcycloundeca-3,7,10-triene                                                                             |
| 01.045 | 2633 | 491       | 5989-27-5  | d-Лимонен               | d-Limonene               | p-Mentha-1,8-diene                                                                                                                                            |
| 01.046 | 2633 | 491       | 5989-54-8  | l-Лимонен               | l-Limonene               | Levo-Limonene;                                                                                                                                                |
| 01.051 |      | 1101<br>0 | 91-57-6    | 2-Метилантранилат       | 2-Methylnaphthalene      | Beta-methyl naphthalenes; beta-methylnaphthalene;                                                                                                             |

|        |      |           |                |                                                                 |                                                               |                                                                                                                                               |
|--------|------|-----------|----------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01.052 |      | 1101<br>1 | 10208-<br>80-7 | альфа-<br>Мууролен                                              | alpha-Muurolene                                               | 2,8-Dimethylene-5-isopropyl-<br>bicyclo[4.4.0]decane                                                                                          |
| 01.053 |      | 1101<br>4 | 91-20-3        | Нафталин                                                        | Naphthalene                                                   | Naphthene; Champhor tar;                                                                                                                      |
| 01.055 |      | 1101<br>7 | 555-10-2       | бета-<br>Фелландрен                                             | beta-Phellandrene                                             | p-Mentha-1(7),2-diene                                                                                                                         |
| 01.059 |      | 1101<br>8 | 3387-41-<br>5  | 4(10)-Туйен                                                     | 4(10)-Thujene                                                 | 4-Methylene-1-isopropyl-<br>bicyclo[3.1.0]hexane                                                                                              |
| 01.061 | 3795 |           | 16356-<br>11-9 | Ундека-1,3,5-<br>триен                                          | Undeca-1,3,5-triene                                           |                                                                                                                                               |
| 01.065 | 2856 | 2117      | 4221-98-<br>1  | (R)-5-(1-<br>Метилэтил)-2-<br>метил-1,3-<br>циклогексади-<br>ен | (R)-5-(1-<br>Methylethyl)-2-<br>methyl-1,3-<br>cyclohexadiene |                                                                                                                                               |
| 01.070 | 4293 |           | 111-66-0       | 1-Октен                                                         | 1-Octene                                                      |                                                                                                                                               |
| 02.001 | 2179 | 49        | 78-83-1        | 2-<br>Метилпропан-<br>1-ол                                      | 2-Methylpropan-1-<br>ol                                       | Isobutanol; Isopropyl carbinol;                                                                                                               |
| 02.002 | 2928 | 50        | 71-23-8        | Пропан-1-ол                                                     | Propan-1-ol                                                   | Propylic alcohol;                                                                                                                             |
| 02.003 | 2057 | 51        | 123-51-3       | Изопентанол                                                     | Isopentanol                                                   | Isoamyl alcohol; Isopentyl alcohol;<br>Amyl iso alcohol; 3-Methyl-1-butanol;<br>Pentyl iso alcohol; Isobutyl carbinol; 3-<br>Methylbutan-1-ol |
| 02.004 | 2178 | 52        | 71-36-3        | Бутан-1-ол                                                      | Butan-1-ol                                                    | Propyl carbinol; Hydroxybutane;<br>Butyric alcohol;                                                                                           |
| 02.005 | 2567 | 53        | 111-27-3       | Гексан-1-ол                                                     | Hexan-1-ol                                                    | Alcohol C-6; n-Hexyl alcohol; Caproic<br>alcohol; Amyl carbinol; n-Hexanol;                                                                   |
| 02.006 | 2800 | 54        | 111-87-5       | Октан-1-ол                                                      | Octan-1-ol                                                    | Alcohol C-8; n-Octyl alcohol; Heptyl<br>carbinol; Caprylic alcohol; Capryl<br>alcohol; pri.-Octyl alcohol;                                    |
| 02.007 | 2789 | 55        | 143-08-8       | Нонан-1-ол                                                      | Nonan-1-ol                                                    | Alcohol C-9; Pelargonic alcohol;<br>Nonanol; Octyl carbinol; Pelargonic<br>alcohol; n-Nonyl alcohol;                                          |
| 02.008 | 2617 | 56        | 112-53-8       | Додекан-1-ол                                                    | Dodecan-1-ol                                                  | Alcohol C-12; Lauryl alcohol; Lauric<br>alcohol; Dodecyl alcohol; 1-<br>Dodecanol; Undecyl carbinol;                                          |
| 02.009 | 2554 | 57        | 36653-<br>82-4 | Гексадекан-1-<br>ол                                             | Hexadecan-1-ol                                                | Cetyl alcohol; Alcohol C-16; n-<br>hexadecyl alcohol; Palmityl alcohol;                                                                       |
| 02.010 | 2137 | 58        | 100-51-6       | Бензиловый<br>спирт                                             | Benzyl alcohol                                                | alpha-Hydroxytoluene; Phenyl<br>carbinol; Phenylmethanol;<br>Phenylmethyl alcohol;                                                            |
| 02.011 | 2309 | 59        | 106-22-9       | Цитронеллол                                                     | Citronellol                                                   | 3,7-Dimethyloct-6-en-1-ol                                                                                                                     |
| 02.012 | 2507 | 60        | 106-24-1       | Гераниол                                                        | Geraniol                                                      | 2,6-Dimethyl-2,6-octadien-8-ol; trans-<br>3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-ol; 3,7-<br>Dimethylocta-2(trans),6-dien-1-ol                           |
| 02.013 | 2635 | 61        | 78-70-6        | Линалоол                                                        | Linalool                                                      | 2,6-Dimethyl-octadien-2,7-ol-6; 2,6-<br>Dimethyl-2,7-octadien-6-ol; Linalol;<br>Licareol; Coriandrol; 3,7-<br>Dimethylocta-1,6-dien-3-ol      |
| 02.014 | 3045 | 62        | 98-55-5        | альфа-<br>Терпинеол                                             | alpha-Terpineol                                               | alpha-Terpineol; 1-Methyl-4-isopropyl-<br>1-cyclohexen-8-ol; alpha-Terpilenol;<br>Terpineol schlechthin.; p-Menth-1-en-<br>8-ol               |

|        |      |    |           |                                          |                                          |                                                                                                                                                            |
|--------|------|----|-----------|------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 02.015 | 2665 | 63 | 89-78-1   | Ментол                                   | Menthol                                  | 2-Isopropyl-5-methylcyclohexanol; Hexahydrothymol; 5-Methyl-2-isopropylhexahydrophenol; 5-Methyl-2-isopropylcyclohexanol; cis(1,3)-trans(1,4)-Menthan-3-ol |
| 02.016 | 2157 | 64 | 507-70-0  | Борнеол                                  | Borneol                                  | Camphol; Baros; d-Camphanol; 2-Hydroxycamphane; 2-Camphanol; Bornyl alcohol; Borneocamphor; 1,7,7-Trimethyl-bicyclo[2.2.1]heptan-2-ol                      |
| 02.017 | 2294 | 65 | 104-54-1  | Коричный спирт                           | Cinnamyl alcohol                         | Cinnamic alcohol; gamma-Phenylallyl alcohol; 3-Phenyl-2-propen-1-ol; 2-Propen-1-ol,-3-phenyl; 3-Phenylprop-2-enol                                          |
| 02.018 | 2772 | 67 | 7212-44-4 | Неролидол                                | Nerolidol                                | 3,7,11-Trimethyl-1,6,10-dodecatrien-3-ol; Peruvial; Dodecatrien; Melaleucol; 3,7,11-Trimethyl-1,6(cis),10-dodecatrien-3-ol                                 |
| 02.019 | 2858 | 68 | 60-12-8   | 2-Фенилэтан-1-ол                         | 2-Phenylethan-1-ol                       | Phenethyl alcohol; beta-Phenethyl alcohol; 1-Phenyl-2-ethanol; 2-Phenylethyl alcohol; Benzyl carbinol;                                                     |
| 02.020 | 2562 | 69 | 2305-21-7 | Гекс-2-ен-1-ол                           | Hex-2-en-1-ol                            | 2-Hexenol; 3-Propylallyl alcohol;                                                                                                                          |
| 02.021 | 2548 | 70 | 111-70-6  | Гептан-1-ол                              | Heptan-1-ol                              | Heptyl alcohol; Alcohol C-7; Hydroxyheptane; Enanthyl alcohol; Enanthic alcohol; pri.Heptyl alcohol; Hexyl carbinol; Hydroxyheptane;                       |
| 02.022 | 2801 | 71 | 123-96-6  | Октан-2-ол                               | Octan-2-ol                               | Octyl alcohol sec.; Methyl hexyl carbinol; Capryl alcohol sec.; Hexyl methyl carbinol;                                                                     |
| 02.023 | 2805 | 72 | 3391-86-4 | Окт-1-ен-3-ол                            | Oct-1-en-3-ol                            | Amyl vinyl carbinol; (Amylvinylcarbinol); Matsutake alcohol; Matsuka alcohol; n-Pentyl vinyl carbinol;                                                     |
| 02.024 | 2365 | 73 | 112-30-1  | Декан-1-ол                               | Decan-1-ol                               | Alcohol C-10; n-Decyl alcohol; Nonylacarbinol; Decylic alcohol; Capric alcohol;                                                                            |
| 02.026 | 2391 | 75 | 106-21-8  | 3,7-Диметиллоктан-1-ол                   | 3,7-Dimethyloctan-1-ol                   | Tetrahydrogeraniol; Dihydrocitronellol;                                                                                                                    |
| 02.027 | 2980 | 76 | 6812-78-8 | Родинол                                  | Rhodinol                                 | alpha-Citronellol; 2,6-Dimethyl-1-octen-8-ol; 3,7-Dimethyloct-7-en-1-ol                                                                                    |
| 02.028 | 3060 | 77 | 78-69-3   | 3,7-Диметиллоктан-3-ол                   | 3,7-Dimethyloctan-3-ol                   | Tetrahydrolinalool; Tetrahydrolinalol; 1-Ethyl-1,5-dimethyl hexanol;                                                                                       |
| 02.029 | 2478 | 78 | 4602-84-0 | 3,7,11-Триметилдодек-а-2,6,10-триен-1-ол | 3,7,11-Trimethyldodeca-2,6,10-trien-1-ol | Farnesol; 2,6,10-Trimethyl-2,6,10-dodecatrien-12-ol;                                                                                                       |
| 02.030 | 2065 | 79 | 101-85-9  | альфа-Пентилкоричный спирт               | alpha-Pentylcinnamyl alcohol             | n-Amyl cinnamic alcohol; 2-Amyl-3-phenyl-2-propen-1-ol; 2-Benzylideneheptanol; 2-Pentyl-3-phenylprop-2-enol                                                |
| 02.031 | 2885 | 80 | 122-97-4  | 3-Фенилпропан-1-ол                       | 3-Phenylpropan-1-ol                      | Benzylethyl alcohol; Hydrocinnamyl alcohol; Phenylpropyl alcohol; Dihydrocinnamyl alcohol;                                                                 |
| 02.033 | 2884 | 82 | 93-54-9   | 1-Фенилпропан-1-ол                       | 1-Phenylpropan-1-ol                      | Phenyl ethyl carbinol; 1-Phenylpropyl alcohol; alpha-Ethylbenzyl alcohol; Ethyl phenyl carbinol;                                                           |

|        |      |     |            |                             |                               |                                                                                                                                                |
|--------|------|-----|------------|-----------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 02.034 | 2953 | 83  | 705-73-7   | 1-Фенилпентан-2-ол          | 1-Phenylpentan-2-ol           | alpha-Propylphenethyl alcohol; Benzyl propyl carbinol; Benzylbutyl alcohol; Benzylpropyl carbinol; n-Propyl benzyl carbinol;                   |
| 02.035 | 2393 | 84  | 100-86-7   | 2-Метил-1-фенилпропан-2-ол  | 2-Methyl-1-phenylpropan-2-ol  | 2-Benzyl-2-propanol; 2-Hydroxy-2-methyl-1-phenylpropanone; Benzyl dimethyl carbinol;                                                           |
| 02.036 | 2879 | 85  | 2344-70-9  | 4-Фенилбутан-2-ол           | 4-Phenylbutan-2-ol            | Phenylethyl methyl carbinol; Methyl 2-phenylethyl carbinol;                                                                                    |
| 02.037 | 2883 | 86  | 10415-87-9 | 3-Метил-1-фенилпентан-3-ол  | 3-Methyl-1-phenylpentan-3-ol  | Phenylethyl methyl ethyl carbinol; 3-Methyl-1-phenyl-3-pentanol;                                                                               |
| 02.038 | 2480 | 87  | 1632-73-1  | Фенхол                      | Fenchyl alcohol               | 2-Fenchanol; alpha-Fenchol; 1,3,3-Trimethyl-2-norbornanol; 1,3,3-Trimethylbicyclo-2,2,1-heptan-2-ol; 1,3,3-trimethyl-bicyclo[2.2.1]heptan-2-ol |
| 02.039 | 2933 | 88  | 536-60-7   | 4-Изопропилбензиловый спирт | 4-Isopropylbenzyl alcohol     | Cuminol; p-Cymen-7-ol; Cuminy alcohol; Cuminic alcohol; p-Cymen-7-ol;                                                                          |
| 02.040 | 2056 | 514 | 71-41-0    | Пентан-1-ол                 | Pentan-1-ol                   | Amyl alcohol; Pentyl alcohol; n-Butyl carbinol;                                                                                                |
| 02.041 |      | 515 | 75-85-4    | 2-Метилбутан-2-ол           | 2-Methylbutan-2-ol            | t-Amyl alcohol;                                                                                                                                |
| 02.042 | 3242 | 530 | 1197-01-9  | 2-(4-Метилфенил)пропан-2-ол | 2-(4-Methylphenyl)propan-2-ol | p-Cymen-8-ol; p-alpha-alpha-Trimethylbenzyl alcohol; 2-p-Tolyl-2-propanol; 8-Hydroxy p-cymene; Dimethyl p-Tolyl carbinol;                      |
| 02.043 |      | 543 | 97-95-0    | 2-Этилбутан-1-ол            | 2-Ethylbutan-1-ol             |                                                                                                                                                |
| 02.044 | 3547 | 544 | 589-82-2   | Гептан-3-ол                 | Heptan-3-ol                   | n-Butyl ethyl carbinol; Ethyl butyl carbinol;                                                                                                  |
| 02.045 | 3288 | 554 | 543-49-7   | Гептан-2-ол                 | Heptan-2-ol                   | 2-Hydroxyheptane; Amyl methyl carbinol; sec-Heptyl alcohol; Methyl amyl carbinol;                                                              |
| 02.047 | 2586 | 559 | 107-74-4   | 3,7-Диметиллоктан-1,7-диол  | 3,7-Dimethyloctane-1,7-diol   | Hydroxycitronellol; 7-Hydroxy-3,7-dimethyloctan-1-ol; Hydroxydihydrocitronellol;                                                               |
| 02.049 | 2780 | 589 | 7786-44-9  | Нона-2,6-диен-1-ол          | Nona-2,6-dien-1-ol            | Nonadienol; Violet leaf alcohol;                                                                                                               |
| 02.050 |      | 665 | 20273-24-9 | Пент-2-ен-1-ол              | Pent-2-en-1-ol                |                                                                                                                                                |
| 02.051 | 3618 | 674 | 10521-91-2 | 5-Фенилпентан-1-ол          | 5-Phenylpentan-1-ol           | Phenylamyl alcohol;                                                                                                                            |
| 02.052 |      | 698 | 75-65-0    | 2-Метилпропан-2-ол          | 2-Methylpropan-2-ol           | 1,1-Dimethylethanol; tert. Butanol; 1,1-Dimethyl ethanol                                                                                       |
| 02.054 |      | 701 | 80-53-5    | p-Ментан-1,8-диол           | p-Menthane-1,8-diol           | Terpin hydrate; 4-Hydroxy-alpha,alpha,4-trimethyl cyclohexane methanol; dipentene glycol,;                                                     |
| 02.055 | 3324 | 702 | 3452-97-9  | 3,5,5-Триметилгексан-1-ол   | 3,5,5-Trimethylhexan-1-ol     | Trimethylhexyl alcohol; Isononanol;                                                                                                            |

|        |      |      |            |                            |                              |                                                                                                                                                                     |
|--------|------|------|------------|----------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 02.056 | 2563 | 750  | 928-96-1   | Гекс-3(цис)-ен-1-ол        | Hex-3(cis)-en-1-ol           | Leaf alcohol; beta-gamma-hexenol; cis-3-hexenol; Blatteralkohol; Hex-3-en-1-ol;                                                                                     |
| 02.057 | 3097 | 751  | 112-42-5   | Ундекан-1-ол               | Undecan-1-ol                 | Alcohol C-11, undecylic; Undecyl alcohol; Decyl carbinol; 1-Hendecanol;                                                                                             |
| 02.058 | 2770 | 2018 | 106-25-2   | Нерол                      | Nerol                        | Nerolol; Neraniol; Nerosol; Cis-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-ol; Allerol; cis-2,6-Dimethyl-2,6-octadien-8-ol; Nerodol; Neraniol; 3,7-Dimethyl-2(cis),6-octadien-1-ol |
| 02.059 | 2158 | 2020 | 124-76-5   | Изоборнеол                 | Isoborneol                   | Isocamphol; Borneol(iso); (iso)-Camphol; Isobornyl alcohol; (exo)-2-Camphanol; (exo)-2-Bornanol; Bornan-2-ol; 1,7,7-Trimethylbicyclo[2.2.1]heptan-2-ol              |
| 02.060 | 2664 | 2024 | 536-59-4   | п-Мента-1,8-диен-7-ол      | p-Mentha-1,8-dien-7-ol       | Perilla alcohol; Perillyl alcohol; 1-Hydroxymethyl-4-isopropenyl-1-cyclohexene; Dihydrocuminic                                                                      |
| 02.061 | 2379 | 2025 | 619-01-2   | Дигидрокарвеол             | Dihydrocarveol               | 8-p-Menthen-2-ol; 6-Methyl-3-isopropenylcyclohexanol; p-Menth-8-en-2-ol                                                                                             |
| 02.062 | 2247 | 2027 | 99-48-9    | Карвеол                    | Carveol                      | p-Mentha-6,8-dien-2-ol; 1-Methyl-4-isopropenyl-6-cyclohexen-2-ol; p-Mentha-1,8-dien-2-ol                                                                            |
| 02.063 | 2666 | 2028 | 2216-52-6  | d-Неоментол                | d-Neomenthol                 | 2-Propyl-iso-5-Methylcyclohexanol; 2-Isopropyl-5-methylcyclohexanol; 2-Isopropyl-5-methylcyclohexanol [1S-(1alpha,2alpha,5beta)]-                                   |
| 02.064 | 2685 | 2030 | 98-85-1    | 1-Фенилэтан-1-ол           | 1-Phenylethan-1-ol           | alpha-Methylbenzyl alcohol; Methyl phenyl carbinol; Methylphenyl carbinol; Styrallyl alcohol; 1-Phenyl-1-hydroxyethane;                                             |
| 02.065 | 2208 | 2031 | 7779-78-4  | 4-Метил-1-фенилпентан-2-ол | 4-Methyl-1-phenylpentan-2-ol | Benzyl isobutyl carbinol; alpha-Isobutylphenethyl alcohol; 2-Methylpropyl benzyl carbinol; 4-Methyl-1-phenyl-2-pentanol;                                            |
| 02.066 | 2880 | 2032 | 17488-65-2 | 4-Фенилбут-3-ен-2-ол       | 4-Phenylbut-3-en-2-ol        | Methyl styryl carbinol; alpha-Methylcinnamyl alcohol;                                                                                                               |
| 02.067 | 2962 | 2033 | 89-79-2    | Изопулегол                 | Isopulegol                   | 1-Methyl-4-isopropenylcyclohexan-3-ol; p-Menth-8(9)-en-3-ol; p-Menth-8-en-3-ol                                                                                      |
| 02.070 |      | 2138 | 108-93-0   | Циклогексанол              | Cyclohexanol                 | Hexalin; Hexahydrophenol; Hydroxy cyclohexane;                                                                                                                      |
| 02.071 | 3562 | 2228 | 499-69-4   | п-Ментан-2-ол              | p-Menthan-2-ol               | Hexahydrocarvacrol; 3-Isopropyl-6-methylcyclohexanol; Carvomenthol; 1-Methyl-4-isopropyl-2-cyclohexanol;                                                            |
| 02.072 | 2248 | 2229 | 562-74-3   | 4-Терпинеол                | 4-Terpinenol                 | 4-Carvomentheneol; 1-Methyl-4-isopropylcyclohex-1-en-4-ol; 1-p-Menthen-4-ol; Origanol; 1-Methyl-4-isopropyl; p-Menth-1-en-4-ol                                      |
| 02.073 | 2732 | 2257 | 1123-85-9  | 2-Фенилпропан-1-ол         | 2-Phenylpropan-1-ol          | Hydratropic alcohol; Hydratropyl alcohol; 2-Phenylpropyl alcohol;                                                                                                   |
| 02.074 | 3430 | 2295 | 6126-50-7  | Гекс-4-ен-1-ол             | Hex-4-en-1-ol                |                                                                                                                                                                     |
| 02.075 |      | 2296 | 18675-34-8 | нео-Дигидрокарвеол         | neo-Dihydrocarveol           | p-Menth-8-en-2-ol                                                                                                                                                   |

|        |      |           |            |                        |                         |                                                                                                                                                |
|--------|------|-----------|------------|------------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 02.076 | 3998 | 2346      | 137-32-6   | 2-Метилбутан-1-ол      | 2-Methylbutan-1-ol      |                                                                                                                                                |
| 02.077 |      | 2349      | 584-02-1   | Пентан-3-ол            | Pentan-3-ol             | Diethyl carbinol;                                                                                                                              |
| 02.078 | 2419 | 1189<br>1 | 64-17-5    | Этанол                 | Ethanol                 | Methyl carbinol; Punctilious (USI); Absolute alc.; Anhydrous alc.; Dehydrated alc.; Ethyl hydrate; Ethyl hydroxide;                            |
| 02.079 | 2929 |           | 67-63-0    | Изопропанол            | Isopropanol             | Isopropyl alcohol; Propan-2-ol; Isopropanol; Dimethyl carbinol; Propyl iso alcohol; Propanol(iso); Petrohol; sec-Propyl alcohol;               |
| 02.080 | 3139 | 1019<br>7 | 536-50-5   | 1-(п-Толил)этан-1-ол   | 1-(p-Tolyl)ethan-1-ol   | p-alpha-Dimethylbenzyl alcohol; p-Tolyl methyl carbinol; 1-p-Tolyl-1-ethanol; 4-Toluene; p-Tolyl methyl carbinol; 1-(4-Methylphenyl)ethan-1-ol |
| 02.081 | 3140 | 1171<br>9 | 108-82-7   | 2,6-Диметилгептан-4-ол | 2,6-Dimethylheptan-4-ol | Di-isobutyl carbinol; Diisobutyl carbinol,;                                                                                                    |
| 02.082 | 3151 | 1176<br>3 | 104-76-7   | 2-Этилгексан-1-ол      | 2-Ethylhexan-1-ol       | 2-Ethylhexyl alcohol;                                                                                                                          |
| 02.083 | 3179 | 1024<br>8 | 491-04-3   | п-Мент-1-ен-3-ол       | p-Menth-1-en-3-ol       | Piperitol;                                                                                                                                     |
| 02.085 | 3239 | 1030<br>9 | 546-79-2   | Сабинен гидрат         | Sabinene hydrate        | Sabinenehydrate; Thujan-4-ol; 1-Isopropyl-4-methylbicyclo[3.1.0]hexan-4-ol                                                                     |
| 02.086 | 3246 | 1182<br>6 | 1653-30-1  | Ундекан-2-ол           | Undecan-2-ol            | sec-Undecylic alcohol; Methyl nonyl carbinol;                                                                                                  |
| 02.087 | 3315 | 1180<br>3 | 628-99-9   | Нонан-2-ол             | Nonan-2-ol              | Methyl-n-Heptyl carbinol; sec-n-Nonanol; Methyl heptyl carbinol;                                                                               |
| 02.088 | 3316 | 1169<br>6 | 6032-29-7  | Пентан-2-ол            | Pentan-2-ol             | sec-Amyl alcohol; alpha-Methyl butanol; Methyl n-propyl carbinol; Methyl n-Propyl carbinol; Propyl methyl carbinol;                            |
| 02.089 | 3351 | 1177<br>5 | 623-37-0   | Гексан-3-ол            | Hexan-3-ol              | Ethyl propyl carbinol;                                                                                                                         |
| 02.090 | 3379 | 1029<br>2 | 31502-14-4 | Нон-2(транс)-ен-1-ол   | Non-2(trans)-en-1-ol    |                                                                                                                                                |
| 02.091 | 3439 | 1028<br>5 | 515-00-4   | Миртенол               | Myrtenol                | 6,6-Dimethyl-2-oxomethylbicyclo[1,3,3]-hept-2-ene; 10-Hydroxy-2-pinene; 2-pinen-10-ol; 2-Hydroxymethyl-6,6-dimethyl-bicyclo[3.1.1]hept-2-ene   |
| 02.092 | 3446 | 1019<br>5 | 57069-86-0 | Дегидродигидроинол     | Dehydrodihydroionol     | alpha,2,6,6-Tetramethyl-1,3-cyclohexadien-1-propanol; 4-(2,6,6-Trimethyl-1,3-cyclohexadienyl)-butan-2-ol                                       |
| 02.093 | 3465 | 1029<br>4 | 35854-86-5 | Нон-6-ен-1-ол          | Non-6-en-1-ol           | Cis-6-Nonenol;                                                                                                                                 |
| 02.094 | 3467 | 1029<br>6 | 20125-84-2 | Окт-3-ен-1-ол          | Oct-3-en-1-ol           | cis-3-Octenol;                                                                                                                                 |
| 02.095 | 3491 | 1020<br>8 | 18368-91-7 | 2-Этилфенхол           | 2-Ethylfenchol          | 2-Ethyl-1,3,3-trimethyl-2-norbornanol; 2-Ethyl-1,3,3-trimethyl-bicyclo[2.2.1]heptan-2-ol                                                       |
| 02.096 | 3563 | 1025<br>2 | 586-82-3   | 1-Терпинеол            | 1-Terpinenol            | 4-Isopropyl-1-methyl-3-cyclohexen-1-ol; 1-Methyl-4-isopropyl-3-cyclohexen-1-ol; p-Menthen-1-ol, p-3-Methenol-1; p-Menth-3-en-1-ol              |

|        |      |           |            |                                                 |                                                 |                                                                                                                                                     |
|--------|------|-----------|------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 02.097 | 3564 | 1025<br>4 | 138-87-4   | бета-Терпинеол                                  | beta-Terpineol                                  | 1-Methyl-4-isopropenylcyclohexan-1-ol; 4-Isopropenyl-1-methyl-1-cyclohexanol; p-Menth-8(10)-en-1-ol                                                 |
| 02.098 | 3581 | 1171<br>5 | 589-98-0   | Октан-3-ол                                      | Octan-3-ol                                      | Ethyl n-amyl carbinol; amylethylcarbinol; d-n-octanol; Amyl ethyl carbinol;                                                                         |
| 02.099 | 3584 | 1171<br>7 | 616-25-1   | Пент-1-ен-3-ол                                  | Pent-1-en-3-ol                                  | B-Pentenol; Vinyl ethyl carbinol; Ethyl vinyl carbinol;                                                                                             |
| 02.100 | 3587 | 1030<br>3 | 5947-36-4  | Пиокарвеол                                      | Pinocarveol                                     | 2(10)-Pinen-3-ol; 6,6-Dimethyl-3-hydroxy-2-methylenebicyclo[3.1.1]heptane; 2(10)-Pinenol-3; 3-Hydroxy-6,6-dimethyl-2-methylenebicyclo[3.1.1]heptane |
| 02.101 | 3594 | 1030<br>4 | 473-67-6   | Пин-2-ен-4-ол                                   | Pin-2-en-4-ol                                   | Verbenol; 4-Hydroxy-2,6,6-trimethylbicyclo[3.1.1]hept-2-ene; d-Verbenol; 2-Pinenol-4; 4,6,6-Trimethyl-bicyclo[3.1.1]hept-3-en-2-one                 |
| 02.102 | 3602 |           | 76649-14-4 | Окт-3-ен-2-ол                                   | Oct-3-en-2-ol                                   | trans-3-Octen-2-ol;                                                                                                                                 |
| 02.103 | 3605 | 1019<br>4 | 1565-81-7  | Декан-3-ол                                      | Decan-3-ol                                      | Heptyl ethyl carbinol; Ethyl heptyl carbinol;                                                                                                       |
| 02.104 | 3608 | 1022<br>0 | 4798-44-1  | Гекс-1-ен-3-ол                                  | Hex-1-en-3-ol                                   | 1-Vinyl butan-1-ol; Vinyl propyl carbinol; Propyl vinyl carbinol;                                                                                   |
| 02.105 | 3624 |           | 25312-34-9 | 4-(2,6,6-Триметил-2-циклогексенил)бут-3-ен-2-ол | 4-(2,6,6-Trimethyl-2-cyclohexenyl)but-3-en-2-ol | alpha-Ionol;                                                                                                                                        |
| 02.106 | 3625 |           | 22029-76-1 | 4-(2,2,6-Триметил-1-циклогексенил)бут-3-ен-2-ол | 4-(2,2,6-Trimethyl-1-cyclohexenyl)but-3-en-2-ol | beta-Ionol;                                                                                                                                         |
| 02.107 | 3627 |           | 3293-47-8  | Дигидро-бета-ионол                              | Dihydro-beta-ionol                              | β-Dihydroionol; 4-(2,2,6-Trimethylcyclohex-1-enyl)-butan-2-ol                                                                                       |
| 02.108 | 3629 | 1028<br>1 | 103-05-9   | 2-Метил-4-фенилбутан-2-ол                       | 2-Methyl-4-phenylbutan-2-ol                     | Phenylethyl dimethyl carbinol; 1,1-Dimethyl-3-phenyl-1-propanol; Dimethyl phenylethyl carbinol;                                                     |
| 02.109 | 3647 | 1179<br>5 | 556-82-1   | 3-Метилбут-2-ен-1-ол                            | 3-Methylbut-2-en-1-ol                           | Prenol;                                                                                                                                             |
| 02.110 | 3663 |           | 36806-46-9 | 2,6-Диметилгепт-6-ен-1-ол                       | 2,6-Dimethylhept-6-en-1-ol                      |                                                                                                                                                     |
| 02.111 | 3703 |           | 598-75-4   | 3-Метилбутан-2-ол                               | 3-Methylbutan-2-ol                              | Methyl isopropyl carbinol; Isopropyl methyl carbinol;                                                                                               |
| 02.112 | 3720 | 1029<br>2 | 41453-56-9 | Нон-2(цис)-ен-1-ол                              | Non-2(cis)-en-1-ol                              | z-2-Nonen-1-ol;                                                                                                                                     |
| 02.113 | 3722 |           | 64275-73-6 | Окт-5(цис)-ен-1-ол                              | Oct-5(cis)-en-1-ol                              | z-5-Octen-1-ol;                                                                                                                                     |
| 02.114 | 3741 |           | 1901-38-8  | 2-(2,2,3-Триметилциклопент-3-енил)этан-1-ол     | 2-(2,2,3-Trimethylcyclopent-3-enyl)ethan-1-ol   | alpha- Campholenic alcohol; 2-(2,3,3-trimethylcyclopent-3-en-1-yl)ethanol;                                                                          |
| 02.115 | 3762 | 1027<br>5 | 589-35-5   | 3-Метилпентан-1-ол                              | 3-Methylpentan-1-ol                             | 2-Ethyl-4-butanol;                                                                                                                                  |

|        |      |           |                |                                                                       |                                                                    |                                                                                                                                                                          |
|--------|------|-----------|----------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 02.119 |      | 1018<br>9 | 28231-<br>03-0 | Цедренол                                                              | Cedrenol                                                           | 2,6,6-Trimethyl-<br>tricyclo[5.3.1.0(1.5)]undec-8-en-8-yl<br>methanol                                                                                                    |
| 02.120 |      | 1019<br>0 | 77-53-2        | Цедрол                                                                | Cedrol                                                             | Cedarwood oil alcohols; Octahydro-<br>3,6,8,8-tetramethyl-1H-3a,7-<br>methanoazulen-6-ol; 8βH-cedran-8-ol;<br>2,6,6,8-Tetramethyl-<br>tricyclo[5.3.1.0(1.5)]undecan-8-ol |
| 02.121 |      | 1173<br>5 | 78-92-2        | Бутан-2-ол                                                            | Butan-2-ol                                                         | 2-Hydroxybutane; Butylene hydrate;<br>Methyl Ethyl carbinol; sec-Butyl<br>Alcohol;                                                                                       |
| 02.122 |      | 1023<br>9 | 3269-90-<br>7  | п-Мента-<br>1,8(10)-диен-9-<br>ол                                     | p-Mentha-1,8(10)-<br>dien-9-ol                                     | p-Mentha-1,8-dien-10-ol;                                                                                                                                                 |
| 02.123 |      | 1179<br>4 | 115-18-4       | 2-Метилбут-3-<br>ен-2-ол                                              | 2-Methylbut-3-en-<br>2-ol                                          |                                                                                                                                                                          |
| 02.124 |      | 1026<br>4 | 1569-60-<br>4  | 6-Метилгепт-5-<br>ен-2-ол                                             | 6-Methylhept-5-en-<br>2-ol                                         |                                                                                                                                                                          |
| 02.125 |      | 1031<br>9 | 112-43-6       | Ундец-10-ен-1-<br>ол                                                  | Undec-10-en-1-ol                                                   | Undecen-1-ol; Alcohol C-11;<br>Undecylenic alcohol;                                                                                                                      |
| 02.126 |      | 1031<br>4 | 112-72-1       | Тетрадекан-1-<br>ол                                                   | Tetradecan-1-ol                                                    | Myristic alcohol; Myristyl alcohol;<br>Alcohol C-14;                                                                                                                     |
| 02.128 | 2099 | 66        | 105-13-5       | п-Анисовый<br>спирт                                                   | p-Anisyl alcohol                                                   | Anisic alcohol; Anise alcohol; 4-<br>Methoxybenzyl alcohol                                                                                                               |
| 02.133 |      | 1018<br>1 | 513-85-9       | Бутан-2,3-диол                                                        | Butane-2,3-diol                                                    | 2,3- Butylene glycol; Dimethyl<br>ethylene glycol;                                                                                                                       |
| 02.135 |      | 1019<br>3 | 96-41-3        | Циклопентанол                                                         | Cyclopentanol                                                      | Cyclopentyl alcohol;                                                                                                                                                     |
| 02.136 | 3824 |           | 51100-<br>54-0 | Дец-1-ен-3-ол                                                         | Dec-1-en-3-ol                                                      |                                                                                                                                                                          |
| 02.137 |      | 1175<br>0 | 22104-<br>80-9 | Дец-2-ен-1-ол                                                         | Dec-2-en-1-ol                                                      |                                                                                                                                                                          |
| 02.139 | 3911 | 1174<br>8 | 18409-<br>21-7 | Дека-2,4-диен-<br>1-ол                                                | Deca-2,4-dien-1-ol                                                 |                                                                                                                                                                          |
| 02.141 | 3938 |           | 128-50-7       | 2-(6,6-<br>Диметилбицикл<br>ло[3.1.1]гепт-2-<br>ен-2-ил)этан-1-<br>ол | 2-(6,6-<br>Dimethylbicyclo[3.<br>1.1]hept-2-en-2-<br>yl)ethan-1-ol | Nopol; 6,6-Dimethyl-2-norpinene-2-<br>ethanol; 2-Hydroxyethyl-6,6-dimethyl-<br>bicyclo[3,1,1]-hept-2-ene;                                                                |
| 02.146 | 3830 | 1020<br>2 | 29957-<br>43-5 | 3,7-<br>Диметиллокта-<br>1,5,7-триен-3-<br>ол                         | 3,7-Dimethylocta-<br>1,5,7-trien-3-ol                              |                                                                                                                                                                          |
| 02.148 |      | 1176<br>0 | 10203-<br>28-8 | Додекан-2-ол                                                          | Dodecan-2-ol                                                       |                                                                                                                                                                          |
| 02.149 |      | 1020<br>5 | 639-99-6       | Элемол                                                                | Elemol                                                             | 2-(4-Methyl-3-isopropylene-4-<br>vinylcyclohexyl) propan-2-ol                                                                                                            |
| 02.152 |      | 1021<br>9 | 10606-<br>47-0 | Гепт-3-ен-1-ол                                                        | Hept-3-en-1-ol                                                     |                                                                                                                                                                          |
| 02.153 | 4127 |           | 33467-<br>79-7 | Транс-2, транс-<br>4 гептадиен-1-<br>ол                               | 2,4- Heptadien- 1-<br>ol, (2E, 4E) -;                              | Trans- 2- trans- 4- heptadien- 1- ol,<br>2,4- Heptadien- 1- ol, (E, E) -; (2E,<br>4E)- Heptadienol; (E, E)- Hepta- 2,4-<br>dien- 1- ol                                   |
| 02.155 | 4129 | 1021<br>8 | 4938-52-<br>7  | 1-Гептен-3-ол                                                         | 1-Hepten-3-ol                                                      |                                                                                                                                                                          |

|        |      |       |            |                              |                               |                                                                                                           |
|--------|------|-------|------------|------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 02.156 | 3924 | 69    | 928-94-9   | Гекс-2(цис)-ен-1-ол          | Hex-2(cis)-en-1-ol            | 2- Hexenol;                                                                                               |
| 02.157 | 2562 | 69    | 2305-21-7  | Гекс-2(транс)-ен-1-ол        | Hex-2(trans)-en-1-ol          | 2- Hexenol;                                                                                               |
| 02.159 | 2563 | 750   | 544-12-7   | Гекс-3-ен-1-ол               | Hex-3-en-1-ol                 | Leaf alcohol; beta-gamma-hexenol; cis-3-hexenol;                                                          |
| 02.162 | 3922 |       | 111-28-4   | Гекса-2,4-диен-1-ол          | Hexa-2,4-dien-1-ol            | Sorbic alcohol; 1-Hydroxy-2,4-hexadiene; Sorbyl alcohol;                                                  |
| 02.165 | 3987 |       | 623-05-2   | 4-Гидроксибензиловый спирт   | 4-Hydroxybenzyl alcohol       | (4-Hydroxyphenyl) methanol; p-(Hydroxymethyl) phenol; p-Hydroxybenzyl alcohol; 4-Hydroxybenzene methanol; |
| 02.166 |      | 10226 | 501-94-0   | 2-(4-Гидроксифенил)этан-1-ол | 2-(4-Hydroxyphenyl)ethan-1-ol | 4-Hydroxyphenethyl alcohol; 4-Hydroxy-benzeneethanol;                                                     |
| 02.168 |      | 10233 | 505-32-8   | Изофитол                     | Isophytol                     | 3,7,11,15- Tetramethylhexadec-1-en-3-ol                                                                   |
| 02.174 | 4178 | 10258 | 4675-87-0  | 2-Метилбут-2-ен-1-ол         | 2-Methylbut-2-en-1-ol         |                                                                                                           |
| 02.175 |      | 10259 | 4516-90-9  | 2-Метилбут-3-ен-1-ол         | 2-Methylbut-3-en-1-ol         |                                                                                                           |
| 02.176 |      | 10260 | 763-32-6   | 3-Метилбут-3-ен-1-ол         | 3-Methylbut-3-en-1-ol         |                                                                                                           |
| 02.177 |      | 10266 | 617-29-8   | 2-Метилгексан-3-ол           | 2-Methylhexan-3-ol            |                                                                                                           |
| 02.180 |      | 10278 | 626-89-1   | 4-Метилпентан-1-ол           | 4-Methylpentan-1-ol           | Isohexanol;                                                                                               |
| 02.181 |      | 10274 | 590-36-3   | 2-Метилпентан-2-ол           | 2-Methylpentan-2-ol           | 2-Methyl-2-pentanol;                                                                                      |
| 02.182 |      | 10276 | 565-60-6   | 3-Метилпентан-2-ол           | 3-Methylpentan-2-ol           |                                                                                                           |
| 02.183 |      | 10279 | 108-11-2   | 4-Метилпентан-2-ол           | 4-Methylpentan-2-ol           | Methylamyl alcohol; sec-Hexyl alcohol; Methyl isobutyl carbinol;                                          |
| 02.184 |      | 10277 | 77-74-7    | 3-Метилпентан-3-ол           | 3-Methylpentan-3-ol           |                                                                                                           |
| 02.187 |      | 10291 | 21964-44-3 | Нон-1-ен-3-ол                | Non-1-en-3-ol                 | n-Hexyl vinyl carbinol;                                                                                   |
| 02.188 | 3951 | 11802 | 62488-56-6 | Нона-2,4-диен-1-ол           | Nona-2,4-dien-1-ol            |                                                                                                           |
| 02.189 | 3885 | 10289 | 76649-25-7 | Нона-3,6-диен-1-ол           | Nona-3,6-dien-1-ol            |                                                                                                           |
| 02.190 |      | 10290 | 624-51-1   | Нонан-3-ол                   | Nonan-3-ol                    | Hexyl ethyl carbinol; 3-Nonanol; Ethyl n-Hexyl carbinol;                                                  |
| 02.192 | 3887 | 11804 | 22104-78-5 | Окт-2-ен-1-ол                | Oct-2-en-1-ol                 |                                                                                                           |
| 02.193 | 3888 |       | 4798-61-2  | Окт-2-ен-4-ол                | Oct-2-en-4-ol                 | 2-Octen-4-ol;                                                                                             |

|        |      |           |                |                                                                        |                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------|------|-----------|----------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 02.197 |      | 1017<br>3 | 41199-<br>19-3 | 1,2,3,4,4a,5,6,7-<br>Октагидро-<br>2,5,5-<br>триметилнафта<br>лин-2-ол | 1,2,3,4,4a,5,6,7-<br>Octahydro-2,5,5-<br>trimethylnaphthalen<br>-2-ol | Ambrinol; 2,5,5- Trimethyl-2-<br>hydroxyoctalin;                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 02.203 |      | 1170<br>4 | 617-94-7       | 2-<br>Фенилпропан-<br>2-ол                                             | 2-Phenylpropan-2-<br>ol                                               | Dimethyl phenyl carbinol; Phenyl<br>Isopropanol; Phenyldimethylcarbinol;<br>Benzenemethanol;                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 02.204 | 4196 | 1030<br>2 | 150-86-7       | Фитол                                                                  | Phytol                                                                | 3,7,11,15- Tetramethylhexadec-2-en-1-<br>ol                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 02.205 |      | 1030<br>6 | 495-76-1       | Пиперониловы<br>й спирт                                                | Piperonyl alcohol                                                     | Helioalcohol; 1,3-Benzodioxole-5-<br>methanol; 3,4-Methylenedioxybenzyl<br>alcohol                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 02.206 |      | 1031<br>1 | 515-03-7       | Склареол                                                               | Sclareol                                                              | Labd-14-ene-8,13-diol; 4,6,10,10-<br>Tetramethyl-5-(3,3-dimethylpent-4-<br>enyl)-bicyclo[4.4.0]decan-4-ol                                                                                                                                                                                                                                    |
| 02.207 | 4079 |           | 21653-<br>20-3 | Туйловый<br>спирт                                                      | Thujyl alcohol                                                        | Bicyclo[ 3.1.0] hexan- 3- ol, 4- methyl-<br>1-( 1- methyl-ethyl)-, (1S, 3S, 4R, 5R)<br>-; 3- Thujanol, (1S, 3S, 4R, 5R)-(-) -;<br>Bicyclo[ 3.1.0] hexan- 3- ol, 4- methyl-<br>1-( 1- methyl-ethyl)-, [1S-( 1.alpha.,<br>3.alpha., 4.alpha., 5.alpha.)] -; (-)- 3-<br>Neoisothujanol; (-)- Thujol; 3-<br>Neoisothujanol, (-) -; Thujol, (-) - |
| 02.209 | 3962 |           | 116-02-9       | 3,3,5-<br>Триметилцикл<br>огексан-1-ол                                 | 3,3,5-<br>Trimethylcyclohexa<br>n-1-ol                                | Cyclonol; Homomenthol;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 02.210 | 4068 |           | 37617-<br>03-1 | 2-Ундецен-1-ол                                                         | 2-Undecen-1-ol                                                        | 1-Hydroxy-2-undecene; trans-2-<br>Undecenol                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 02.213 | 3737 | 690       | 498-00-0       | Ванилиновый<br>спирт                                                   | Vanillyl alcohol                                                      | 4-Hydroxy-3-methoxybenzyl alcohol                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 02.214 |      | 1032<br>1 | 89-88-3        | Ветиверол                                                              | Vetiverol                                                             | Vetivenol; Vetivol; 2-Hydroxymethyl-<br>6-methyl-9-(1-methylene-ethyl)-<br>bicyclo[5.3.0]decane and 2-<br>Hydroxymethylisoprop-5-enyl-<br>tricyclo[6.2.1.0(3.7)]undecane                                                                                                                                                                     |
| 02.216 | 3006 | 74        | 77-42-9        | 12-бета-<br>Сантален-14-ол                                             | 12-beta-Santalen-<br>14-ol                                            | beta-Santalol;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 02.217 | 3006 | 74        | 115-71-9       | 12-альфа-<br>Сантален-14-ол                                            | 12-alpha-Santalen-<br>14-ol                                           | alpha-Santalol;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 02.218 | 2665 | 63        | 1490-04-<br>6  | DL-Ментол                                                              | DL-Menthol                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 02.222 |      | 1029<br>8 | 39161-<br>19-8 | 3-Пентенол-1                                                           | 3-Pentenol-1                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 02.224 | 3784 |           | 87061-<br>04-9 | 3-(1-<br>Ментокси)проп<br>ан-1,2-диол                                  | 3-(1-<br>Menthoxo)propane-<br>1,2-diol                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 02.226 |      | 67        | 142-50-7       | [S-(цис)]-<br>3,7,11-<br>Триметил-<br>1,6,10-<br>додекатриен-3-<br>ол  | [S-(cis)]-3,7,11-<br>Trimethyl-1,6,10-<br>dodecatrien-3-ol            | Nerolidol                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 02.229 | 2309 | 59        | 7540-51-<br>4  | (-)-3,7-<br>Диметил-6-<br>октан-1-ол                                   | (-)-3,7-Dimethyl-6-<br>octen-1-ol                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|        |      |       |            |                              |                           |                                                                                                                                                   |
|--------|------|-------|------------|------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 02.231 | 2780 | 589   | 28069-72-9 | транс-2, цис-6-Нонадиен-1-ол | tr-2, cis-6-Nonadien-1-ol |                                                                                                                                                   |
| 02.234 | 4049 | 10293 | 10340-23-5 | 3-Нонен-1-ол                 | 3-Nonen-1-ol              |                                                                                                                                                   |
| 02.242 |      | 10182 | 111-76-2   | 2-Бутоксиэтан-1-ол           | 2-Butoxyethan-1-ol        | Ethylene glycol monobutyl ether;                                                                                                                  |
| 02.243 | 3884 |       | 56805-23-3 | (E)-3-(Z)-6-Нонадиен-1-ол    | (E)-3-(Z)-6-Nonadien-1-ol |                                                                                                                                                   |
| 03.001 | 2465 | 182   | 470-82-6   | 1,8-Цинеол                   | 1,8-Cineole               | Eucalyptol; 1,8-oxido-p-menthane; 1,3,3-Trimethyl-2-oxabicyclo[2.2.2]octane; 1,8-Epoxy-p-menthane                                                 |
| 03.003 | 2144 | 521   | 539-30-0   | Бензил этиловый эфир         | Benzyl ethyl ether        | Ethyl benzyl ether;                                                                                                                               |
| 03.004 | 2371 | 11856 | 103-50-4   | Дибензиловый эфир            | Dibenzyl ether            | Benzyl ether; Benzyl oxide;                                                                                                                       |
| 03.005 | 3131 | 10911 | 2679-87-0  | 2-Бутил этиловый эфир        | 2-Butyl ethyl ether       | Ether, sec-butyl ethyl; Ethyl sec-butyl ether;                                                                                                    |
| 03.006 | 3198 | 11812 | 3558-60-9  | 2-Метоксиэтил бензол         | 2-Methoxyethyl benzene    | Methyl phenethyl ether; Phenethyl methyl ether; Phenylethylmethylether;                                                                           |
| 03.007 | 3658 | 11225 | 470-67-7   | 1,4-Цинеол                   | 1,4-Cineole               | 1,4-Epoxy-p-menthane                                                                                                                              |
| 03.010 | 2139 | 520   | 588-67-0   | Бензил бутиловый эфир        | Benzyl butyl ether        |                                                                                                                                                   |
| 03.011 |      | 10910 | 538-86-3   | Бензил метиловый эфир        | Benzyl methyl ether       |                                                                                                                                                   |
| 03.019 | 3777 |       | 22094-00-4 | Пренил этиловый эфир         | Prenyl ethyl ether        | Ethyl 3-methylbut-2-enyl ether; 1-Ethoxy-3-methylbut-2-ene                                                                                        |
| 03.023 | 4069 |       | 1608-72-6  | 1-Этоксизтил ацетат          | 1-Ethoxyethylacetate      |                                                                                                                                                   |
| 04.002 | 2922 | 170   | 94-86-0    | 6-Этоксипроп-3-енилфенол     | 6-Ethoxyprop-3-enylphenol | 1-Ethoxy-2-hydroxy-4-propenylbenzene; 5-Propenylguaethol; 3-Propenyl-6-ethoxyphenol; Hydroxymethyl anethole;                                      |
| 04.003 | 2467 | 171   | 97-53-0    | Эвгенол                      | Eugenol                   | 4-Allylguaiacol; 2-Methoxy-4-prop-2-enylphenol; 1-Hydroxy-2-methoxy-4-allylbenzene; 1-Hydroxy-2-methoxy-4-propenylbenzen; 4-Allyl-2-methoxyphenol |
| 04.004 | 2468 | 172   | 97-54-1    | Изоэвгенол                   | Isoeugenol                | 4-Propenylguaiacol; 2-methoxy-4-propenylphenol; 1-Hydroxy-2-methoxy-4-propen-1-ylbenzene; 2-Methoxy-4-(prop-1-enyl)phenol                         |
| 04.005 | 2532 | 173   | 90-05-1    | 2-Метоксифенол               | 2-Methoxyphenol           | Guaiacol; o-Methylcatechol; 1-Hydroxy-2-methoxybenzene; o-Methoxyphenol; 1-Oxy-2-methoxybenzene;                                                  |
| 04.006 | 3066 | 174   | 89-83-8    | Тимол                        | Thymol                    | 1-Methyl-3-hydroxy-4-isopropylbenzene; 3-Hydroxy-p-Cymene; alpha-Cymophenol; 2-Isopropyl-5-methylphenol                                           |

|        |      |     |           |                                          |                                           |                                                                                                                                                                          |
|--------|------|-----|-----------|------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 04.007 | 2671 | 175 | 93-51-6   | 2-Метокси-4-метилфенол                   | 2-Methoxy-4-methylphenol                  | 4-Methylguaiacol; 1-Hydroxy-2-methoxy-4-methylbenzene; 3-Methoxy-4-hydroxytoluene; Creosol;                                                                              |
| 04.008 | 2436 | 176 | 2785-89-9 | 4-Этилгваякол                            | 4-Ethylguaiacol                           | 1-Hydroxy-2-methoxy-4-ethylbenzene; 2-Methoxy-2-ethylphenol; Homocresol; 4-Ethyl-2-methoxyphenol                                                                         |
| 04.009 | 2675 | 177 | 7786-61-0 | 2-Метокси-4-винилфенол                   | 2-Methoxy-4-vinylphenol                   | Vinyl guaiacol; 4-Hydroxy-3-methoxystyrene; p-Vinylcatechol-O-methyl ether; p-Vinylguaiacol;                                                                             |
| 04.010 | 2086 | 183 | 4180-23-8 | 1-Метокси-4-(проп-1(транс)-енил)бензол   | 1-Methoxy-4-(prop-1(trans)-enyl)benzene   | trans-Anetole; Isoestragole; 1-Methoxy-4-propenylbenzene; 1-Propene, 1-(4-methoxyphenyl); 4-Methoxy-1-propenylbenzene; Anise camphor;                                    |
| 04.013 | 2476 | 186 | 93-16-3   | 1,2-Диметокси-4-(проп-1-енил)бензол      | 1,2-Dimethoxy-4-(prop-1-enyl)benzene      | Methyl isoeugenol; 1,2-Dimethoxy-4-propenylbenzene; 4-Propenylveratrole; 1,2-Dimethoxy-4-propen;                                                                         |
| 04.014 | 2680 | 187 | 578-58-5  | 1-Метокси-2-метилбензол                  | 1-Methoxy-2-methylbenzene                 | o-Methylanisole; o-Cresyl methyl ether; 2-Methoxy toluene; o-Methoxytoluene; methyl o-Tolyl ether;                                                                       |
| 04.015 | 2681 | 188 | 104-93-8  | 1-Метокси-4-метилбензол                  | 1-Methoxy-4-methylbenzene                 | p-Methylanisole; o-Methyl-p-Cresol; 4-Methoxytoluene; Methyl p-tolyl ether; p-Cresyl methyl ether; p-Methoxytoluene;                                                     |
| 04.016 | 2385 | 189 | 151-10-0  | 1,3-Диметоксибензол                      | 1,3-Dimethoxybenzene                      | m-Dimethoxybenzene; Resorcinol dimethyl ether; Dimethyl resorcinol;                                                                                                      |
| 04.017 | 2472 | 190 | 7784-67-0 | 1-Этокси-2-метокси-4-(проп-1-енил)бензол | 1-Ethoxy-2-methoxy-4-(prop-1-enyl)benzene | Ethyl isoeugenyl ether; 1-Ethoxy-2-methoxy-4-benzene; 2-Ethoxy-5-propenylanisole; Ethyl isoeugenol;                                                                      |
| 04.018 | 3698 | 522 | 120-11-6  | Бензил изоэвгениловый эфир               | Benzyl isoeugenyl ether                   | Benzyl isoeugenol; Isoeugenyl benzyl ether; Benzyl 2-methoxy-4-propenylphenyl ether; 1-Benzyloxy-2-methoxy-4-propenylbenzene; Benzyl 2-methoxy-4-prop-1-enylphenyl ether |
| 04.019 | 3595 | 537 | 95-87-4   | 2,5-Диметилфенол                         | 2,5-Dimethylphenol                        | 1-Hydroxy-2,5-dimethylbenzene;                                                                                                                                           |
| 04.020 |      | 538 | 108-68-9  | 3,5-Диметилфенол                         | 3,5-Dimethylphenol                        |                                                                                                                                                                          |
| 04.021 |      | 549 | 620-17-7  | 3-Этилфенол                              | 3-Ethylphenol                             |                                                                                                                                                                          |
| 04.022 | 3156 | 550 | 123-07-9  | 4-Этилфенол                              | 4-Ethylphenol                             | 4-Hydroxyethylbenzene;                                                                                                                                                   |
| 04.026 | 3530 | 617 | 108-39-4  | 3-Метилфенол                             | 3-Methylphenol                            | m-Cresol; 1-Hydroxy-3-methylbenzene; 1-Methyl-3-hydroxybenzene; m-Methylphenol;                                                                                          |
| 04.027 | 3480 | 618 | 95-48-7   | 2-Метилфенол                             | 2-Methylphenol                            | o-Cresol; 1-Hydroxy-2-methylbenzene; 2-Hydroxy-1-methylbenzene; o-Cresylic acid; o-Hydroxytoluene; o-Methylphenol;                                                       |
| 04.028 | 2337 | 619 | 106-44-5  | 4-Метилфенол                             | 4-Methylphenol                            | p-Cresol; 4-Hydroxytoluene; 1-Methyl-4-hydroxybenzene; 1-Hydroxy-4-methylbenzene; 4-Cresol; p-Cresylic acid;                                                             |

|        |      |       |            |                                     |                                       |                                                                                                                                                               |
|--------|------|-------|------------|-------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 04.029 |      | 680   | 120-80-9   | Бензол-1,2-диол                     | Benzene-1,2-diol                      | Catechol;                                                                                                                                                     |
| 04.031 | 2245 | 2055  | 499-75-2   | Карвакрол                           | Carvacrol                             | 2-p-Cymenol; 2-Hydroxy-p-cymenol; 2-Cyclohexen-1-one, 6-methyl-3-(1-methylethyl)-; 2-Hydroxy-p-Cymene; 2-Methyl-5-isopropylphenol; 5-Isopropyl-2-methylphenol |
| 04.032 | 2097 | 2056  | 100-66-3   | Анизол                              | Anisole                               | Methyl phenyl ether; Phenyl methyl ether; Methoxybenzene                                                                                                      |
| 04.033 | 2768 | 2058  | 93-18-5    | бета-Нафтил этиловый эфир           | beta-Naphthyl ethyl ether             | 2-Ethoxynaphthalene; Ethyl 2-naphthyl ether; Ethyl beta-Naphthyl ether; Nerolin; Nerolin II;                                                                  |
| 04.034 | 2386 | 2059  | 150-78-7   | 1,4-Диметоксибензол                 | 1,4-Dimethoxybenzene                  | p-Dimethoxybenzene; Hydroquinone dimethyl ether; Dimethylhydroquinone; Dimethyl hydroquinone; 4-Methoxyphenyl methyl ether;                                   |
| 04.035 | 3667 | 2201  | 101-84-8   | Дифениловый эфир                    | Diphenyl ether                        | Diphenyl oxide; Phenyl ether;                                                                                                                                 |
| 04.036 | 3137 | 2233  | 91-10-1    | 2,6-Диметоксифенол                  | 2,6-Dimethoxyphenol                   | 2-Hydroxy-1,3-dimethoxybenzene; Pyrogallol dimethyl ether; Syringol;                                                                                          |
| 04.037 | 3695 | 2258  | 622-62-8   | 4-Этоксифенол                       | 4-Ethoxyphenol                        | Hydroquinone monoethyl ether; 1-Ethoxy-4-hydroxybenzene; p-Ethoxyphenol;                                                                                      |
| 04.038 | 2246 | 11840 | 4732-13-2  | Карвакрил этиловый эфир             | Carvacryl ethyl ether                 | 2-Ethoxy-p-Cymene; Ethyl carvacryl ether; 2-Ethoxy-4-isopropyl-1-methylbenzene                                                                                |
| 04.039 | 2930 | 11835 | 104-45-0   | 1-Метокси-4-пропилбензол            | 1-Methoxy-4-propylbenzene             | p-Propylanisole; Dihydroanethole; p-n-Propyl anisole; 4-Propylmethoxybenzene;                                                                                 |
| 04.040 | 3138 | 11228 | 6380-23-0  | 1,2-Диметокси-4-винилбензол         | 1,2-Dimethoxy-4-vinylbenzene          | 3,4- Dimethoxystyrene;                                                                                                                                        |
| 04.041 | 3223 | 11811 | 108-95-2   | Фенол                               | Phenol                                | Carbolic acid; Hydroxybenzene; Benzenol; Phenyl hydroxide;                                                                                                    |
| 04.042 | 3249 | 11261 | 576-26-1   | 2,6-Диметилфенол                    | 2,6-Dimethylphenol                    | 2,6-Xylenol; 2-Hydroxy-1,3-dimethylbenzene;                                                                                                                   |
| 04.043 | 3436 | 11245 | 1076-56-8  | 1-Изопропил-2-метокси-4-метилбензол | 1-Isopropyl-2-methoxy-4-methylbenzene | Thymol methyl ether; 3- Methoxy-p-cymene; 3-Methoxy-para-Cymene; Thymol methylether;                                                                          |
| 04.044 | 3461 | 11234 | 88-69-7    | 2-Изопропилфенол                    | 2-Isopropylphenol                     | Phenol, 2-(1-methylethyl)-, 1-Hydroxy-1-isopropylbenzene; o-Cumenol; o-Isopropylphenol;                                                                       |
| 04.045 | 3485 | 11905 | 20920-83-6 | 2-(Этоксиметил) фенол               | 2-(Ethoxymethyl)phenol                |                                                                                                                                                               |
| 04.046 | 3522 | 11908 | 644-35-9   | 2-Пропилфенол                       | 2-Propylphenol                        | 1-(2-Hydroxyphenyl)propane;                                                                                                                                   |
| 04.047 | 3589 | 11250 | 108-46-3   | Бензол-1,3-диол                     | Benzene-1,3-diol                      | Resorcinol; 1,3- Dihydroxybenzene; m-Dihydroxybenzene;                                                                                                        |
| 04.048 | 3596 | 11262 | 95-65-8    | 3,4-Диметилфенол                    | 3,4-Dimethylphenol                    | 3,4-Xylenol; 1-Hydroxy-3,4-dimethylbenzene;                                                                                                                   |

|        |      |       |            |                                  |                                   |                                                                                               |
|--------|------|-------|------------|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 04.049 | 3598 |       | 2785-87-7  | 2-Метокси-4-пропилфенол          | 2-Methoxy-4-propylphenol          | 4-Propyl-ortho-Methoxyphenol; 4-Propylguaicol; 5-Propyl-ortho-Hydroxyanisole; Dihydroeugenol; |
| 04.050 | 3649 |       | 645-56-7   | 4-Пропилфенол                    | 4-Propylphenol                    |                                                                                               |
| 04.051 | 3655 | 11214 | 6627-88-9  | 4-Аллил-2,6-диметоксифенол       | 4-Allyl-2,6-dimethoxyphenol       | Phenol, 2,6-dimethoxy-4-(2-propenyl)-; 4-Allylsyringol; 4-Methoxyeugenol;                     |
| 04.052 | 3671 | 11231 | 14059-92-8 | 4-Этил-2,6-Диметоксифенол        | 4-Ethyl-2,6-dimethoxyphenol       | 4-Ethylsyringol;                                                                              |
| 04.053 | 3704 |       | 6638-05-7  | 4-Метил-2,6-диметоксифенол       | 4-Methyl-2,6-dimethoxyphenol      | 4-Methylsyringol; 2,6- Dimethoxy-p-cresol;                                                    |
| 04.054 | 3719 | 11886 | 2173-57-1  | Изобутил бета-нафтиловый эфир    | Isobutyl beta-naphthyl ether      | 2-Isobutoxynaphthalene; Fragarol; 2-Methylpropyl beta-naphthyl ether                          |
| 04.055 | 3728 |       | 20675-95-0 | 2,6-Диметокси-4-проп-1-енилфенол | 2,6-Dimethoxy-4-prop-1-enylphenol | 4-Propenylsyringol; 6-Methoxyisoeugenol;                                                      |
| 04.056 | 3729 |       | 6766-82-1  | 2,6-Диметокси-4-пропилфенол      | 2,6-Dimethoxy-4-propylphenol      | 4-Propylsyringol;                                                                             |
| 04.057 | 3739 | 11257 | 2628-17-3  | 4-Винилфенол                     | 4-Vinylphenol                     | 4-Ethenylphenol; 4-Hydroxystyrene;                                                            |
| 04.058 | 4075 | 11218 | 501-92-8   | 4-Аллилфенол                     | 4-Allylphenol                     | p-Allylphenol;                                                                                |
| 04.059 |      | 11224 | 6379-73-3  | Карвакрил метиловый эфир         | Carvacryl methyl ether            | 5-Isopropyl-2-methylmethoxybenzene; 4-Isopropyl-2-methoxy-1-methylbenzene                     |
| 04.061 |      | 11229 | 28343-22-8 | 2,6-Диметокси-4-винилфенол       | 2,6-Dimethoxy-4-vinylphenol       |                                                                                               |
| 04.062 | 3799 | 10320 | 91-16-7    | 1,2-Диметоксибензол              | 1,2-Dimethoxybenzene              | Veratrole; o-Dimethoxybenzene;                                                                |
| 04.063 | 3828 |       | 6738-23-4  | 1,3-Диметил-4-метоксибензол      | 1,3-Dimethyl-4-methoxybenzene     | 2,4-Dimethyl-1-methoxybenzene;                                                                |
| 04.064 | 3918 |       | 98-54-4    | 4-(1,1-Диметилэтил)фенол         | 4-(1,1-Dimethylethyl)phenol       | 4-tert-Butylphenol; 1-Hydroxy-4-tert-butylbenzene; Ucar butylphenol;                          |
| 04.065 |      | 11258 | 526-75-0   | 2,3-Диметилфенол                 | 2,3-Dimethylphenol                | 2,3-Xylenol; 1-Hydroxy-2,3-dimethylbenzene;                                                   |
| 04.066 |      | 11259 | 105-67-9   | 2,4-Диметилфенол                 | 2,4-Dimethylphenol                | 2,4-Xylenol; 1-Hydroxy-2,4-Dimethylbenzene; 4,6-Dimethylphenol;                               |
| 04.070 |      | 11232 | 90-00-6    | 2-Этилфенол                      | 2-Ethylphenol                     | Phlorol; 1-ethyl-2-hydroxybenzene;                                                            |
| 04.077 |      | 11241 | 150-76-5   | 4-Метоксифенол                   | 4-Methoxyphenol                   | p-Hydroxyanisole; Hydroquinone monomethyl ether;                                              |
| 04.085 | 3963 |       | 2416-94-6  | 2,3,6-Триметилфенол              | 2,3,6-Trimethylphenol             | 3-Hydropseudocumene;                                                                          |

|        |      |     |            |                                                |                                       |                                                                                                                                     |
|--------|------|-----|------------|------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 04.088 | 2086 | 183 | 104-46-1   | 1-Метокси-4-(1-пропенил)бензол                 | 1-Methoxy-4-(1-propenyl)benzene       | Anethole; p-propylanisole; Isoestragole; p-propylphenyl methyl ether; Propenylanisole;                                              |
| 04.093 | 3796 |     | 82654-98-6 | Бутил ванилиновый эфир                         | Butyl vanillyl ether                  | 4-(Butoxymethyl)-2-methoxyphenol; Butyl 4-hydroxy-3-methoxybenzyl ether                                                             |
| 04.094 | 3815 |     | 13184-86-6 | Этил 4-Гидрокси-3-метоксибензил овый эфир+D437 | Ethyl 4-hydroxy-3-methoxybenzyl ether | Ethyl 4-hydroxy-3-methoxybenzyl ether                                                                                               |
| 05.001 | 2003 | 89  | 75-07-0    | Ацетальдегид                                   | Acetaldehyde                          | Ethanal; Acetic aldehyde;                                                                                                           |
| 05.002 | 2923 | 90  | 123-38-6   | Пропаналь                                      | Propanal                              | Propion aldehyde; Propyl aldehyde; Methylacetaldehyd; Propan-1-al; Aldehyde c-3;                                                    |
| 05.003 | 2219 | 91  | 123-72-8   | Бутаналь                                       | Butanal                               | n-Butyraldehyde; Butyl aldehyde; Butyric aldehyde; n-Butanal; Butan-1-al; n-Butyl aldehyde;                                         |
| 05.004 | 2220 | 92  | 78-84-2    | 2-Метилпропаналь                               | 2-Methylpropanal                      | Isobutanal; Isobutyraldehyde; Butyraldehyde(iso); Butyl iso aldehyde; Isobutyric aldehyde; Isobutyl aldehyde; Butyric iso aldehyde; |
| 05.005 | 3098 | 93  | 110-62-3   | Пентаналь                                      | Pentanal                              | Valeraldehyde; n-Valeric aldehyde; Amyl aldehyde; Valeric aldehyde; Valeral; Pentan-1-al; Aldehyde c-5;                             |
| 05.006 | 2692 | 94  | 590-86-3   | 3-Метилбутаналь                                | 3-Methylbutanal                       | Isovaleraldehyde; 3-Methylbutylaldehyde; Isoamyl aldehyde; Amyl iso aldehyde; Isovaleric aldehyde; Isovaleraldehyde; Isovaleral;    |
| 05.007 | 2426 | 95  | 97-96-1    | 2-Этилбутаналь                                 | 2-Ethylbutanal                        | 2-Ethylbutyraldehyde; Diethyl acetaldehyde;                                                                                         |
| 05.008 | 2557 | 96  | 66-25-1    | Гексаналь                                      | Hexanal                               | Aldehyde C-6; Hexaldehyde; Hexoic aldehyde; Caproic aldehyde; Caproaldehyde; n-Hexaldehyde;                                         |
| 05.009 | 2797 | 97  | 124-13-0   | Октаналь                                       | Octanal                               | Aldehyde C-8; Octyl aldehyde; Caprylic aldehyde; Caprylaldehyde; Octylaldehyde; n-Octylaldehyde;                                    |
| 05.010 | 2362 | 98  | 112-31-2   | Деканаль                                       | Decanal                               | Aldehyde C-10; Decyl aldehyde; Capraldehyde; Capric aldehyde; n-Decyl aldehyde;                                                     |
| 05.011 | 2615 | 99  | 112-31-2   | Додеканаль                                     | Dodecanal                             | Aldehyde C-12; Lauric aldehyde; Lauryl Aldehyde; n-dodecylic aldehyde; Duodecylic aldehyde; Lauraldehyde; Dodecan-1-al;             |
| 05.012 | 2583 | 100 | 107-75-5   | 3,7-Диметил-7-гидроксиоктаналь                 | 3,7-Dimethyl-7-hydroxyoctanal         | Hydroxycitronellal; 7-hydroxy-3,7-dimethyloctan-1-al; Laurine; Citronellalhydrate,;                                                 |
| 05.013 | 2127 | 101 | 100-52-7   | Бензальдегид                                   | Benzaldehyde                          | Benzene methylal; Benzene carbonal; Benzoic aldehyde; Benzene carboxaldehyde;                                                       |

|        |      |     |           |                         |                         |                                                                                                                                                       |
|--------|------|-----|-----------|-------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 05.014 | 2286 | 102 | 104-55-2  | Коричный альдегид       | Cinnamaldehyde          | Cinnamic aldehyde; Phenylacrolein; Cinnamal; 3-Phenylpropenal; 3-Phenyl-2-propen-1-al; $\beta$ -Phenylacrolein; 3-Phenylprop-2-enal                   |
| 05.015 | 2670 | 103 | 123-11-5  | 4-Метоксибензальдегид   | 4-Methoxybenzaldehyde   | p-Anisaldehyde; aubepine; Anisic aldehyde; Aubepine liquid;                                                                                           |
| 05.016 | 2911 | 104 | 120-57-0  | Пиперональ              | Piperonal               | Heliotropine; Piperonyl aldehyde; Dioxymethylene protocatechuic aldehyde; 3,4-Methylenedioxybenzaldehyde                                              |
| 05.017 | 3109 | 106 | 120-14-9  | Вератровый альдегид     | Veratraldehyde          | O-Methyl vanillin; p-Veratric aldehyde; Dimethyl ether protocatechualdehyde; 3,4-Dimethoxybenzenecarbonyl; 3,4-Dimethoxybenzaldehyde                  |
| 05.018 | 3107 | 107 | 121-33-5  | Ванилин                 | Vanillin                | Methyl protocatechuic aldehyde; Protocatechualdehyde-3-methylether; Vanillic aldehyde; Methylprotocatechuic aldehyde; 4-Hydroxy-3-methoxybenzaldehyde |
| 05.019 | 2464 | 108 | 121-32-4  | Этилванилин             | Ethyl vanillin          | Bourbonal; Ethyl protal; 3-Ethoxyprotocatechualdehyde; 3-Ethoxy-4-hydroxybenzaldehyde                                                                 |
| 05.020 | 2303 | 109 | 5392-40-5 | Цитраль                 | Citral                  | Lemarome; Geranial; 3,7-Dimethyl-2,6-octadienal; Neral; 3,7-Dimethylocta-2,6-dienal                                                                   |
| 05.021 | 2307 | 110 | 106-23-0  | Цитронеллаль            | Citronellal             | 3,7-Dimethyl-6-octenal; Rhodinal; 3,7-Dimethyloct-6-enal                                                                                              |
| 05.022 | 2341 | 111 | 122-03-2  | 4-Изопропилбензальдегид | 4-Isopropylbenzaldehyde | Cuminaldehyde; p-isopropylbenzaldehyde; Cuminic aldehyde; Cuminal; Cumaldehyde; p-Propyl iso benzaldehyde;                                            |
| 05.023 | 2390 | 112 | 7779-07-9 | 2,6-Диметилоктаналь     | 2,6-Dimethyloctanal     | Isodecylaldehyde; Decylaldehyde(iso);                                                                                                                 |
| 05.024 | 2727 | 113 | 7786-29-0 | 2-Метилоктаналь         | 2-Methyloctanal         | Methylhexylacetaldehyde; Methyl hexyl acetaldehyde;                                                                                                   |
| 05.025 | 2782 | 114 | 124-19-6  | Нонаналь                | Nonanal                 | Pelargonic aldehyde; Aldehyde C-9; Pelargonaldehyde; Pelargonic aldehyde; Nonanoic aldehyde;                                                          |
| 05.026 | 3068 | 115 | 529-20-4  | о-Толилальдегид         | o-Tolualdehyde          | 2-Methylbenzaldehyde                                                                                                                                  |
| 05.027 | 3068 | 115 | 1334-78-7 | Толилальдегид           | Tolualdehyde            | Toluic aldehyde (mixed 2,3,4); 2-,3- and 4-Methylbenzaldehyde                                                                                         |
| 05.028 | 3068 | 115 | 620-23-5  | м-Толилальдегид         | m-Tolualdehyde          | 3-Methylbenzaldehyde                                                                                                                                  |
| 05.029 | 3068 | 115 | 104-87-0  | п-Толилальдегид         | p-Tolualdehyde          | 4-Methylbenzaldehyde                                                                                                                                  |
| 05.030 | 2874 | 116 | 122-78-1  | Фенилацетальдегид       | Phenylacetaldehyde      | alpha-Toluic aldehyde; alpha-Tolualdehyde; Hyacinthin; Phenylacetic aldehyde; Benzylcarboxyaldehyde; 1-Oxo-2-phenylethane;                            |

|        |      |     |            |                                 |                               |                                                                                                                                                                      |
|--------|------|-----|------------|---------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 05.031 | 2540 | 117 | 111-71-7   | Гептаналь                       | Heptanal                      | Aldehyde C-7; n-Heptaldehyde; Heptyl aldehyde; Heptaldehyde; Enanthaldehyde; Enanthal; Aldehyde Heptan-1-alc-7;                                                      |
| 05.032 | 2763 | 118 | 124-25-4   | Тетрадеканаль                   | Tetradecanal                  | Myristaldehyde; Aldehyde C-14; Myristic aldehyde; Tetradecyl aldehyde; Aldehyde c-14 (Myristic); Tetradecan-1-al;                                                    |
| 05.033 | 2438 | 120 | 10031-88-6 | 2-Этилгепт-2-еналь              | 2-Ethylhept-2-enal            | 2-Ethyl-3-butylacrolein;                                                                                                                                             |
| 05.034 | 3092 | 121 | 112-44-7   | Ундеканаль                      | Undecanal                     | Undecanoic aldehyde; Undecylic aldehyde; Hendecanal; Aldehyde c-11 undecylic; n-Undecylaldehyde; Undecan-1-al;                                                       |
| 05.035 | 3095 | 122 | 112-45-8   | Ундец-10-еналь                  | Undec-10-enal                 | Undecylenic aldehyde (mixed isomers); Undecenal; Intreleven aldehyde; Aldehyde C-11;                                                                                 |
| 05.036 | 3094 | 123 | 143-14-6   | Ундец-9-еналь                   | Undec-9-enal                  | Undecylenic aldehyde; Hendecen-9-al; Aldehyde C-11 undecylenic; 9-undecylenic aldehyde;                                                                              |
| 05.037 | 2402 | 124 | 4826-62-4  | 2-Додеценаль                    | 2-Dodecenal                   | 3-Nonylacrolein; dodec-2-enal;                                                                                                                                       |
| 05.038 | 2886 | 126 | 93-53-8    | 2-Фенилпропаналь                | 2-Phenylpropanal              | 2-Phenylpropionaldehyde; Hydratropaldehyde; alpha-Methyltolualdehyde; alpha-Methylphenylacetaldehyde; alpha-Phenylpropionaldehyde;                                   |
| 05.039 | 2191 | 127 | 7492-44-6  | альфа-Бутилкоричный альдегид    | alpha-Butylcinnamaldehyde     | 2-Benzylidene hexanal; Butyl cinnamic aldehyde; alpha-Butyl-beta-phenylacrolein; 2-Butyl-3-phenylprop-2-enal                                                         |
| 05.040 | 2061 | 128 | 122-40-7   | альфа-Пентилкоричный альдегид   | alpha-Pentylcinnamaldehyde    | alpha-Amylcinnamaldehyde; Amyl cinnamic aldehyde; alpha-amyl-beta-phenyl-acrolein; 2-Benzylidene heptanal; alpha-Pentyl-cinnamaldehyde; 2-Pentyl-3-phenylprop-2-enal |
| 05.041 | 2569 | 129 | 101-86-0   | альфа-Гексилкоричный альдегид   | alpha-Hexylcinnamaldehyde     | 2-Benzylidene-octanal; alpha-n-Hexyl cinnamic aldehyde; alpha-n-Hexyl-beta-phenyl acrolein; 2-Benzylideneoctanal                                                     |
| 05.042 | 3071 | 130 | 104-09-6   | п-Толилацетальдегид             | p-Tolylacetaldehyde           | 4-Methylphenylacetaldehyde                                                                                                                                           |
| 05.043 | 3078 | 131 | 99-72-9    | 2-(п-Толил)пропионовый альдегид | 2-(p-Tolyl)propionaldehyde    | p-methyl-alpha-Methylphenylacetaldehyde; p-methylhydratropaldehyde; 2-(4-Methylphenyl)propanal                                                                       |
| 05.044 | 2954 | 132 | 4395-92-0  | п-Изопропилфенилацетальдегид    | p-Isopropylphenylacetaldehyde | Cumylacetaldehyde; 2-(p-Isopropylphenyl)acetaldehyde; Cortexal; Cumylaldehyde; p-Cumen-7-carboxaldehyde; p-Propylphenylacetaldehyde;                                 |

|        |      |     |            |                                           |                                         |                                                                                                                                                                                    |
|--------|------|-----|------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 05.045 | 2743 | 133 | 103-95-7   | 3-(п-Куменил)-2-метилпропионовый альдегид | 3-(p-Cumenyl)-2-methylpropionaldehyde   | Cyclamen aldehyde; p-Isopropyl-alpha-methylhydrocinnamaldehyde; Cyclamal; Cyclaviol; Cyclasal; alpha-Methyl-p-isopropylhydrocinnamaldehyde; 2-Methyl-3-(4-isopropylphenyl)propanal |
| 05.046 | 2737 | 134 | 40654-82-8 | 2-Метил-4-фенилмасляный альдегид          | 2-Methyl-4-phenylbutyraldehyde          | 2-Methyl-4-phenylbutanal;                                                                                                                                                          |
| 05.047 | 3984 | 558 | 123-08-0   | 4-Гидроксibenзальдегид                    | 4-Hydroxybenzaldehyde                   | p-Hydroxybenzaldehyde;                                                                                                                                                             |
| 05.048 | 3181 | 571 | 1504-74-1  | 2-Метоксикоричный альдегид                | 2-Methoxycinnamaldehyde                 | beta-o-Methoxyphenyl acrolein; 3-o-Methoxyphenyl-2-propenal; 3-(2-Methoxyphenyl)prop-2-enal                                                                                        |
| 05.049 | 2691 | 575 | 96-17-3    | 2-Метилмасляный альдегид                  | 2-Methylbutyraldehyde                   | 2-Methylbutanal; Methyl ethyl acetaldehyde; alpha-Methyl butyraldehyde; 2-Methylbutanal-1;                                                                                         |
| 05.050 | 2697 | 578 | 101-39-3   | альфа-Метилкоричный альдегид              | alpha-Methylcinnamaldehyde              | 2-Methylcinnamaldehyde; alpha-methylcinnamic aldehyde; alpha-Methylcinnamal; alpha-Methylcinnamic aldehyde; 2-Methyl-3-phenylprop-2-enal                                           |
| 05.051 | 3182 | 584 | 65405-67-6 | 3-(4-Метоксифенил)-2-метилпроп-2-еналь    | 3-(4-Methoxyphenyl)-2-methylprop-2-enal | alpha-Methyl-p-methoxycinnamaldehyde; 3-(p-Methoxyphenyl)-2-methyl-2-propenal;                                                                                                     |
| 05.052 | 2748 | 587 | 41496-43-9 | 2-Метил-3-(п-толил)пропионовый альдегид   | 2-Methyl-3-(p-tolyl)propionaldehyde     | 2-Methyl-3-(4-methylphenyl)propanal;                                                                                                                                               |
| 05.053 | 4010 | 594 | 123-63-7   | 2,4,6-Триметил-1,3,5-триоксан             | 2,4,6-Trimethyl-1,3,5-trioxane          | Paraldehyde; Paracetaldehyde;                                                                                                                                                      |
| 05.055 | 3004 | 605 | 90-02-8    | Салициловый альдегид                      | Salicylaldehyde                         | Salicylic aldehyde; o-Hydroxybenzaldehyde; Salicylal; 2-Hydroxybenzaldehyde                                                                                                        |
| 05.056 | 2413 | 626 | 10031-82-0 | 4-Этоксibenзальдегид                      | 4-Ethoxybenzaldehyde                    | Homoanisaldehyde;                                                                                                                                                                  |
| 05.057 | 3429 | 640 | 142-83-6   | Гекса-2(транс),4(транс)-диеналь           | Hexa-2(trans),4(trans)-dienal           | 2-Propylene acrolein; Sorbic aldehyde; Hexa-2,4-dienal;                                                                                                                            |
| 05.058 | 3377 | 659 | 557-48-2   | Нона-2(транс),6(цис)-диеналь              | Nona-2(trans),6(cis)-dienal             | 2,6-Nonadienal; Cucumber aldehyde; Nona-2,6-dienal;                                                                                                                                |
| 05.059 | 3580 | 661 | 2277-19-2  | Нон-6(цис)-еналь                          | Non-6(cis)-enal                         | cis-6-Nonen-1-al; Non-6-enal;                                                                                                                                                      |
| 05.060 | 3215 | 663 | 2363-89-5  | Окт-2-еналь                               | Oct-2-enal                              | alpha-Amylacrolein; 2-Pentyl acrolein;                                                                                                                                             |
| 05.061 |      | 664 | 63826-25-5 | Окт-6-еналь                               | Oct-6-enal                              |                                                                                                                                                                                    |
| 05.062 | 3224 | 670 | 4411-89-6  | 2-Фенилкротоновый альдегид                | 2-Phenylcrotonaldehyde                  | 2-Phenyl-but-2-en-1-al; 2-Phenylbut-2(trans)-enal                                                                                                                                  |
| 05.064 | 3638 | 685 | 13552-96-0 | Тридека-2(транс),4(цис),7(цис)-триеналь   | Trideca-2(trans),4(cis),7(cis)-trienal  | Trideca-2,4,7-trienal;                                                                                                                                                             |

|        |      |      |            |                                |                                |                                                                                                                        |
|--------|------|------|------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 05.066 |      | 703  | 120-25-2   | 4-Этокси-3-метоксибензальдегид | 4-Ethoxy-3-methoxybenzaldehyde | Vanillin ethyl ether;                                                                                                  |
| 05.068 | 3756 | 705  | 4748-78-1  | 4-Этилбензальдегид             | 4-Ethylbenzaldehyde            | p-Ethylbenzaldehyde;                                                                                                   |
| 05.069 | 3413 | 706  | 123-15-9   | 2-Метилпентаналь               | 2-Methylpentanal               | 2-Methylvaleraldehyde;                                                                                                 |
| 05.070 | 3165 | 730  | 2463-63-0  | 2-Гептеналь                    | 2-Heptenal                     | 3-Butylacrolein; $\beta$ -Butylacrolein; Hept-2-enal; Trans-Hept-2-enal;                                               |
| 05.071 | 3212 | 732  | 6750-03-4  | Нона-2,4-диеналь               | Nona-2,4-dienal                |                                                                                                                        |
| 05.072 | 3213 | 733  | 18829-56-6 | транс-2-Ноненаль               | trans-2-Nonenal                | 3-Hexyl-2-propenal; Non-2-enal; 3 or $\beta$ -hexyl acrolein; Heptyliceneacetaldehyde;                                 |
| 05.073 | 2560 | 748  | 6728-26-3  | Гекс-2(транс)-еналь            | Hex-2(trans)-enal              | $\beta$ -Propylacrolein; Leaf aldehyde; trans-hex-2-enal;                                                              |
| 05.074 | 2389 | 2006 | 106-72-9   | 2,6-Диметилгепт-5-еналь        | 2,6-Dimethylhept-5-enal        | Melonal; 2,6-Dimethyl-2-hepten-7-al;                                                                                   |
| 05.075 | 2561 | 2008 | 6789-80-6  | Гекс-3(цис)-еналь              | Hex-3(cis)-enal                | cis-beta,gamma-Hexylenic aldehyde; Hex-3-enal;                                                                         |
| 05.076 | 2366 | 2009 | 3913-71-1  | Дец-2-еналь                    | Dec-2-enal                     | Decenaldehyde; 3-Heptylacrolein; Decylenic aldehyde; Dec-2-enal; 2-Decen-1-al;                                         |
| 05.077 | 2749 | 2010 | 110-41-8   | 2-Метилундеканаль              | 2-Methylundecanal              | Methyl nonyl acetaldehyde; Aldehyde C-12; MNA; 2-Methylhendecanal; Methyl nonyl acetaldehyde;                          |
| 05.078 | 3082 | 2011 | 7774-82-5  | Тридец-2-еналь                 | Tridec-2-enal                  | 3-Decylacrolein;                                                                                                       |
| 05.079 | 2310 | 2012 | 7492-67-3  | Цитронеллилоксиацетальдегид    | Citronellyl oxyacetaldehyde    | Citronelloxyacetaldehyde; 6,10-Dimethyl-3-oxa-9-undecenal; 6,10-Dimethyl-3-oxaundec-9-enal                             |
| 05.080 | 2887 | 2013 | 104-53-0   | 3-Фенилпропаналь               | 3-Phenylpropanal               | 3-Phenylpropionaldehyde; Hydrocinnamaldehyde; Phenylpropyl aldehyde; Benzyl acetaldehyde; beta-Phenyl propionaldehyde; |
| 05.081 | 3135 | 2120 | 2363-88-4  | 2,4-Декадиеналь                | 2,4-Decadienal                 | Deca-2,4-dienal;                                                                                                       |
| 05.082 |      | 2121 | 13553-09-8 | Додека-3,6-диеналь             | Dodeca-3,6-dienal              |                                                                                                                        |
| 05.084 | 3164 | 729  | 4313-03-5  | Гепта-2,4-диеналь              | Hepta-2,4-dienal               |                                                                                                                        |
| 05.085 | 3289 | 2124 | 6728-31-0  | Гепт-4-еналь                   | Hept-4-enal                    | cis-4-Hepten-1-al; cis-4-Ethylidene butyraldehyde; n-Propylidenebutyraldehyde;                                         |
| 05.090 | 3194 | 2129 | 623-36-9   | 2-Метилпент-2-еналь            | 2-Methylpent-2-enal            | alpha-Methyl-beta-ethyl acrolein; 2,4-Dimethylcrotonaldehyde;                                                          |
| 05.091 | 3697 | 2130 | 698-27-1   | 2-Гидрокси-4-метилбензальдегид | 2-Hydroxy-4-methylbenzaldehyde | 4-Methylsalicylaldehyde; 4-Methylsalicylic aldehyde; 2,4-Cresotaldehyde;                                               |

|        |      |       |            |                                                  |                                                   |                                                                                                                        |
|--------|------|-------|------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 05.094 | 2957 | 2261  | 7775-00-0  | 3-(4-Изопропилфенил)пропионовый альдегид         | 3-(4-Isopropylphenyl)propionaldehyde              | Cuminyl acetaldehyde; Cumylacetaldehyde; p-Cumylpropanal; p-isopropylhydrocinnamaldehyde; p-propylhydrocinnamaldehyde; |
| 05.095 | 3407 | 2281  | 497-03-0   | 2-Метилкротоновый альдегид                       | 2-Methylcrotonaldehyde                            | 2-Methylbut-2(trans)-enal                                                                                              |
| 05.096 | 3264 | 2297  | 30390-50-2 | 4-Деценаль                                       | 4-Decenal                                         | Decenaldehyde, Dec-4-enal (cis);                                                                                       |
| 05.097 | 2738 | 135   | 2439-44-3  | 3-Метил-2-фенилбутиральдегид                     | 3-Methyl-2-phenylbutyraldehyde                    | 3-Methyl-2-phenylbutanal; alpha-Isopropylphenylacetaldehyde; alpha-iso-propyl phenylacetaldehyde;                      |
| 05.098 | 3178 | 10347 | 29548-14-9 | p-Мент-1-ен-9-аль                                | p-Menth-1-en-9-al                                 | Carvomenthenal;                                                                                                        |
| 05.099 | 3199 | 10365 | 21834-92-4 | 5-Метил-2-фенилгекс-2-еналь                      | 5-Methyl-2-phenylhex-2-enal                       | 2-Phenyl-5-methyl-2-hexenal;                                                                                           |
| 05.100 | 3200 | 10366 | 26643-91-4 | 4-Метил-2-фенилпент-2-еналь                      | 4-Methyl-2-phenylpent-2-enal                      |                                                                                                                        |
| 05.101 | 3217 | 11695 | 764-40-9   | Пента-2,4-диеналь                                | Penta-2,4-dienal                                  |                                                                                                                        |
| 05.102 | 3218 | 10375 | 764-39-6   | Пент-2-еналь                                     | Pent-2-enal                                       | 3-Ethylacrolein;                                                                                                       |
| 05.103 | 3318 | 10378 | 939-21-9   | 3-Фенилпент-4-еналь                              | 3-Phenylpent-4-enal                               | beta-Vinylhydrocinnamaldehyde; 3-Phenyl-3-vinylpropionaldehyde;                                                        |
| 05.104 | 3389 | 10383 | 116-26-7   | 2,6,6-Триметилциклогекса-1,3-диен-1-карбальдегид | 2,6,6-Trimethylcyclohexa-1,3-diene-1-carbaldehyde | Safranal; Dehydro-β-Cyclocitral; 1,1,3-Trimethyl-2-formylcyclohexa-2,4-diene;                                          |
| 05.105 | 3392 | 10324 | 25409-08-9 | 2-Бутилбут-2-еналь                               | 2-Butylbut-2-enal                                 | 2-Ethylidinehexanal; 2-Ethylidenehexanal;                                                                              |
| 05.106 | 3395 | 10379 | 564-94-3   | Миртеналь                                        | Myrtenal                                          | Pin-2-en-10-al; Benihinal; 2-Formyl-6,6-dimethyl-bicyclo[3.1.1]hept-2-ene                                              |
| 05.107 | 3406 | 10361 | 35158-25-9 | 2-Изопропил-5-метилгекс-2-еналь                  | 2-Isopropyl-5-methylhex-2-enal                    | 2-Isopropyl-5-methyl-2-hexenal;                                                                                        |
| 05.108 | 3422 | 10385 | 13162-46-4 | Ундека-2,4-диеналь                               | Undeca-2,4-dienal                                 |                                                                                                                        |
| 05.109 | 3423 | 11827 | 2463-77-6  | 2-Ундеценаль                                     | 2-Undecenal                                       | 2-Undecen-1-al;                                                                                                        |
| 05.110 | 3427 |       | 15764-16-6 | 2,4-Диметилбензальдегид                          | 2,4-Dimethylbenzaldehyde                          | 2,4-Xylylaldehyde; 1-Formyl-2,4-dimethylbenzene;                                                                       |
| 05.111 | 3466 | 10371 | 56767-18-1 | Окта-2(транс),6(транс)-диеналь                   | Octa-2(trans),6(trans)-dienal                     |                                                                                                                        |
| 05.112 | 3474 | 10338 | 472-66-2   | 2,6,6-Триметилциклогекс-1-ен-1-ацетальдегид      | 2,6,6-Trimethylcyclohex-1-en-1-acetaldehyde       | beta-Homocyclocitral;                                                                                                  |
| 05.113 | 3496 | 10337 | 4634-89-3  | Гекс-4-еналь                                     | Hex-4-enal                                        |                                                                                                                        |

|        |      |           |                |                                                                 |                                                            |                                                                                                                                                     |
|--------|------|-----------|----------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 05.114 | 3510 | 1036<br>4 | 5362-56-<br>1  | 4-Метилпент-<br>2-еналь                                         | 4-Methylpent-2-<br>enal                                    |                                                                                                                                                     |
| 05.115 | 3519 | 1037<br>7 | 24401-<br>36-3 | 2-Фенилпент-<br>4-еналь                                         | 2-Phenylpent-4-<br>enal                                    |                                                                                                                                                     |
| 05.116 | 3524 | 1038<br>4 | 5435-64-<br>3  | 3,5,5-<br>Триметилгекса<br>наль                                 | 3,5,5-<br>Trimethylhexanal                                 | Isononylaldehyde; tert-<br>Butylisopentanal;                                                                                                        |
| 05.117 | 3557 | 1178<br>8 | 2111-75-<br>3  | п-Мента-1,8-<br>диен-7-аль                                      | p-Mentha-1,8-dien-<br>7-al                                 | Perilla aldehyde; 4-Isopropenyl-1-<br>cyclohexene-1-carboxaldehyde;<br>Perillaldehyde;                                                              |
| 05.118 | 3567 | 1191<br>9 | 1963-36-<br>6  | 4-<br>Метоксикорич<br>ный альдегид                              | 4-<br>Methoxycinnamaldehy<br>de                            | 3-4-Methoxyphenyl-2-propenal; 3-(4-<br>Methoxyphenyl)prop-2-enal                                                                                    |
| 05.119 | 3592 | 1032<br>5 | 4501-58-<br>0  | 2,2,3-<br>Триметилцикл<br>опент-3-ен-1-<br>ил<br>ацетальдегид   | 2,2,3-<br>Trimethylcyclopent<br>-3-en-1-yl<br>acetaldehyde | alpha-Campholenic aldehyde; (2,3,3-<br>Trimethylcyclopent-3-en-1-yl-<br>2)acetaldehyde;                                                             |
| 05.120 | 3637 |           | 21662-<br>13-5 | Додека-2,6-<br>диеналь                                          | Dodeca-2,6-dienal                                          |                                                                                                                                                     |
| 05.121 | 3639 | 2133      | 432-25-7       | 2,6,6-<br>Триметил-1-<br>циклогексен-1-<br>карбоксальдегид      | 2,6,6-Trimethyl-1-<br>cyclohexen-1-<br>carboxaldehyde      | 1-Cyclohexene-1-carboxaldehyde,<br>2,6,6-trimethyl-                                                                                                 |
| 05.122 | 3640 | 1035<br>2 | 1504-75-<br>2  | п-<br>Метилкоричны<br>й альдегид                                | p-<br>Methylcinnamaldehy<br>de                             | 3-p-Tolylpropenal; 3-p-Methylphenyl<br>propenal; 3-(4-Methylphenyl)prop-2-<br>enal                                                                  |
| 05.123 | 3645 |           | 55253-<br>28-6 | 5-Изопентил-2-<br>метилциклопен<br>танкарбоксальдегид           | 5-Isopropenyl-2-<br>methylcyclopentane<br>carboxaldehyde   | Photocitral A; Cis-2-Methyl-cis-5-<br>isopropenylcyclopentan-1-<br>carboxaldehyde; 5-(1-Methylene-<br>ethyl)-2-<br>methylcyclopentanecarboxaldehyde |
| 05.124 | 3646 | 1035<br>4 | 107-86-8       | 3-<br>Метилкротоно<br>вый альдегид                              | 3-<br>Methylcrotonaldehy<br>de                             | 3-Methyl but-2-enal; Prenal;<br>Senecialdehyde; 3-Methylbut-2(trans)-<br>enal                                                                       |
| 05.125 | 3670 | 1175<br>8 | 21662-<br>16-8 | Додека-2,4-<br>диеналь                                          | Dodeca-2,4-dienal                                          | E,E-2,4-Dodecadienal;                                                                                                                               |
| 05.126 | 3711 | 1036<br>3 | 49576-<br>57-0 | 2-Метилокт-2-<br>еналь                                          | 2-Methyloct-2-enal                                         |                                                                                                                                                     |
| 05.127 | 3721 | 1180<br>5 | 30361-<br>28-5 | Окта-<br>2(транс),4(транс)-<br>диеналь                          | Octa-<br>2(trans),4(trans)-<br>dienal                      | E,E-2,4-Octadienal;                                                                                                                                 |
| 05.128 | 3749 |           | 41547-<br>22-2 | Окт-5(цис)-<br>еналь                                            | Oct-5(cis)-enal                                            | (Z)-5-Octenal;                                                                                                                                      |
| 05.129 |      | 1035<br>0 | 135-02-4       | 2-<br>Метоксибензал<br>ьдегид                                   | 2-<br>Methoxybenzaldehy<br>de                              | o-methoxybenzaldehyde; o-<br>Anisaldehyde;                                                                                                          |
| 05.130 | 3141 | 1038<br>0 | 17909-<br>77-2 | альфа-<br>Синенсаль                                             | alpha-Sinensal                                             | 2,6-Dimethyl-10-methylene-2,6,11-<br>dodecatrienal; 2,6-Dimethyl-10-<br>methylene dodeca-2,6,11-trienal                                             |
| 05.134 | 2748 | 587       | 41496-<br>43-9 | 2-Метил-3-<br>толилпропионо<br>вый альдегид<br>(смесь о, м, п-) | 2-Methyl-3-<br>tolylpropionaldehyd<br>e (mixed o,m,p-)     | 2-Methyl-3-tolyl propanal; 2-Methyl-3-<br>(2,3 or 4-methylphenyl)propanal                                                                           |

|        |      |       |            |                                           |                                       |                                                                           |
|--------|------|-------|------------|-------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 05.137 | 3264 | 2297  | 21662-09-9 | Дец-4(цис)-еналь                          | Dec-4(cis)-enal                       |                                                                           |
| 05.139 | 3912 |       | 39770-05-3 | Дец-9-еналь                               | Dec-9-enal                            |                                                                           |
| 05.140 | 3135 | 2120  | 25152-84-5 | Дека-2(транс),4(транс)-диеналь            | Deca-2(trans),4(trans)-dienal         | 2,4-Decadienal; Deca-2,4-dienal; Heptenyl acrolein;                       |
| 05.142 |      | 10328 | 139-85-5   | 3,4-Дигидроксибензальдегид                | 3,4-Dihydroxybenzaldehyde             |                                                                           |
| 05.144 | 2402 | 124   | 20407-84-5 | Додец-2(транс)-еналь                      | Dodec-2(trans)-enal                   |                                                                           |
| 05.147 |      | 10331 | 123-05-7   | 2-Этилгексаналь                           | 2-Ethylhexanal                        | 2-Ethyl hexaldehyde; Butyl ethyl acetaldehyde; Alpha-Ethylcaproaldehyde;  |
| 05.148 | 4019 |       | 19317-11-4 | 3,7,11-Триметил-2,6,10-додекатриеналь     | 3,7,11-Trimethyl-2,6,10-dodecatrienal | 3,7,11-Trimethyl dodecatrien-2,6,10-al-1; Farnesal; Farnesone             |
| 05.150 | 3165 | 730   | 18829-55-5 | Гепт-2(транс)-еналь                       | Hept-2(trans)-enal                    | (E)-2-hepten-1-al; 2-Heptenal; beta-Butyl acrolein; trans-hept-2-en-1-al; |
| 05.152 |      | 10336 | 629-80-1   | Гексадеканаль                             | Hexadecanal                           |                                                                           |
| 05.153 |      | 10340 | 134-96-3   | 4-Гидрокси-3,5-диметоксибензальдегид      | 4-Hydroxy-3,5-dimethoxybenzaldehyde   |                                                                           |
| 05.154 |      | 10341 | 4206-58-0  | 4-Гидрокси-3,5-диметоксикоричный альдегид | 4-Hydroxy-3,5-dimethoxycinnamaldehyde | Sinapaldehyde; 3-(4-Hydroxy-3,5-dimethoxyphenyl)prop-2-enal               |
| 05.155 |      | 10342 | 458-36-6   | 4-Гидрокси-3-метоксикоричный альдегид     | 4-Hydroxy-3-methoxycinnamaldehyde     | 3-(4-Hydroxy-3-methoxyphenyl)prop-2-enal                                  |
| 05.158 |      | 10351 | 591-31-1   | 3-Метоксибензальдегид                     | 3-Methoxybenzaldehyde                 |                                                                           |
| 05.166 |      | 10369 | 1119-16-0  | 4-Метилпентаналь                          | 4-Methylpentanal                      | 4-Methylvaleraldehyde;                                                    |
| 05.169 | 4005 |       | 75853-49-5 | 12-Метилтридеканаль                       | 12-Methyltridecanal                   |                                                                           |
| 05.170 | 2303 | 109   | 106-26-3   | Нераль                                    | Neral                                 | 3,7-Dimethyl-2(cis),6-octadienal                                          |
| 05.171 | 3213 | 733   | 2463-53-8  | Нон-2-еналь                               | Non-2-enal                            | beta-Hexylacrolein; alpha-Nonenyl aldehyde; Nonylenic aldehyde;           |
| 05.172 | 3766 |       | 17587-33-6 | Нона-2(транс),6(транс)-диеналь            | Nona-2(trans),6(trans)-dienal         |                                                                           |
| 05.173 | 4187 |       | 57018-53-8 | Нона-2,4,6-триеналь                       | Nona-2,4,6-trienal                    |                                                                           |
| 05.174 | 4262 |       | 2100-17-   | 4-Пентеналь                               | 4-Pentenal                            | 4-Pentenal                                                                |

|        |      |           |                 |                                                                 |                                                            |                                                                                                                                                            |
|--------|------|-----------|-----------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        |      |           | 6               |                                                                 |                                                            |                                                                                                                                                            |
| 05.178 |      | 1038<br>1 | 60066-<br>88-8  | бета-<br>Синенсаль                                              | beta-Sinensal                                              | 2,6-Dimethyl-10-methylene dodeca-<br>2,6,11-trienal                                                                                                        |
| 05.179 | 4209 |           | 51534-<br>36-2  | (Е)Тетрадец-<br>2еналь                                          | (E)-Tetradec-2-enal                                        |                                                                                                                                                            |
| 05.182 | 3639 | 1032<br>6 | 432-24-6        | 2,6,6-<br>Триметилицикл<br>огекс-2-ен-1-<br>карбоксальдеги<br>д | 2,6,6-<br>Trimethylcyclohex-<br>2-ene-1-<br>carboxaldehyde | beta- Cyclocitral;                                                                                                                                         |
| 05.184 | 3423 | 1182<br>7 | 53448-<br>07-0  | Ундец-<br>2(транс)-еналь                                        | Undec-2(trans)-enal                                        |                                                                                                                                                            |
| 05.186 | 3721 | 1180<br>5 | 5577-44-<br>6   | 2,4-<br>Октадиеналь                                             | 2,4-Octadienal                                             |                                                                                                                                                            |
| 05.188 | 2303 | 109       | 141-27-5        | транс-3;7-<br>Диметиллокта-<br>2,6-диеналь                      | trans-3;7-<br>Dimethylocta-2,6-<br>dienal                  | Geranial;                                                                                                                                                  |
| 05.189 | 2560 | 748       | 505-57-7        | 2-Гексеналь                                                     | 2-Hexenal                                                  |                                                                                                                                                            |
| 05.190 | 3215 | 663       | 2548-87-<br>0   | транс-2-<br>Октеналь                                            | trans-2-Octenal                                            |                                                                                                                                                            |
| 05.191 | 2366 | 2009      | 3913-81-<br>3   | транс-2-<br>Деценаль                                            | trans-2-Decenal                                            |                                                                                                                                                            |
| 05.192 | 3923 |           | 4440-65-<br>7   | 3-Гексеналь                                                     | 3-Hexenal                                                  |                                                                                                                                                            |
| 05.194 | 3212 | 732       | 5910-87-<br>2   | транс-2, транс-<br>4-Нонадиеналь                                | tr-2, tr-4-<br>Nonadienal                                  |                                                                                                                                                            |
| 05.195 | 3082 | 2011      | 7069-41-<br>2   | транс-2-<br>Тридеценаль                                         | trans-2-Tridecenal                                         |                                                                                                                                                            |
| 05.196 | 3422 | 1038<br>5 | 30361-<br>29-6  | транс-2, транс-<br>4-<br>Ундекадиеналь                          | tr-2, tr-4-<br>Undecadienal                                |                                                                                                                                                            |
| 05.203 | 4059 |           | 5090-41-<br>5   | 9-Октадиеналь                                                   | 9-Octadecenal                                              | Olealdehyde; Elialdehyde; Octadecenyl<br>aldehyde; Oleic Aldehyde                                                                                          |
| 05.208 | 4066 |           | 169054-<br>69-7 | (Z)-8-<br>Тетрадеценаль                                         | (Z)-8-Tetradecenal                                         | (Z)-Tetradec-8-enal; 8-Tetradecenal,<br>(Z)-                                                                                                               |
| 06.001 | 2002 | 35        | 105-57-7        | 1,1-<br>Диэтоксизтан                                            | 1,1-Diethoxyethane                                         | Diethyl acetal; Acetaldehyde diethyl<br>acetal; Ethylidene diethyl ether; 1,1-<br>Diethoxyethane.;                                                         |
| 06.002 | 2129 | 36        | 1319-88-<br>6   | 5-Гидрокси-2-<br>фенил-1,3-<br>диоксан                          | 5-Hydroxy-2-<br>phenyl-1,3-dioxane                         | Benzaldehyde glyceryl acetal; 5-<br>Hydroxy-2-phenyl-1,3-dioxan; 2-<br>Phenyl-m-dioxan-5-ol; 4-Hydroxy<br>methyl-2-phenyl-1,3-dioxolan;<br>Benzalglycerin; |
| 06.003 | 2128 | 37        | 1125-88-<br>8   | альфа, альфа-<br>Диметокситолу<br>ол                            | alpha,alpha-<br>Dimethoxytoluene                           | Benzaldehyde dimethyl acetal; 1,1-<br>Dimethoxy phenyl methane;                                                                                            |
| 06.004 | 2304 | 38        | 7492-66-<br>2   | Диэтилацеталь<br>цитраля                                        | Citral diethyl acetal                                      | 3,7-Dimethyl-2,6-octadienal diethyl<br>acetal; 1,1-Diethoxy-3,7-dimethyl-2,6-<br>octadiene; 1,1-Diethoxy-3,7-<br>dimethylocta-2,6-diene                    |
| 06.005 | 2305 | 39        | 7549-37-<br>3   | Диметилацетал<br>ь цитраля                                      | Citral dimethyl<br>acetal                                  | 3,7-Dimethyl-2,6-octadienal dimethyl<br>acetal; 1,1-Dimethoxy-3,7-dimethyl-<br>2,6-octadiene; 1,1-Dimethoxy-3,7-<br>dimethylocta-2,6-diene                 |

|        |      |     |            |                                                |                                            |                                                                                                                                                                                                                         |
|--------|------|-----|------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 06.006 | 2876 | 40  | 101-48-4   | 1,1-Диметокси-2-фенилэтан                      | 1,1-Dimethoxy-2-phenylethane               | alpha-Tolyl aldehyde dimethyl acetal; Phenylacetaldehyde dimethyl acetal;                                                                                                                                               |
| 06.007 | 2877 | 41  | 29895-73-6 | Глицерил ацеталь фенилацетальдегида            | Phenylacetaldehyde glyceryl acetal         | 5-Hydroxy-2-benzyl-1,3-dioxan; 5-Hydroxymethyl-2-benzyl-1,3-dioxolane; 2-Benzyl-4-hydroxy-1,3-dioxane and 2-Benzyl-4-hydroxymethyl-1,3-dioxolane (mixture)                                                              |
| 06.008 | 2798 | 42  | 10022-28-3 | 1,1-Диметоксиоктан                             | 1,1-Dimethoxyoctane                        | Octanal dimethyl acetal; C-8-dimethylacetal; Caprylaldehyde dimethyl acetal; Octaldehyde dimethyl acetal; Resedyl acetal;                                                                                               |
| 06.009 | 2363 | 43  | 7779-41-1  | 10,10-Диметоксидека                            | 10,10-Dimethoxydecane                      | Decanal dimethyl acetal; Decylaldehyde DMA; Aldehyde C-10 dimethylacetal; 1,1-Dimethoxydecane; Decylaldehyde dimethyl acetal;                                                                                           |
| 06.010 | 2584 | 44  | 7779-94-4  | 1,1-Диэтокси-3,7-диметилоктан-7-ол             | 1,1-Diethoxy-3,7-dimethyloctan-7-ol        | Hydroxycitronellal diethyl acetal; 1,1-Diethoxy-3,7-dimethyl-7-octanol; 8,8-Diethoxy-2,6-dimethyl-2-octanol; 7-Hydroxy-1,1-diethoxy-3,7-dimethyl octane;                                                                |
| 06.011 | 2585 | 45  | 141-92-4   | 1,1-Диметокси-3,7-диметилоктан-7-ол            | 1,1-Dimethoxy-3,7-dimethyloctan-7-ol       | Hydroxycitronellal dimethyl acetal; 8,8-Dimethoxy-2,6-dimethyl-2-octanol; 1,1-Dimethoxy-3,7-dimethyl-7-octanol;                                                                                                         |
| 06.012 | 3067 | 46  | 1333-09-1  | Глицерил ацеталь толуацетальдегида             | Tolualdehyde glyceryl acetal               | 2-(o,m,p-Cresyl)-5-hydroxydioxan; 2-(methylphenyl)-1,3-dioxan-5-ol; 2-5-hydroxymethyldioxolane; 2-(2,3 and 4-Methylphenyl)-5-hydroxy-1,3-dioxane and 2-(2,3 and 4-Methylphenyl)-5-hydroxymethyl-1,3-dioxolane (mixture) |
| 06.013 | 2062 | 47  | 91-87-2    | Диметилацеталь альфа-пентилкоричного альдегида | alpha-Pentylcinnamaldehyde dimethyl acetal | alpha-n-Amyl-beta-phenylacroleindimethylacetal; 1,1-Dimethoxy-2-amyl-3-phenyl-2-propene; 1,1-Dimethoxy-2-pentyl-3-phenylprop-2-ene                                                                                      |
| 06.014 | 2287 | 48  | 5660-60-6  | Этиленгликоль ацеталь коричневого альдегида    | Cinnamaldehyde ethylene glycol acetal      | 2-Styryl-m-dioxolane; 2-Styryl-1,3-dioxolane; Cinnamic aldehyde ethylene glycol acetal; 2-(2-Phenylethylene)-1,3-dioxolane                                                                                              |
| 06.015 | 3426 | 510 | 534-15-6   | 1,1-Диметоксиэтан                              | 1,1-Dimethoxyethane                        | Acetaldehyde dimethyl acetal; Dimethylacetal; Ethylidene dimethyl ether;                                                                                                                                                |
| 06.016 | 2004 | 511 | 7493-57-4  | 1-Фенилэтокси-1-пропоксиэтан                   | 1-Phenylethoxy-1-propoxy ethane            | Acetaldehyde phenethyl propyl acetal; [2-(1-Propoxyethoxy)ethyl]benzene; 1-Phenethoxy-1-propoxyethane; Propyl phenethyl acetal; Benzene, 2-(1-propoxyethoxy)ethyl; Acetal R; Pepital;                                   |
| 06.017 |      | 517 | 774-48-1   | (Диэтоксиметил)бензол                          | (Diethoxymethyl)benzene                    | Benzaldehyde diethyl acetal; 1,1-Diethoxyphenyl methane; Phenyl diethoxy methane; 1,1-Diethoxytoluene;                                                                                                                  |
| 06.019 | 2148 | 523 | 7492-39-9  | 1-Бензилокси-1-(2-метоксиэтокси)этан           | 1-Benzyloxy-1-(2-methoxyethoxy)ethane      | Acetaldehyde benzyl methoxyethyl acetal; Acetaldehyde benzyl beta-methoxyethyl acetal; 1-Benzoyl-1-(2-methoxyethoxy)ethane;                                                                                             |

|        |      |       |            |                                                       |                                                      |                                                                                                                                                   |
|--------|------|-------|------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 06.020 |      | 531   | 34764-02-8 | 1,1-Диэтоксидекан                                     | 1,1-Diethoxydecane                                   | Decanal diethyl acetal; Decan-1-al diethyl acetal; Decylic aldehyde diethylacetal;                                                                |
| 06.021 |      | 553   | 688-82-4   | 1,1-Диэтоксигептан                                    | 1,1-Diethoxyheptane                                  | Heptanal diethyl acetal; Oenanthal diethyl acetal;                                                                                                |
| 06.023 |      | 557   | 3658-93-3  | 1,1-Диэтоксигексан                                    | 1,1-Diethoxyhexane                                   | Hexanal diethyl acetal; Hexyl aldehyde diethyl acetal;                                                                                            |
| 06.024 | 3384 | 595   | 68345-22-2 | 1,1-Ди-изобутоксид-2-фенилэтан                        | 1,1-Di-isobutoxy-2-phenylethane                      | Phenylacetaldehyde di-isobutyl acetal; 1,1-Di(2-methylpropoxy)-2-phenylethane                                                                     |
| 06.025 | 3378 | 660   | 67674-36-6 | 1,1-Диэтоксинаона-2,6-диен                            | 1,1-Diethoxynona-2,6-diene                           | Nonadienyl diethyl acetal;                                                                                                                        |
| 06.027 | 2875 | 669   | 5468-06-4  | 4,5-Диметил-2-бензил-1,3-диоксолан                    | 4,5-Dimethyl-2-benzyl-1,3-dioxolan                   | Phenylacetaldehyde 2,3-butylene glycol acetal;                                                                                                    |
| 06.028 | 2541 | 2015  | 10032-05-0 | 1,1-Диметоксигептан                                   | 1,1-Dimethoxyheptane                                 | Heptanal dimethyl acetal; Aldehyde C-7 dimethyl acetal; Heptaldehyde dimethylacetal; Enanthal dimethyl acetal;                                    |
| 06.029 | 2542 | 2016  | 72854-42-3 | Глицерил ацеталь гептанола (смесь 1,2 и 1,3 ацеталей) | Heptanal glyceryl acetal (mixed 1,2 and 1,3 acetals) | 2- Hexyl-4-hydroxymethyl-1,3-dioxolan + 2- Hexyl-5-hydroxy-1,3-dioxane; 2-Hexyl-4-hydroxy-1,3-dioxane;                                            |
| 06.030 | 2888 | 2017  | 90-87-9    | 1,1-Диметоксид-2-фенилпропан                          | 1,1-Dimethoxy-2-phenylpropane                        | Phenylpropanal dimethyl acetal; Hydratropic aldehyde dimethyl acetal; 2- Phenylpropionaldehyde dimethyl acetal;                                   |
| 06.031 | 4047 | 2135  | 54306-00-2 | 1,1-Диэтоксигекс-2-ен                                 | 1,1-Diethoxyhex-2-ene                                | 2-Hexenal diethyl acetal;                                                                                                                         |
| 06.032 | 2130 | 2226  | 2568-25-4  | 4-Метил-2-фенил-1,3-диоксолан                         | 4-Methyl-2-phenyl-1,3-dioxolane                      | Benzaldehyde propylene glycol acetal; 4-Methyl-2-phenyl-m-dioxolane; 4-Methyl-2-phenyl-1,3-dioxolan; Benzaldehyde propylene glycol cyclic acetal; |
| 06.033 |      | 2341  | 871-22-7   | 1,1-Дибутоксидэтан                                    | 1,1-Dibutoxyethane                                   | Acetaldehyde dibutyl acetal;                                                                                                                      |
| 06.034 |      | 2342  | 105-82-8   | 1,1-Дипропоксидэтан                                   | 1,1-Dipropoxyethane                                  | n-Propyl acetal; Dipropyl acetal; Acetaldehyde dipropyl acetal;                                                                                   |
| 06.035 |      | 2343  | 10444-50-5 | Пропиленгликоль ацеталь цитраля                       | Citral propylene glycol acetal                       | 2-(2,6-Dimethylhepta-1,5-dienyl)-4-methyl-1,3-dioxalane                                                                                           |
| 06.036 | 3125 | 10007 | 64577-91-9 | 1-Бутокси-1-(2-фенилэтокси)этан                       | 1-Butoxy-1-(2-phenylethoxy)ethane                    | Acetaldehyde butyl phenethyl acetal; 2-Butoxy-2-phenylethoxy-ethane;                                                                              |
| 06.037 | 3349 | 10011 | 18492-65-4 | 1,1-Диэтоксигепт-4-ен (цис и транс)                   | 1,1-Diethoxyhept-4-ene (cis and trans)               | 4-Heptenal diethyl acetal;                                                                                                                        |
| 06.038 | 3381 | 10029 | 5436-21-5  | 4,4-Диметоксибутан-2-он                               | 4,4-Dimethoxybutan-2-one                             | Acetylacetaldehyde dimethyl acetal; 3-Oxobutanal dimethyl acetal; 3-Ketobutyraldehyde, dimethyl acetal;                                           |

|        |      |       |            |                                              |                                            |                                                                                                                                                |
|--------|------|-------|------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 06.039 | 3534 |       | 67715-79-1 | 1,2-Ди((1'-этокси)-этокси)пропан             | 1,2-Di((1'-ethoxy)-ethoxy)propane          | 4,6,9-Trimethyl-3,5,8,10-tetraoxadodecane; 3,5,8,10-tetraoxadecane, 4,6,9-trimethyl-;                                                          |
| 06.040 | 3593 | 11930 | 67715-82-6 | 1,2,3-Трис([1'-этокси]-этокси)пропан         | 1,2,3-Tris([1'-ethoxy]-ethoxy)propane      | 3,5,9,11-Tetraoxatridecane,7-(1-ethoxyethoxy)-4,10-dimethyl-;                                                                                  |
| 06.041 |      | 10055 |            | 1-Изобутоксид-1-этокси-2-метилпропан         | 1-Isobutoxy-1-ethoxy-2-methylpropane       | Isobutanal ethyl isobutyl acetal; 2-Methylpropanal ethyl isobutyl acetal; 1-Ethoxy-2-methyl-1-(2-methylpropoxy)propane                         |
| 06.042 |      | 10057 |            | 1-Изобутоксид-1-этокси-3-метилбутан          | 1-Isobutoxy-1-ethoxy-3-methylbutane        | Isovaleraldehyde ethyl isobutyl acetal; 3-Methylbutanal ethyl isobutyl acetal; 1-Ethoxy-3-methyl-1-(2-methylpropoxy)butane                     |
| 06.043 |      | 10038 |            | 1-Изоамилоксид-1-этоксипропан                | 1-Isoamyloxy-1-ethoxypropane               | Propanal ethyl 3-methylbutyl acetal; 1-Ethoxy-1-(2-methylpropoxy)ethane                                                                        |
| 06.044 |      | 10058 |            | 1-Изобутоксид-1-этоксипропан                 | 1-Isobutoxy-1-ethoxypropane                | Propanal ethyl isobutyl acetal; 1-Ethoxy-1-(2-methylpropoxy)propane                                                                            |
| 06.045 |      | 10061 |            | 1-Изобутоксид-1-изопентилоксид-2-метилпропан | 1-Isobutoxy-1-isopentyloxy-2-methylpropane | Isobutanal isobutyl isoamyl acetal; 2-Methylpropanal isobutyl 3-methylbutyl acetal; 2-Methyl-1-(3-methylbutoxy)-1-(2-methylpropoxy)propane     |
| 06.046 |      | 10060 |            | 1-Изобутоксид-1-изопентилоксид-3-метилбутан  | 1-Isobutoxy-1-isopentyloxy-3-methylbutane  | Isovaleraldehyde isoamyl isobutyl acetal; 3-Methylbutanal isobutyl 3-methylbutyl acetal; 3-Methyl-1-(3-methylbutoxy)-1-(2-methylpropoxy)butane |
| 06.047 |      | 10065 |            | 1-Изопентилоксид-1-пропоксиэтан              | 1-Isopentyloxy-1-propoxyethane             | Acetaldehyde 3-methylbutyl propyl acetal; 1-(3-Methylbutoxy)-1-propoxyethane                                                                   |
| 06.048 |      | 10066 |            | 1-Изопентилоксид-1-пропоксипропан            | 1-Isopentyloxy-1-propoxypropane            | Propanal 3-methylbutyl propyl acetal; 1-(3-Methylbutoxy)-1-propoxypropane                                                                      |
| 06.050 |      | 10003 | 57006-87-8 | 1-Бутоксид-1-этоксиэтан                      | 1-Butoxy-1-ethoxyethane                    | Acetaldehyde butyl ethyl acetal;                                                                                                               |
| 06.052 |      | 10025 | 13262-24-3 | 1,1-Ди-изобутоксид-2-метилпропан             | 1,1-Di-isobutoxy-2-methylpropane           | Isobutanal di-isobutyl acetal; 2-Methylpropanal diisobutyl acetal; 1,1-Di(2-methylpropoxy)-2-methylpropane                                     |
| 06.053 |      | 10023 | 5669-09-0  | 1,1-Ди-изобутоксидэтан                       | 1,1-Di-isobutoxyethane                     | Acetaldehyde di-isobutyl acetal; 1,1-Di(2-methylpropoxy)ethane                                                                                 |
| 06.054 |      | 10026 | 13262-27-6 | 1,1-Ди-изобутоксипентан                      | 1,1-Di-isobutoxypentane                    | Valeraldehyde di-isobutyl acetal; Pentanal diisobutyl acetal; 1,1-Di(2-methylpropoxy)pentane                                                   |
| 06.055 |      | 10028 | 13002-09-0 | 1,1-Ди-изопентилоксидэтан                    | 1,1-Di-isopentyloxyethane                  | Acetaldehyde di-isoamyl acetal; Acetaldehyde di(3-methylbutyl) acetal; 1,1-Di(3-methylbutoxy)ethane                                            |

|        |      |           |                |                                          |                                           |                                                                                                                                                                                                                            |
|--------|------|-----------|----------------|------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 06.057 |      | 1001<br>3 | 3658-94-<br>4  | 1,1-Диэтокси-<br>2-метилбутан            | 1,1-Diethoxy-2-<br>methylbutane           | 2-Methylbutanal diethyl acetal;                                                                                                                                                                                            |
| 06.058 |      | 1001<br>5 | 1741-41-<br>9  | 1,1-Диэтокси-<br>2-метилпропан           | 1,1-Diethoxy-2-<br>methylpropane          | Isobutanal diethyl acetal; 2-<br>Methylpropanal diethyl acetal;                                                                                                                                                            |
| 06.059 |      | 1001<br>4 | 3842-03-<br>3  | 1,1-Диэтокси-<br>3-метилбутан            | 1,1-Diethoxy-3-<br>methylbutane           | Isovaleraldehyde diethyl acetal; 3-<br>Methylbutanal diethyl acetal;                                                                                                                                                       |
| 06.061 |      | 1000<br>9 | 3658-95-<br>5  | 1,1-<br>Диэтоксипентан                   | 1,1-Diethoxybutane                        | Butanal diethyl acetal;                                                                                                                                                                                                    |
| 06.064 |      | 1001<br>2 | 462-95-3       | Диэтоксиметан                            | Diethoxymethane                           | Formaldehyde diethyl acetal;                                                                                                                                                                                               |
| 06.065 |      | 1001<br>6 | 54815-<br>13-3 | 1,1-<br>Диэтоксинонан                    | 1,1-<br>Diethoxynonane                    | Nonanal diethyl acetal;                                                                                                                                                                                                    |
| 06.067 |      | 1001<br>7 | 3658-79-<br>5  | 1,1-<br>Диэтоксипента<br>н               | 1,1-<br>Diethoxypentane                   | Valeraldehyde diethyl acetal; Pentanal<br>diethyl acetal;                                                                                                                                                                  |
| 06.069 |      | 1001<br>8 | 4744-08-<br>5  | 1,1-<br>Диэтоксипропа<br>н               | 1,1-<br>Diethoxypropane                   | Propanal diethyl acetal;                                                                                                                                                                                                   |
| 06.071 |      | 1002<br>2 | 5405-58-<br>3  | 1,1-<br>Дигексилоксиэ<br>тан             | 1,1-<br>Dihexyloxyethane                  | Acetaldehyde dihexyl acetal;                                                                                                                                                                                               |
| 06.072 | 4098 |           | 18318-<br>83-7 | 1,1-Диметокси-<br>транс-2-гексен         | 1,1-Dimethoxy-<br>trans-2-hexene          | 1,1- Dimethoxy- E- 2- hexene; 2-<br>Hexene, 1,1- dimethoxy-, (2E) -; 2-<br>Hexenal, dimethyl acetal, (E) -; 2-<br>Hexene, 1,1- dimethoxy-, (E) -; (E)- 2-<br>Hexenal dimethyl acetal; trans- 2-<br>Hexenal dimethyl acetal |
| 06.074 |      | 1003<br>1 | 109-87-5       | Диметоксимета<br>н                       | Dimethoxymethane                          | Formaldehyde dimethyl acetal;<br>Methylal;                                                                                                                                                                                 |
| 06.077 | 4099 |           | 3390-12-<br>3  | 2,4-Диметил -<br>1,3-диоксолан           | 2,4-Dimethyl-1,3-<br>dioxolane            | 1,3- Dioxolane, 2,4- dimethyl-;<br>Acetaldehyde cyclic propylene glycol<br>acetal; Propylene acetal                                                                                                                        |
| 06.079 |      | 1004<br>0 | 13602-<br>09-0 | 1-Этокси-1-(2-<br>метилбутоксис)<br>этан | 1-Ethoxy-1-(2-<br>methylbutoxy)ethan<br>e | Acetaldehyde ethyl 2-methylbutyl<br>acetal;                                                                                                                                                                                |
| 06.080 |      | 1004<br>9 | 2556-10-<br>7  | 1-Этокси-1-(2-<br>фенилэтоксис)эт<br>ан  | 1-Ethoxy-1-(2-<br>phenylethoxy)ethan<br>e | Acetaldehyde ethyl 2-phenylethyl<br>acetal;                                                                                                                                                                                |
| 06.081 | 3775 | 1003<br>4 | 28069-<br>74-1 | 1-Этокси-1-(3-<br>гексенилкосис)э<br>тан | 1-Ethoxy-1-(3-<br>hexenyloxy)ethane       | Ethyl cis-3-hexenyl acetal;<br>Acetaldehyde ethyl 3-hexenyl acetal;                                                                                                                                                        |
| 06.082 |      | 1194<br>8 | 54484-<br>73-0 | 1-Этокси-1-<br>гексилоксиэтан            | 1-Ethoxy-1-<br>hexyloxyethane             | Acetaldehyde ethyl hexyl acetal; 1-(1-<br>Ethoxyethoxy) hexane;                                                                                                                                                            |
| 06.083 |      | 1003<br>7 | 13442-<br>90-5 | 1-Этокси-1-<br>изопентилоксис<br>этан    | 1-Ethoxy-1-<br>isopentyloxyethane         | Acetaldehyde ethyl 3-methylbutyl<br>acetal; 1-Ethoxy-1-(3-<br>methylbutoxy)ethane                                                                                                                                          |
| 06.084 |      | 1003<br>9 | 10471-<br>14-4 | 1-Этокси-1-<br>метоксиэтан               | 1-Ethoxy-1-<br>methoxyethane              | Acetaldehyde ethyl methyl acetal;                                                                                                                                                                                          |
| 06.085 |      | 1004<br>6 | 59184-<br>43-9 | 1-Этокси-1-<br>пентилоксиэта<br>н        | 1-Ethoxy-1-<br>pentyloxyethane            | Acetaldehyde ethyl amyl acetal;<br>Acetaldehyde ethyl pentyl acetal;                                                                                                                                                       |
| 06.086 |      | 1005<br>0 | 20680-<br>10-8 | 1-Этокси-1-<br>пропоксиэтан              | 1-Ethoxy-1-<br>propoxyethane              | Acetaldehyde ethyl propyl acetal;                                                                                                                                                                                          |

|        |      |       |            |                                          |                                         |                                                                                                                                |
|--------|------|-------|------------|------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 06.089 | 4048 |       | 6454-22-4  | 2-Гексил-4,5-диметил-1,3-диоксолан       | 2-Hexyl-4,5-dimethyl-1,3-dioxolane      | 1,3-Dioxolane,2-hexyl-4,5-dimethyl-; Heptanal 2,3-butandiol acetal                                                             |
| 06.091 |      | 10054 | 6986-51-2  | 1-Изобутоксид-1-этоксидэтан              | 1-Isobutoxy-1-ethoxyethane              | Acetaldehyde ethyl isobutyl acetal                                                                                             |
| 06.092 |      | 10059 | 75048-15-6 | 1-Изобутоксид-1-изопентилоксидэтан       | 1-Isobutoxy-1-isopentyloxyethane        | Acetaldehyde isobutyl isoamyl acetal; Acetaldehyde isobutyl 3-methylbutyl acetal; 1-(3-Methylbutoxy)-1-(2-methylpropoxy)ethane |
| 06.094 | 3630 |       | 1599-49-1  | 4-Метил-2-пентил-1,3-диоксолан           | 4-Methyl-2-pentyl-1,3-dioxolane         |                                                                                                                                |
| 06.096 |      | 10903 | 122-51-0   | Триэтоксидметан                          | Triethoxymethane                        | Triethyl orthoformate; Ethyl orthoformate;                                                                                     |
| 06.097 |      | 10075 | 7789-92-6  | 1,1,3-Триэтоксидпропан                   | 1,1,3-Triethoxypropane                  | 3-Ethoxypropanal diethyl acetal;                                                                                               |
| 06.098 | 3441 | 11423 | 1193-11-9  | 2,2,4-Триметил-1,3-диоксолан             | 2,2,4-Trimethyl-1,3-dioxolane           |                                                                                                                                |
| 06.100 |      | 10032 | 13002-08-9 | Ацетальдегиддипентилацеталь              | Acetaldehyde dipentyl acetal            |                                                                                                                                |
| 06.102 |      | 2016  | 1708-36-7  | 2-Гексил-5-гидрокси-1,3-диоксан          | 2-Hexyl-5-hydroxy-1,3-dioxane           |                                                                                                                                |
| 06.104 | 3905 |       | 68527-74-2 | Пропиленгликольацетальванилина           | Vanillin propylene glycol acetal        | 4-methyl-2-(4-hydroxy-3-methoxyphenyl)-1,3-dioxolane;                                                                          |
| 06.105 |      | 10070 | 13285-51-3 | 3-Метил-1,1-ди-изопентилоксидбутан       | 3-Methyl-1,1-di-isopentyloxybutane      | Isovaleraldehyde di-isoamyl acetal; 3-Methylbutanal di(3-methylbutyl) acetal; 3-Methyl-1,1-di(3-methylbutoxy)butane            |
| 06.106 |      | 10071 | 13112-63-5 | 2-Метил-1,1-ди-изопентилоксидпропан      | 2-Methyl-1,1-di-isopentyloxypropane     | 2-Methyl-1,1-di(3-methylbutoxy)propane                                                                                         |
| 06.107 |      | 10068 | 13548-84-0 | 1-(2-Метилбутоксид)-1-изопентилоксидэтан | 1-(2-Methylbutoxy)-1-isopentyloxyethane | Methylbutyl acetal; 1-(2-Methylbutoxy)-1-(3-methylbutoxy)ethane                                                                |
| 06.120 | 3808 |       | 67785-70-0 | 1,2-ГлицерокетальDL-Ментона              | DL-Menthone-1,2-glycerol ketal          |                                                                                                                                |
| 06.123 |      | 10004 |            | 1-Бутоксид-1-изопентилоксидэтан          | 1-Butoxy-1-isopentyloxyethane           | Acetaldehyde butyl isoamyl acetal; 1-Butoxy-1-(3-methylbutoxy)ethane                                                           |
| 06.124 |      | 10024 |            | 1,1-Ди-изобутоксид-3-метилбутан          | 1,1-Di-isobutoxy-3-methylbutane         | Isovaleraldehyde di-isobutyl acetal; 3-Methylbutanal diisobutyl acetal; 1,1-Di(2-methylpropoxy)-3-methylbutane                 |
| 06.125 |      | 10027 |            | 1,1-Ди-изобутоксидпропан                 | 1,1-Di-isobutoxypropane                 | Propanal di-isobutyl acetal; 1,1-Di(2-methylpropoxy)propane                                                                    |
| 06.127 |      | 10036 |            | 1-Этоксид-1-изопентилоксидпропан         | 1-Ethoxy-1-isopentyloxypropane          | Butanal ethyl isoamyl acetal; Butanal ethyl 3-methylbutyl acetal; 1-Ethoxy-1-(3-methylbutoxy)propane                           |

|        |      |           |                |                                                                     |                                                                   |                                                                                                                                                                                                                     |
|--------|------|-----------|----------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 06.128 |      | 1004<br>5 |                | 1-Этоксн-1-<br>пентилоксибут<br>ан                                  | 1-Ethoxy-1-<br>pentyloxybutane                                    | Butanal ethyl amyl acetal;                                                                                                                                                                                          |
| 06.129 |      | 1004<br>3 |                | 1-Этоксн-2-<br>метил-1-<br>изопентилокси<br>пропан                  | 1-Ethoxy-2-methyl-<br>1-<br>isopentyloxypropan<br>e               | Isobutanal ethyl isoamyl acetal; 2-<br>Methylpropanal ethyl 3-methylbutyl<br>acetal; 1-Ethoxy-2-methyl-1-(3-<br>methylbutoxy)butane                                                                                 |
| 06.130 |      | 1004<br>4 |                | 1-Этоксн-2-<br>метил-1-<br>пропоксипропа<br>н                       | 1-Ethoxy-2-methyl-<br>1-propoxypropane                            | Isobutanal ethyl propyl acetal; 2-<br>Methylpropanal ethyl propyl acetal;                                                                                                                                           |
| 06.131 |      | 1004<br>2 |                | 1-Этоксн-3-<br>метил-1-<br>изопентилокси<br>бутан                   | 1-Ethoxy-3-methyl-<br>1-<br>isopentyloxybutane                    | Isovaleraldehyde ethyl isoamyl acetal;<br>3-Methylbutanal ethyl 3-methylbutyl<br>acetal; 1-Ethoxy-3-methyl-1-(3-<br>methylbutoxy)butane                                                                             |
| 06.132 | 4023 |           | 63253-<br>24-7 | Бутан-2,3-<br>диолацеталь<br>ванилина<br>(смесь стерео<br>изомеров) | Vanillin butan-2,3-<br>diol acetal (mixture<br>of stereo isomers) | Vanillin erythro and threo-butan-2,3-<br>diol acetal;                                                                                                                                                               |
| 07.001 | 2969 | 105       | 78-98-8        | 2-<br>Оксопропаналь                                                 | 2-Oxopropanal                                                     | Pyruvaldehyde; 2-<br>Ketopropionaldehyde;<br>Acetylformaldehyde; Methyl glyoxal;<br>Pyruvic aldehyde; Propan-2-on-1-al;                                                                                             |
| 07.002 | 2544 | 136       | 110-43-0       | Гептан-2-он                                                         | Heptan-2-one                                                      | Ketone C-7; Methyl amyl ketone;<br>Amyl methyl ketone;                                                                                                                                                              |
| 07.003 | 2545 | 137       | 106-35-4       | Гептан-3-он                                                         | Heptan-3-one                                                      | Ethyl butyl ketone; Butyl ethyl ketone;                                                                                                                                                                             |
| 07.004 | 2009 | 138       | 98-86-2        | Ацетофенон                                                          | Acetophenone                                                      | Methyl phenyl ketone; Acetylbenzene;<br>Acetylbenzol; Benzoylmethide; Phenyl<br>methyl ketone;                                                                                                                      |
| 07.005 | 3124 | 139       | 122-48-5       | Ванилил<br>ацетон                                                   | Vanillyl acetone                                                  | Zingerone; 3-Methoxy-4-hydroxy-<br>benzylacetone; 2-Ethyl methyl ketone;<br>3-Methoxy-4-methoxybenzylacetone;<br>Vanillylacetone; 4-(4-Hydroxy-3-<br>methoxyphenyl)butan-2-one                                      |
| 07.007 | 2594 | 141       | 127-41-3       | альфа-Ионон                                                         | alpha-Ionone                                                      | 4-(2,6,6-Trimethyl-2-cyclohexen-1-yl)-<br>3-buten-2-one                                                                                                                                                             |
| 07.008 | 2595 | 142       | 14901-<br>07-6 | бета-Ионон                                                          | beta-Ionone                                                       | $\beta$ -Irisone; 4-(2,6,6-Trimethyl-1-<br>cyclohexen-1-yl)-3-buten-2-one; $\beta$ -<br>Cyclocitrylideneacetone; 4-(2,6,6-<br>Trimethylcyclohex-1-enyl)but-3-en-2-<br>one                                           |
| 07.009 | 2711 | 143       | 7779-30-<br>8  | Метил-альфа-<br>ионон                                               | Methyl-alpha-<br>ionone                                           | alpha-Cetone; 5-(2,6,6-Trimethyl-2-<br>cyclohexen-1-yl)-4-penten-3-one;<br>Raldeine;<br>alpha,Cyclocitrylidenemethyl ethyl<br>ketone; 1-(2,6,6-Trimethylcyclohex-2-<br>enyl)pent-1-en-3-one                         |
| 07.010 | 2712 | 144       | 127-43-5       | Метил-бета-<br>ионон                                                | Methyl-beta-<br>ionone                                            | 5-(2,6,6-Trimethyl-1-cyclohexen-1-yl)-<br>4-penten-3-one; Raldeine; $\beta$ -<br>Cyclocitrylidenebutanone, $\beta$ -<br>Methylionone; $\beta$ -Iraldeine; 1-(2,6,6-<br>Trimethylcyclohex-1-enyl)pent-1-en-3-<br>one |

|        |      |     |           |                                                     |                                                      |                                                                                                                                                            |
|--------|------|-----|-----------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 07.011 | 2597 | 145 | 79-69-6   | 4-(2,5,6,6-Тетраметил-2-циклогексенил)-3-бутен-2-он | 4-(2,5,6,6-Tetramethyl-2-cyclohexenyl)-3-buten-2-one | alpha-Irone; 6-Methylionone; 4(2,5,6,6-Tetramethyl-2-cyclohexen-1-yl)-3-buten-2-one;                                                                       |
| 07.012 | 2249 | 146 | 99-49-0   | Карвон                                              | Carvone                                              | Carvol; 1-Methyl-4-isopropenyl-6-cyclohexen-2-one; p-Mentha-1,8-dien-2-one                                                                                 |
| 07.013 | 2723 | 147 | 93-08-3   | Метил 2-нафтил кетон                                | Methyl 2-naphthyl ketone                             | 2-Acetonaphthone; 2-acetylnapthalene; oranger crystals; beta-methyl naphthyl ketone; beta-Acetonaphthone;                                                  |
| 07.014 | 2656 | 148 | 118-71-8  | Мальтол                                             | Maltol                                               | Veltol (Pfizer); Corps praline; 4H-Pyran-4-one, 3-hydroxy-2-methyl; 3-Hydroxy-2-methyl-(1,4-pyran); 2-Methyl pyromeconic acid; 3-Hydroxy-2-methyl-4-pyrone |
| 07.015 | 2707 | 149 | 110-93-0  | 6-Метилгепт-5-ен-2-он                               | 6-Methylhept-5-en-2-one                              | Methyl heptenone; 2-Methyl-2-hepten-6-one; 2-Methylheptenone; Methyl hexenyl ketone;                                                                       |
| 07.016 | 3093 | 150 | 112-12-9  | Ундекан-2-он                                        | Undecan-2-one                                        | Methyl nonyl ketone; 2-hendecanone; Undecanone-2; Methyl nonyl ketone; 2-Hendecanone; 2-Oxoundecane; Nonyl methyl ketone;                                  |
| 07.017 | 2731 | 151 | 108-10-1  | 4-Метилпентан-2-он                                  | 4-Methylpentan-2-one                                 | Methyl isobutyl ketone; Isobutyl methyl ketone; Isopropylacetone; Isohexanone; Hexone;                                                                     |
| 07.018 | 2558 | 152 | 3848-24-6 | Гексан-2,3-дион                                     | Hexan-2,3-dione                                      | Methyl propyl diketone; Acetyl butyryl; Acetyl-n-butyryl;                                                                                                  |
| 07.019 | 2802 | 153 | 111-13-7  | Октан-2-он                                          | Octan-2-one                                          | Methyl hexyl ketone; n-Hexyl methyl ketone; Hexyl methyl ketone; Octan-2-one;                                                                              |
| 07.020 | 2785 | 154 | 821-55-6  | Нонан-2-он                                          | Nonan-2-one                                          | Methyl heptyl ketone;                                                                                                                                      |
| 07.021 | 3090 | 155 | 7493-59-6 | Ундека-2,3-дион                                     | Undeca-2,3-dione                                     | Acetyl nonanyl; Acetyl nonanoyl; Acetyl pelargonyl;                                                                                                        |
| 07.022 | 2677 | 156 | 122-00-9  | 4-Метилацетофенон                                   | 4-Methylacetophenone                                 | p-Methylacetophenone; Methyl p-tolyl ketone; 1-Acetyl-4-methylbenzene; 1-methyl-4-acetyl benzene;                                                          |
| 07.023 | 2387 | 157 | 89-74-7   | 2,4-Диметилацетофенон                               | 2,4-Dimethylacetophenone                             | Acetyl-m-Xylene; methyl 2,4-Dimethylphenyl ketone;                                                                                                         |
| 07.024 | 2881 | 158 | 122-57-6  | 4-Фенилбут-3-ен-2-он                                | 4-Phenylbut-3-en-2-one                               | Benzylidene acetone; Cinnamyl methyl ketone; Methyl styryl ketone; Acetocinnamone; Benzalacetone;                                                          |
| 07.025 | 2740 | 159 | 5349-62-2 | 4-Метил-1-фенилпентан-2-он                          | 4-Methyl-1-phenylpentan-2-one                        | Benzyl isobutyl ketone; Isobutyl benzyl ketone;                                                                                                            |
| 07.026 | 3074 | 160 | 7774-79-0 | 4-(п-Толил)бутан-2-он                               | 4-(p-Tolyl)butan-2-one                               | 4-(4-Methylphenyl)butan-2-one                                                                                                                              |
| 07.027 | 2734 | 161 | 1901-26-4 | 3-Метил-4-фенилбут-3-ен-2-он                        | 3-Methyl-4-phenylbut-3-en-2-one                      | Benzylidene methyl acetone; 1-Methyl-1-benzylideneacetone; 3-Benzylidene-2-butanone; alpha-Methyl-alpha-Benzalacetone;                                     |

|        |      |     |            |                                               |                                                     |                                                                                                                                                                                    |
|--------|------|-----|------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 07.028 | 2132 | 162 | 119-53-9   | Бензоин                                       | Benzoin                                             | Benzoyl phenyl carbinol; alpha-Hydroxy-alpha-phenylacetophenone; 2-Hydroxy-1,2-diphenylethane; 2-Hydroxy-2-phenylacetophenone                                                      |
| 07.029 | 2672 | 163 | 104-20-1   | 4-(4-Метоксифенил)бутан-2-он                  | 4-(4-Methoxyphenyl)butan-2-one                      | Anisyl acetone; p-methoxyphenylbutanone; 2-Butanone, 4-(4-methoxyphenyl)-; Raspberry ketone, methyl ether; methyl oxanone; p-Methoxybenzylacetone;                                 |
| 07.030 | 2673 | 164 | 104-27-8   | 1-(4-Метоксифенил)пент-1-ен-3-он              | 1-(4-Methoxyphenyl)pent-1-en-3-one                  | Ethone; alpha-Methylanisalacetone; Alpha-Methyl anisylidene acetone; p-Methoxystyryl ethyl ketone;                                                                                 |
| 07.031 | 2701 | 165 | 55418-52-5 | Пиперонил ацетон                              | Piperonyl acetone                                   | 2-Butanone, 4-(1,3-benzodioxol-5-yl); Dulciny; Heliotropyl acetone; 4-(3,4-Methylenedioxyphenyl)butan-2-one                                                                        |
| 07.032 | 2134 | 166 | 119-61-9   | Бензофенон                                    | Benzophenone                                        | Benzoylbenzene; Diphenyl ketone; Diphenylmethanone; Alpha-Oxodiphenylmethane;                                                                                                      |
| 07.033 | 3552 | 167 | 11050-62-7 | Изожасмон                                     | Isojasmone                                          | 2-Hexyl-cyclopent-2-en-1-one and 2-Hexylidene cyclopentanone                                                                                                                       |
| 07.034 | 2573 | 167 | 17373-89-6 | 2-Гексилиденциклопентан-1-он                  | 2-Hexylidenecyclopentan-1-one                       | alpha-Hexylidenecyclopentanone;                                                                                                                                                    |
| 07.035 | 3061 | 168 | 17369-60-7 | Тетраметил этилциклогексенон (смесь изомеров) | Tetramethyl ethylcyclohexenone (mixture of isomers) |                                                                                                                                                                                    |
| 07.036 | 2714 | 169 | 127-51-5   | альфа-Изометил ионон                          | alpha-Isomethyl ionone                              | 4-(2,6,6-Trimethyl-2-cyclohexen-1-yl)-3-methyl-3-buten-2-one; Methyl-gamma-Ionone; Isomethylionone; Gamma-Methylionone; 4-(2,6,6-Trimethylcyclohex-2-enyl)-3-methylpent-3-en-2-one |
| 07.038 | 2005 | 570 | 100-06-1   | 4-Метоксиацетофенон                           | 4-Methoxyacetophenone                               | Acetanisole; p-Acetylanisole; 4-Acetylanisole;                                                                                                                                     |
| 07.039 | 2804 | 592 | 7786-52-9  | Октан-3-он-1-ол                               | Octan-3-on-1-ol                                     | 3-Oxo-1-octanol; Caproylethanoate; Hexanoylethanoate; Methylol methyl amyl ketone; 1-hydroxyoctan-3-on;                                                                            |
| 07.040 | 3469 | 599 | 93-55-0    | 1-Фенилпропан-1-он                            | 1-Phenylpropan-1-one                                | Propiophenone; Phenyl ethyl ketone; Propionylbenzene;                                                                                                                              |
| 07.041 | 4151 | 650 | 79-89-0    | бета-Изометилионон                            | beta-Isomethylionone                                | Isomethyl beta-ionone; 3-Methyl-4-(2,6,6-trimethylcyclohex-1-enyl)but-3-en-2-one                                                                                                   |
| 07.042 | 2927 | 651 | 645-13-6   | 4-Изопропилацетофенон                         | 4-Isopropylacetophenone                             | Methyl p-isopropylphenyl ketone; p-Acetylcumene; p-Propylacetophenone;                                                                                                             |
| 07.044 | 3417 | 666 | 625-33-2   | Пент-3-ен-2-он                                | Pent-3-en-2-one                                     |                                                                                                                                                                                    |

|        |      |     |           |                                          |                                             |                                                                                                                                                         |
|--------|------|-----|-----------|------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 07.045 | 3473 | 686 | 2408-37-9 | 2,2,6-Триметилциклогексанон              | 2,2,6-Trimethylcyclohexanone                |                                                                                                                                                         |
| 07.046 | 3738 | 691 | 1080-12-2 | Ванилиден ацетон                         | Vanillylidene acetone                       | Methyl-3-methoxy-4-hydroxystyryl ketone; Dihydrozingerone; 4-(4-Hydroxy-3-methoxyphenyl)but-3-en-2-one                                                  |
| 07.047 | 3487 | 692 | 4940-11-8 | Этилмальтол                              | Ethyl maltol                                | Veltol-Plus; 2-Ethylpyromeconic acid; 3-Hydroxy-2-ethyl-4-pyrone; 2-Ethyl-3-ol-4H-pyran-4-one; 2-Ethyl-3-hydroxy-4-pyrone                               |
| 07.048 | 3352 | 718 | 2497-21-4 | 4-Гексен-3-он                            | 4-Hexen-3-one                               | 2-Hexen-4-one; Hex-2-en-4-one; Propylene ethyl ketone;                                                                                                  |
| 07.049 | 3760 | 719 | 103-13-9  | 1-(4-Метоксифенил)-4-метилпент-1-ен-3-он | 1-(4-Methoxyphenyl)-4-methylpent-1-en-3-one | Methoxystyryl isopropyl ketone; Isopropyl 4-methyloxystyryl ketone;                                                                                     |
| 07.050 | 3326 | 737 | 67-64-1   | Ацетон                                   | Acetone                                     | Propan-2-one; Dimethyl ketone; 2-Oxopropane; β-Ketopropane; Pyroacetic ether;                                                                           |
| 07.051 | 2008 | 749 | 513-86-0  | 3-Гидроксипентан-2-он                    | 3-Hydroxybutan-2-one                        | Acetoin; AMC; Acetyl methyl carbinol; 2,3-Butanolone; Dimethylketol; 3-Hydroxy-2-butanone; Gamma-hydroxy-beta-oxobutane;                                |
| 07.052 | 2370 | 752 | 431-03-8  | Диацетил                                 | Diacetyl                                    | Dimethyl diketone; Biacetyl; 2,3-diketobutane; 2,3-Butanedione; Dimethylglyoxal; Butane-2,3-dione                                                       |
| 07.053 | 2170 | 753 | 78-93-3   | Бутан-2-он                               | Butan-2-one                                 | Ethyl methyl ketone; Methyl ethyl ketone; Ketone C-4;                                                                                                   |
| 07.054 | 2842 | 754 | 107-87-9  | Пентан-2-он                              | Pentan-2-one                                | Ethyl acetone; Methyl propyl ketone; Propyl methyl ketone; Pentane-2-one;                                                                               |
| 07.055 | 2588 | 755 | 5471-51-2 | 4-(п-Гидроксифенил)бутан-2-он            | 4-(p-Hydroxyphenyl)butan-2-one              | p-Hydroxybenzyl acetone; oxyphenalon; Frambinone; 1-p-Hydroxyphenyl-3-butanone; p-Hydrobenzylacetone; p-Hydroxybenzylacetone;                           |
| 07.056 | 2700 | 758 | 80-71-7   | 3-Метилциклопентан-1,2-дион              | 3-Methylcyclopentan-1,2-dione               | 2-Hydroxy-3-methylcyclopent-2-en-1-one; Methylcyclopentenolone; 3-Methylcyclopentane-1,2-dione; cyclotene; Corylone; 3-Methyl-2-cyclopenten-2-ol-1-one; |

|        |      |      |            |                                 |                                   |                                                                                                                                                                       |
|--------|------|------|------------|---------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 07.057 | 3152 | 759  | 21835-01-8 | 3-Этилциклопентан-1,2-дион      | 3-Ethylcyclopentan-1,2-dione      | 2-Hydroxy-3-ethyl-2-cyclopenten-1-one; Ethyl cyclopentenolone; Ethyl cyclopentalone; 3-Ethyl-2-cyclopenten-2-ol-1-one;                                                |
| 07.058 | 2546 | 2034 | 123-19-3   | Гептан-4-он                     | Heptan-4-one                      | Dipropyl ketone; Butyrene;                                                                                                                                            |
| 07.059 | 2667 | 2035 | 10458-14-7 | п-Ментан-3-он                   | p-Menthan-3-one                   | 2-Isopropyl-5-methylcyclohexanone; 4-Isopropyl-1-methylcyclohexan-3-one;                                                                                              |
| 07.060 | 2841 | 2039 | 600-14-6   | Пентан-2,3-дион                 | Pentan-2,3-dione                  | Acetyl propionyl;                                                                                                                                                     |
| 07.061 | 2033 | 2040 | 79-78-7    | Аллил альфа-ионон               | Allyl alpha-ionone                | 1-(2,6,6-Trimethyl-2-cyclohexene-1-yl)-1,6-heptadien-3-one; Allyl cyclocitrylideneacetone; alpha-AllyliononeS; 1-(2,6,6-Trimethylcyclohex-2-enyl)-1,6-heptadien-3-one |
| 07.062 | 2803 | 2042 | 106-68-3   | Октан-3-он                      | Octan-3-one                       | Ethyl amyl ketone; Amyl ethyl ketone;                                                                                                                                 |
| 07.063 | 2730 | 2043 | 7493-58-5  | 4-Метилпентан-2,3-дион          | 4-Methylpentan-2,3-dione          | Acetyl isobutyryl;                                                                                                                                                    |
| 07.064 | 2543 | 2044 | 96-04-8    | Гептан-2,3-дион                 | Heptan-2,3-dione                  | Acetyl pentanoyl; Acetyl valeryl; Valeryl acetyl;                                                                                                                     |
| 07.065 | 2587 | 2045 | 496-77-5   | 5-Гидроксиоктан-4-он            | 5-Hydroxyoctan-4-one              | Butyrolin; 5-Octanol-4-one;                                                                                                                                           |
| 07.067 | 2964 | 2051 | 29606-79-9 | Изопулегон                      | Isopulegone                       | 1-Methyl-4-isopropenylcyclohexan-3-one; 1-Methyl-4-isopropenyl-3-cyclohexanone; 1-Isopropyl-4-methyl-2-cyclohexanone; p-Menth-8-en-3-one                              |
| 07.069 | 3059 | 2053 | 4433-36-7  | Тетрагидропсевдо-ионон          | Tetrahydro-pseudo-ionone          | 6,10-Dimethyl-9-undecen-2-one; Dihydrogeranylacetone,; 6,10-Dimethylundec-9-en-2-one                                                                                  |
| 07.070 | 2146 | 2140 | 7492-37-7  | 3-Бензилгептан-4-он             | 3-Benzylheptan-4-one              |                                                                                                                                                                       |
| 07.071 |      | 2141 | 5455-24-3  | Октан-4,5-дион                  | Octane-4,5-dione                  | Dibutyryl;                                                                                                                                                            |
| 07.072 |      | 2143 | 624-42-0   | 6-Метилгептан-3-он              | 6-Methylheptan-3-one              | Isoamyl ethyl ketone;                                                                                                                                                 |
| 07.075 | 3268 | 2234 | 13494-06-9 | 3,4-Диметилциклопентан-1,2-дион | 3,4-Dimethylcyclopentan-1,2-dione | 2-Hydroxy-3,4-dimethyl-2-cyclopenten-1-one;                                                                                                                           |
| 07.076 | 3269 | 2235 | 13494-07-0 | 3,5-Диметилциклопентан-1,2-дион | 3,5-Dimethylcyclopentan-1,2-dione |                                                                                                                                                                       |

|        |      |           |            |                             |                              |                                                                                                                                                                                                              |
|--------|------|-----------|------------|-----------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 07.077 | 3168 | 2255      | 4437-51-8  | Гексан-3,4-дион             | Hexan-3,4-dione              | Dipropionyl; 3,4-Dioxohexane; Diethyl-alpha,beta-di-ketone;                                                                                                                                                  |
| 07.078 | 3460 | 2259      | 491-07-6   | d,l-Изоментон               | d,l-Isomenthone              | Cis-1-Methyl-4-isopropyl-3-cyclohexanone; cis-para-Menthan-3-one; cis-p-Menthan-3-one                                                                                                                        |
| 07.079 | 3226 | 2275      | 579-07-7   | 1-Фенилпропан-1,2-дион      | 1-Phenylpropan-1,2-dione     | Acetyl benzoyl; Methyl phenyl diketone; Methyl phenyl glyoxal; Phenyl methyl diketone;                                                                                                                       |
| 07.080 | 3305 | 2311      | 3008-43-3  | 3-Метилциклогексан-1,2-дион | 3-Methylcyclohexan-1,2-dione | 3-Methyl-1,2-cyclohexanedione; 2-Methyl-3,4-cyclohexanedione;                                                                                                                                                |
| 07.081 | 3515 | 2312      | 4312-99-6  | Окт-1-ен-3-он               | Oct-1-en-3-one               | Vinyl amyl ketone; Amyl vinyl ketone;                                                                                                                                                                        |
| 07.082 | 3603 | 2313      | 4643-27-0  | Окт-2-ен-4-он               | Oct-2-en-4-one               | Butyl propenyl ketone; Propenyl butyl ketone;                                                                                                                                                                |
| 07.083 | 3243 | 2340      | 23726-92-3 | бета-Дамаскон               | beta-Damascone               | 1-(2,6,6-Trimethylcyclohex-1-enyl)but-2-en-1-one                                                                                                                                                             |
| 07.084 |      | 2350      | 96-22-0    | Пентан-3-он                 | Pentan-3-one                 | Dimethyl acetone; Diethyl ketone; Dimethylacetone; Propione; Methacetone;                                                                                                                                    |
| 07.086 | 2397 | 1183<br>9 | 102-04-5   | 1,3-Дифенилпропан-2-он      | 1,3-Diphenylpropan-2-one     | Dibenzyl ketone; Alpha,alpha-Diphenylketone; Benzyl ketone;                                                                                                                                                  |
| 07.087 | 2674 | 1183<br>6 | 122-84-9   | 4-Метоксифенил ацетон       | 4-Methoxyphenylacetone       | Anisyl methyl ketone; 3-(4-Methoxyphenyl)propan-2-one; p-Methoxyphenylacetone; Anisketone; Anisic ketone;                                                                                                    |
| 07.088 | 2713 | 1185<br>2 | 7784-98-7  | Метил-дельта-ионон          | Methyl-delta-ionone          | 5-(2,6,6-Trimethyl-3-cyclohexen-1-yl)-4-penten-3-one; 1-(2,6,6-Trimethylcyclohex-3-enyl)pent-1-en-3-one                                                                                                      |
| 07.089 | 3166 | 1116<br>4 | 4674-50-4  | Нуткатон                    | Nootkatone                   | 5,6-Dimethyl-8-isopropenylbicyclo[4.4.0]dec-1-en-3-one; 4,4a,5,6,7,8-Hexahydro-6-isopropenyl-4,4a-dimethyl-2(3H)-naphthalene; 4,4a,5,6,7,8-Hexahydro-4,4a-dimethyl-6-(1-methylene-ethyl)-2(3H)-naphthalenone |
| 07.090 | 3173 | 1110<br>2 | 5077-67-8  | 1-Гидроксипутан-2-он        | 1-Hydroxybutan-2-one         | 2-Oxo-1-butanol; Propionyl cabinol; Ethyl hydroxymethyl ketone; 1-Butanol-2-one;                                                                                                                             |
| 07.091 | 3175 |           | 79-76-5    | гамма-Ионон                 | gamma-Ionone                 | 4-(2,2-Dimethyl-6-methylene-cyclohexyl)-3-buten-2-one; 4-(2-Methylene-6,6-dimethylcyclohexyl)-3-buten-2-one; 4-(2,2-Dimethyl-6-methylenecyclohexyl)but-3-en-2-one                                            |

|        |      |           |            |                                                 |                                                   |                                                                                                               |
|--------|------|-----------|------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 07.092 | 3176 | 1112<br>8 | 499-70-7   | п-Ментан-2-он                                   | p-Menthan-2-one                                   | Carvomenthone; Tetrahydromenthone; Tetrahydrocarvone;                                                         |
| 07.093 | 3190 | 1114<br>8 | 13706-86-0 | 5-Метилгексан-2,3-дион                          | 5-Methylhexan-2,3-dione                           | 2-Methyl-4,5-hexanedione; Acetyl isovaleryl; Isobutyl methyl diketone; Isobutyl methyl glyoxal;               |
| 07.094 | 3196 | 1178<br>6 | 488-10-8   | 3-Метил-2-(пент-2(цис)-енил)циклопент-2-ен-1-он | 3-Methyl-2-(pent-2(cis)-enyl)cyclopent-2-en-1-one | cis-Jasmone;                                                                                                  |
| 07.095 | 3261 | 1104<br>4 | 14765-30-1 | 2-(втор-Бутил)циклогексанон                     | 2-(sec-Butyl)cyclohexanone                        | 2-But-2-ylcyclohexanone; 2-(1-Methylpropyl)cyclohexanone                                                      |
| 07.096 | 3290 | 1109<br>7 | 589-38-8   | Гексан-3-он                                     | Hexan-3-one                                       | Ethyl propyl ketone;                                                                                          |
| 07.097 | 3292 | 1111<br>3 | 59191-78-5 | 3-(Гидроксиметил)октан-2-он                     | 3-(Hydroxymethyl)octan-2-one                      |                                                                                                               |
| 07.098 | 3360 | 1113<br>4 | 1193-18-6  | 3-Метилциклогекс-2-ен-1-он                      | 3-Methylcyclohex-2-en-1-one                       | 1-Methyl-1-cyclohexenone-3;                                                                                   |
| 07.099 | 3363 | 1114<br>3 | 1604-28-0  | 6-Метилгепта-3,5-диен-2-он                      | 6-Methylhepta-3,5-dien-2-one                      | 2-methyl-hepta-2,4-dien-6-one; Methylheptadienone,;                                                           |
| 07.100 | 3365 | 1115<br>0 | 3240-09-3  | 5-Метилгекс-5-ен-2-он                           | 5-Methylhex-5-en-2-one                            | 2-Methylallylacetone; 2-Methyl-1-hexen-5-one; 2-Methyl-allyl-acetone;                                         |
| 07.101 | 3368 | 1185<br>3 | 141-79-7   | 4-Метилпент-3-ен-2-он                           | 4-Methylpent-3-en-2-one                           | Mesityl oxide; Methyl isobutenyl ketone; Isopropylideneacetone;                                               |
| 07.102 | 3382 | 1117<br>9 | 1629-58-9  | Пент-1-ен-3-он                                  | Pent-1-en-3-one                                   | Ethyl vinyl ketone;                                                                                           |
| 07.103 | 3388 | 1119<br>4 | 593-08-8   | Тридекан-2-он                                   | Tridecan-2-one                                    | Methyl undecyl ketone; Hendecyl methyl ketone;                                                                |
| 07.104 | 3399 | 1109<br>3 | 4643-25-8  | Гепт-2-ен-4-он                                  | Hept-2-en-4-one                                   |                                                                                                               |
| 07.105 | 3400 | 1109<br>4 | 1119-44-4  | Гепт-3-ен-2-он                                  | Hept-3-en-2-one                                   | Methyl pentenyl ketone; Butylidene acetone; n-Butylideneacetone;                                              |
| 07.106 | 3409 | 1114<br>9 | 5166-53-0  | 5-Метилгекс-3-ен-2-он                           | 5-Methylhex-3-en-2-one                            | Isobutylidene acetone;                                                                                        |
| 07.107 | 3416 | 1117<br>0 | 1669-44-9  | Окт-3-ен-2-он                                   | Oct-3-en-2-one                                    |                                                                                                               |
| 07.108 | 3420 | 1119<br>7 | 23696-85-7 | бета-Дамасценон                                 | beta-Damascenone                                  | 4-(2,6,6-trimethylcyclohexa-1,3-dienyl)-but-2-en-4-one; 1-(2,6,6-Trimethylcyclohexa-1,3-dienyl)but-2-en-1-one |
| 07.109 | 3421 | 1120<br>0 | 1125-21-9  | 2,6,6-Триметилциклогекс-2-ен-1,4-дион           | 2,6,6-Trimethylcyclohex-2-en-1,4-dione            | 3,5,5-Trimethylcyclohex-2-ene-1,4-dione; 2-Cyclohexenedione-1,4, 3,5,5-trimethyl-;                            |
| 07.110 | 3425 | 1174<br>4 | 542-46-1   | Циклогептадец-9-ен-1-он                         | Cycloheptadec-9-en-1-one                          | Civettone; Civetone;                                                                                          |

|        |      |           |            |                                              |                                                |                                                                                                                            |
|--------|------|-----------|------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 07.111 | 3434 | 1113<br>5 | 541-91-3   | 3-Метилциклопентадекан-1-он                  | 3-Methylcyclopentadecan-1-one                  | Muscone; Methylexaltone;                                                                                                   |
| 07.112 | 3435 | 1113<br>7 | 2758-18-1  | 3-Метил-2-циклопентен-1-он                   | 3-Methyl-2-cyclopenten-1-one                   | 1-Methyl-1-cyclopenten-3-one;                                                                                              |
| 07.113 | 3440 | 1116<br>0 | 925-78-0   | Нонан-3-он                                   | Nonan-3-one                                    | Ethyl hexyl ketone;                                                                                                        |
| 07.114 | 3442 | 1120<br>6 | 762-29-8   | 6,10,14-Триметилпентадека-5,9,13-триен-2-он  | 6,10,14-Trimethylpentadeca-5,9,13-trien-2-one  | Farnesyl acetone; 2,6,10-Trimethyl-2,6,10-pentadecatrien-14-one; 6,10,14-Trimethyl-5,9,13-pentadecatrien-2-one;            |
| 07.115 | 3447 | 1105<br>7 | 20483-36-7 | 3,4-Дегидродигидро-бета-ионон                | 3,4-Dehydrodihydro-beta-ionone                 | Dehydrodihydroionone; 4-(2,6,6-trimethylcyclohexadien-1-yl)-2-butanone; 4-(2,6,6-Trimethyl-1,3-cyclohexadienyl)butan-2-one |
| 07.116 | 3449 | 1106<br>2 | 43219-68-7 | 1-(1,4-Диметилциклогекс-3-ен-1-ил)этан-1-он  | 1-(1,4-Dimethylcyclohex-3-en-1-yl)ethan-1-one  | 4-Acetyl-1,4-dimethylcyclohex-1-ene;                                                                                       |
| 07.117 | 3453 | 1107<br>7 | 42348-12-9 | 3-Этил-2-гидрокси-4-метилциклопент-2-ен-1-он | 3-Ethyl-2-hydroxy-4-methylcyclopent-2-en-1-one | 3-Ethyl-4-methylcyclotene; Ethylcyclopentenolone; 3-Ethyl-2-cyclopenten-2-ol-1-one;                                        |
| 07.118 | 3454 | 1107<br>8 | 53263-58-4 | 5-Этил-2-гидрокси-3-метилциклопент-2-ен-1-он | 5-Ethyl-2-hydroxy-3-methylcyclopent-2-en-1-one | 5-Ethyl-3-methylcyclotene;                                                                                                 |
| 07.119 | 3458 | 1104<br>6 | 10316-66-2 | 2-Гидроксициклогекс-2-ен-1-он                | 2-Hydroxycyclohex-2-en-1-one                   | Cyclohexane-1,2-dione;                                                                                                     |
| 07.120 | 3459 | 1119<br>8 | 4883-60-7  | 2-Гидрокси-3,5,5-триметилциклогекс-2-ен-1-он | 2-Hydroxy-3,5,5-trimethylcyclohex-2-en-1-one   | 3,5,5-Trimethylcyclohexane-1,2-dione; 3,5,5-Trimethyl-1,2-cyclohexanedione;                                                |
| 07.121 | 3532 | 1175<br>1 | 10519-33-2 | Дец-3-ен-2-он                                | Dec-3-en-2-one                                 | Heptylidene acetone; Oenanthyldene acetone; Enanthyldene acetone;                                                          |
| 07.122 | 3537 | 1191<br>4 | 108-83-8   | 2,6-Диметилгептан-4-он                       | 2,6-Dimethylheptan-4-one                       | Diisobutyl ketone; Isobutyl ketone; iso-Nonanone; Isovalerone;                                                             |
| 07.123 | 3542 | 1108<br>8 | 3796-70-1  | Геранилацетон                                | Geranylacetone                                 | alpha,beta-dihydropseudoionone; 6,10-Dimethyl-5(trans),9-undecadien-2-one                                                  |
| 07.124 | 3548 | 1178<br>4 | 118-93-4   | 2-Гидроксиацетофенон                         | 2-Hydroxyacetophenone                          | Ethanone, 1-(2-hydroxyphenyl)-; o-acetylphenol;                                                                            |
| 07.125 | 3550 | 1111<br>5 | 3142-66-3  | 3-Гидроксипентан-2-он                        | 3-Hydroxypentan-2-one                          | Acetyl ethyl barbonol;                                                                                                     |
| 07.126 | 3553 | 1191<br>8 | 78-59-1    | 3,5,5-Триметилциклогекс-2-ен-1-он            | 3,5,5-Trimethylcyclohex-2-en-1-one             | Isophorone; Isoacetophenone;                                                                                               |

|        |      |           |                |                                                          |                                                             |                                                                                                                         |
|--------|------|-----------|----------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 07.127 | 3560 | 1118<br>9 | 491-09-8       | п-Мента-1,4(8)-<br>диен-3-он                             | p-Mentha-1,4(8)-<br>dien-3-one                              | Piperitenone; 4-Isopropylidene-1-<br>methyl-1-cyclohexen-3-one;                                                         |
| 07.128 | 3565 | 1170<br>3 | 7764-50-<br>3  | Дигидрокарвон                                            | Dihydrocarvone                                              | Cis-Dihydrocarvone; cis-Menthen-<br>8(9)-one(2); 1-Methyl-4-<br>isopropenylcyclohexan-2-one; p-<br>Menth-8(10)-en-2-one |
| 07.129 | 3577 |           | 3720-16-<br>9  | 3-Метил-5-<br>пропилициклоге<br>кс-2-ен-1-он             | 3-Methyl-5-<br>propylcyclohex-2-<br>en-1-one                | 1-Methyl-5-n-propyl-1-cyclohexen-3-<br>one;                                                                             |
| 07.130 | 3622 |           | 57378-<br>68-4 | дельта-<br>Дамаскон                                      | delta-Damascone                                             | 1-(2,6,6-Trimethylcyclohex-3-<br>enyl)but-2-en-1-one                                                                    |
| 07.131 | 3626 | 1106<br>0 | 17283-<br>81-7 | Дигидро-бета-<br>Ионон                                   | Dihydro-beta-<br>ionone                                     | 4-(2,6,6-Trimethyl-2-<br>cyclohexenyl)butan-2-one; 4-(2,6,6-<br>Trimethylcyclohex-1-enyl)butan-2-one                    |
| 07.132 | 3628 | 1105<br>9 | 31499-<br>72-6 | Дигидро-<br>альфа-ионон                                  | Dihydro-alpha-<br>ionone                                    | 4-(2,6,6-Trimethylcyclohex-2-<br>enyl)butan-2-one                                                                       |
| 07.133 | 3653 |           | 13171-<br>00-1 | 4-Ацетил-6-<br>терт-бутил-1,1-<br>диметилиден            | 4-Acetyl-6-t-butyl-<br>1,1-dimethylindane                   | Celestolide; 4-Acetyl-1,1-dimethyl-6-<br>tert-butylindane; Acetyl-6-tert-butyl-<br>2,3-dihydro-1,1-dimethylindane       |
| 07.134 | 3659 | 1105<br>3 | 43052-<br>87-5 | альфа-<br>Дамаскон                                       | alpha-Damascone                                             | 4-(2,6,6-Trimethyl-2-cyclohexenyl)-2-<br>butene-4-one; 1-(2,6,6-<br>Trimethylcyclohex-2-enyl)but-2-en-1-<br>one         |
| 07.135 | 3662 | 1188<br>4 | 28631-<br>86-9 | 2,4-<br>Дигидроксиаце<br>тофенон                         | 2,4-<br>Dihydroxyacetophe<br>none                           | 1-Ethanone;                                                                                                             |
| 07.136 | 3715 |           | 34545-<br>88-5 | 4,4а,5,6-<br>Тетрагидро-7-<br>метилнафталин<br>-2(3Н)-он | 4,4a,5,6-<br>Tetrahydro-7-<br>methylnapthalen-<br>2(3H)-one |                                                                                                                         |
| 07.137 | 3724 | 1180<br>8 | 2345-28-<br>0  | Пентадекан-2-<br>он                                      | Pentadecan-2-one                                            | Methyl tridecyl ketone;                                                                                                 |
| 07.138 | 3725 |           | 63759-<br>55-7 | 2-Пентилбут-1-<br>ен-3-он                                | 2-Pentylbut-1-en-3-<br>one                                  | 3-Methylene-2-octanone; 3-<br>Methyleneoctan-2-one                                                                      |
| 07.139 | 3761 |           | 81925-<br>81-7 | 5-Метилгепт-2-<br>ен-4-он                                | 5-Methylhept-2-en-<br>4-one                                 | 2-Hepten-4-one, 5-methyl,;                                                                                              |
| 07.140 | 3763 |           | 1128-08-<br>1  | 3-Метил-2-<br>пентилциклопе<br>нт-2-ен-1-он              | 3-Methyl-2-<br>pentylcyclopent-2-<br>en-1-one               | Dihydrojasnone; 2-Pentyl-3-methyl-2-<br>cyclopenten-1-one; 3-Methyl-2-(n-<br>pentanyl)-2-cyclopentene-1-one;            |
| 07.142 |      | 1103<br>5 | 498-02-2       | Ацетованилон                                             | Acetovanillone                                              | 4-Hydroxy-3-methoxyacetophenone                                                                                         |
| 07.146 | 2249 | 146       | 2244-16-<br>8  | d-Карвон                                                 | d-Carvone                                                   | d-p-Mentha-1,8-dien-2-one                                                                                               |
| 07.147 | 2249 | 146       | 6485-40-<br>1  | l-Карвон                                                 | l-Carvone                                                   | l-p-Mentha-1,8-dien-2-one                                                                                               |

|        |      |           |                |                                                          |                                                           |                                                                                                                        |
|--------|------|-----------|----------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 07.148 | 3909 | 1104<br>7 | 108-94-1       | Циклогексанон                                            | Cyclohexanone                                             | Cyclohexyl ketone; Hexanon;<br>Ketoexamethylene;                                                                       |
| 07.149 | 3910 | 1105<br>0 | 120-92-3       | Циклопентанон                                            | Cyclopentanone                                            | Ketocyclopentane;<br>Ketopentamethylene;                                                                               |
| 07.150 |      | 1105<br>5 | 693-54-9       | Декан-2-он                                               | Decan-2-one                                               |                                                                                                                        |
| 07.151 | 3966 | 1105<br>6 | 928-80-3       | Декан-3-он                                               | Decan-3-one                                               |                                                                                                                        |
| 07.153 | 3776 |           | 20489-<br>53-6 | 1,10-<br>Дигидронуткат<br>он                             | 1,10-<br>Dihydronootkatone                                | 1,2,6-Trimethyl-9-isopropylene-<br>bicyclo[4.4.0]decan-4-one                                                           |
| 07.154 |      | 1110<br>6 | 5650-43-<br>1  | 1-(3,5-<br>Диметокси-4-<br>гидроксифенил<br>)пропан-1-он | 1-(3,5-Dimethoxy-<br>4-<br>hydroxyphenyl)pro<br>pan-1-one | Propiosyringone; 3,5- Dimethoxy-4-<br>hydroxypropioiphenone;                                                           |
| 07.157 |      | 1106<br>8 | 1604-34-<br>8  | 6,10-<br>Диметилундека<br>н-2-он                         | 6,10-<br>Dimethylundecan-<br>2-one                        |                                                                                                                        |
| 07.158 |      | 1106<br>9 | 6175-49-<br>1  | Додекан-2-он                                             | Dodecan-2-one                                             |                                                                                                                        |
| 07.159 | 2479 | 551       | 4695-62-<br>9  | d-Фенхон                                                 | d-Fenchone                                                | d-1,3,3-Trimethyl-2-norbornanone;<br>1,3,3-Trimethyl-bicyclo[2.2.1]heptan-<br>2-one                                    |
| 07.160 |      | 1108<br>9 | 2922-51-<br>2  | Гептадекан-2-<br>он                                      | Heptadecan-2-one                                          | Methyl pentadecyl ketone;                                                                                              |
| 07.164 |      | 1110<br>5 | 2478-38-<br>8  | 4-Гидрокси-<br>3,5-<br>диметоксиацет<br>офенон           | 4-Hydroxy-3,5-<br>dimethoxyacetophe<br>none               | Acetosyringone;                                                                                                        |
| 07.167 |      | 1110<br>8 | 4984-85-<br>4  | 4-<br>Гидроксигекса<br>н-3-он                            | 4-Hydroxyhexan-3-<br>one                                  |                                                                                                                        |
| 07.168 | 4143 |           | 490-03-9       | (+/-)- 2-<br>Гидрокси<br>пиперитон                       | (+/-)-2-<br>Hydroxypiperitone                             | Piperitone, 2- hydroxy-; Diosphenol;<br>Buccocamphor; 2- Hydroxy- 6-<br>isopropyl- 3- methyl- 2- cyclohexen- 1-<br>one |
| 07.169 |      | 1110<br>1 | 116-09-6       | 1-<br>Гидроксипропа<br>н-2-он                            | 1-Hydroxypropan-<br>2-one                                 | Hydroxyacetone; Acetyl carbinol;                                                                                       |
| 07.170 | 4144 | 1120<br>2 | 23267-<br>57-4 | бета-Ионон<br>эпоксид                                    | beta-Ionone<br>epoxide                                    | 4-(1,2-Epoxy-2,6,6-<br>trimethylcyclohexyl)but-3-en-2-one                                                              |
| 07.171 | 4198 | 1112<br>5 | 18358-<br>53-7 | Изопинокамфо<br>н                                        | Isopinocamphone                                           | 2,6,6-Trimethyl-bicyclo[3.1.1]<br>cycloheptan-3-one                                                                    |
| 07.172 | 3939 | 1112<br>7 | 500-02-7       | 4-<br>Изопропилцик<br>логекс-2-ен-1-<br>он               | 4-<br>Isopropylcyclohex-<br>2-en-1-one                    | Cryptone; Crypton; 4-<br>Isopropylcyclohex-2-enone; DL-<br>Kryptone;                                                   |
| 07.175 | 2910 | 2052      | 89-81-6        | p-Мент-1-ен-3-<br>он                                     | p-Menth-1-en-3-<br>one                                    | Piperitone; alpha-Piperitone; 1-Methyl-<br>4-isopropyl-1-cyclohexen-3-one;                                             |
| 07.176 | 2667 | 2035      | 89-80-5        | транс-Ментон                                             | trans-Menthone                                            | trans-p-Menthan-3-one                                                                                                  |
| 07.177 | 3868 |           | 33046-<br>81-0 | 7-Метил-3-<br>октенон-2                                  | 7-Methyl-3-<br>octenone-2                                 | trans-7-Methyl-3-octen-2-one;                                                                                          |

|        |      |           |             |                                                          |                                                         |                                                         |
|--------|------|-----------|-------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 07.178 |      | 1113<br>1 | 563-80-4    | 3-Метилбутан-2-он                                        | 3-Methylbutan-2-one                                     | 3-Methyl-1-butenol-2; Methyl isopropyl ketone;          |
| 07.179 | 3946 |           | 583-60-8    | 2-Метилциклогексанон                                     | 2-Methylcyclohexanone                                   | Methyl anone;                                           |
| 07.180 | 3947 |           | 591-24-2    | 3-Метилциклогексанон                                     | 3-Methylcyclohexanone                                   |                                                         |
| 07.181 |      | 1114<br>6 | 928-68-7    | 6-Метилгептан-2-он                                       | 6-Methylheptan-2-one                                    |                                                         |
| 07.184 | 4057 |           | 113486-29-6 | 3-Метилнона-2,4-дион                                     | 3-Methylnona-2,4-dione                                  | 3-Methyl-2,4-nonanedione                                |
| 07.185 |      | 1115<br>7 | 565-61-7    | 3-Метилпентан-2-он                                       | 3-Methylpentan-2-one                                    |                                                         |
| 07.187 |      | 1116<br>2 | 32064-72-5  | Нон-2-ен-4-он                                            | Non-2-en-4-one                                          |                                                         |
| 07.188 | 3955 | 1116<br>3 | 14309-57-0  | Нон-3-ен-2-он                                            | Non-3-en-2-one                                          |                                                         |
| 07.189 |      | 1116<br>1 | 4485-09-0   | Нонан-4-он                                               | Nonan-4-one                                             |                                                         |
| 07.194 |      | 1118<br>2 | 2550-26-7   | 4-Фенилбутан-2-он                                        | 4-Phenylbutan-2-one                                     |                                                         |
| 07.195 |      | 1104<br>2 | 103-79-7    | 1-Фенилпропан-2-он                                       | 1-Phenylpropan-2-one                                    | Benzyl methyl ketone;                                   |
| 07.196 |      | 1118<br>6 | 80-57-9     | Пин-2-ен-4-он                                            | Pin-2-en-4-one                                          | Verbenone; 4,6,6-Trimethylbicyclo[3.1.1]hept-3-en-2-one |
| 07.198 |      | 1119<br>1 | 141-10-6    | Псевдо-ионон                                             | Pseudo-ionone                                           | 6,10-Dimethylundeca-3,5,9-trien-2-one                   |
| 07.199 |      | 1119<br>2 | 2345-27-9   | Тетрадекан-2-он                                          | Tetradecan-2-one                                        |                                                         |
| 07.205 |      | 1120<br>5 | 502-69-2    | 6,10,14-Триметилпентадекан-2-он                          | 6,10,14-Trimethylpentadecan-2-one                       | Hexahydrofarnesyl acetone;                              |
| 07.215 | 2230 | 140       | 464-49-3    | (1R)-1,7,7-Триметилбикло[2.2.1]гептан-2-он               | (1R)-1,7,7-Trimethylbicyclo[2.2.1]heptan-2-one          | d-Camphor;                                              |
| 07.219 | 3196 | 1178<br>6 | 6261-18-3   | транс-3-Метил-2-(2-пентенил)-2-циклопентен-1-он          | trans-3-Methyl-2-(2-pentenyl)-2-cyclopenten-1-one       | trans-Jasmone;                                          |
| 07.224 | 3243 | 2340      | 23726-91-2  | транс-1-(2,6,6-Триметил-1-циклогексен-1-ил)бут-2-ен-1-он | tr-1-(2,6,6-Trimethyl-1-cyclohexen-1-yl)but-2-en-1-one  |                                                         |
| 07.225 | 3659 | 1105<br>3 | 23726-94-5  | цис-1-(2,6,6-Триметил-2-циклогексен-1-ил)бут-2-ен-1-он   | cis-1-(2,6,6-Trimethyl-2-cyclohexen-1-yl)but-2-en-1-one | cis-alpha-Damascone;                                    |
| 07.236 |      | 1117<br>1 | 22610-86-2  | 5-Октен-2-он                                             | 5-Octen-2-one                                           |                                                         |
| 07.238 | 4139 |           | 37160-77-3  | 3-Гидрокси-2-октанон                                     | 3-Hydroxy-2-octanone                                    | 2-Octanone, 3-hydroxy-                                  |

|        |      |    |            |                              |                               |                                                                                                        |
|--------|------|----|------------|------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 07.240 | 4000 |    | 13019-20-0 | 2-Метилгептан-3-он           | 2-Methylheptan-3-one          |                                                                                                        |
| 07.242 | 4052 |    | 5355-63-5  | 3-Гидрокси-4-фенилбутан-2-он | 3-Hydroxy-4-phenylbutan-2-one | 2-Butanone, 3-hydroxy-4-phenyl-                                                                        |
| 07.244 | 4001 |    | 20859-10-3 | транс-6-Метил-3-гептен-2-он  | trans-6-Methyl-3-hepten-2-one |                                                                                                        |
| 07.247 | 4008 |    | 30086-02-3 | Октадиен-2-он/3.5-(E,E)      | Octadien-2-one/3.5-(E,E)      |                                                                                                        |
| 07.248 | 4060 |    | 585-25-1   | 2,3-Октандион                | 2,3-OCTANEDIONE               | Octan-2,3-dione                                                                                        |
| 07.249 | 4022 |    | 927-49-1   | Ундекан-6-он                 | Undecan-6-one                 |                                                                                                        |
| 07.251 | 4316 |    | 577-16-2   | 2-Метилацетофенон            | 2-Methylacetophenone          |                                                                                                        |
| 08.001 | 2487 | 1  | 64-18-6    | Муравьиная кислота           | Formic acid                   | Methanoic acid;                                                                                        |
| 08.002 | 2006 | 2  | 64-19-7    | Уксусная кислота             | Acetic acid                   | Ethanoic acid; Ethylic acid; Methanecarboxylic acid;                                                   |
| 08.003 | 2924 | 3  | 79-09-4    | Пропионовая кислота          | Propionic acid                | Methylacetic acid; Ethylformic acid;                                                                   |
| 08.004 | 2611 | 4  | 598-82-3   | Молочная кислота             | Lactic acid                   | alpha-Hydroxypropanoic acid; 2-Hydroxypropanoic acid                                                   |
| 08.005 | 2221 | 5  | 107-92-6   | Масляная кислота             | Butyric acid                  | Ethylacetic acid; Butanoic acid; 1-Propanecarboxylic acid;                                             |
| 08.006 | 2222 | 6  | 79-31-2    | 2-Метилпропионовая кислота   | 2-Methylpropionic acid        | Isobutyric acid; Isopropylformic acid; Butyric iso acid;                                               |
| 08.007 | 3101 | 7  | 109-52-4   | Валериановая кислота         | Valeric acid                  | Pentanoic acid; Propylacetic acid; Valerianic acid; 1-Butanecarboxylic acid;                           |
| 08.008 | 3102 | 8  | 503-74-2   | 3-Метилмасляная кислота      | 3-Methylbutyric acid          | Isopentanoic acid; beta-Methylbutyric acid; Delphinic acid; Active valeric acid; β-Methylbutyric acid; |
| 08.009 | 2559 | 9  | 142-62-1   | Гексановая кислота           | Hexanoic acid                 | Caproic acid; Hexoic acid; 2-Butylacetic acid; Pentylformic acid;                                      |
| 08.010 | 2799 | 10 | 124-07-2   | Октановая кислота            | Octanoic acid                 | Caprylic acid; Octoic acid; C-8; Octylic acid; 1-Heptanecarboxylic acid;                               |
| 08.011 | 2364 | 11 | 334-48-5   | Декановая кислота            | Decanoic acid                 | Capric acid; Decylic acid; 1-Nonanecarboxylic acid;                                                    |
| 08.012 | 2614 | 12 | 143-07-7   | Додекановая кислота          | Dodecanoic acid               | Lauric acid; Dodecoic acid; Laurostearic acid;                                                         |
| 08.013 | 2815 | 13 | 112-80-1   | Олеиновая кислота            | Oleic acid                    | Oleinic acid; trans-Elaidic acid; Octadec-9-enoic acid                                                 |

|        |      |    |           |                            |                    |                                                                                                                                |
|--------|------|----|-----------|----------------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 08.014 | 2832 | 14 | 57-10-3   | Гексадекановая кислота     | Hexadecanoic acid  | Palmitic acid; Hexadecylic acid; Cetylic acid; 1-Pentadecanecarboxylic acid;                                                   |
| 08.015 | 3035 | 15 | 57-11-4   | Октадекановая кислота      | Octadecanoic acid  | Stearic acid; Octadecylic acid;                                                                                                |
| 08.016 | 2764 | 16 | 544-63-8  | Тетрадекановая кислота     | Tetradecanoic acid | Myristic acid; Crodacid;                                                                                                       |
| 08.017 | 2655 | 17 | 6915-15-7 | Яблочная кислота           | l-Malic acid       | 2-Hydroxy-1,4-butanedioic acid; Hydroxysuccinic acid;; 2-Hydroxybutane-1,4-dioic acid                                          |
| 08.018 | 3044 | 18 | 133-37-9  | Винная кислота             | Tartaric acid      | Racemic acid; 2,3-Dihydroxysuccinic acid; 2,3-Dihydroxybutanedioic acid                                                        |
| 08.019 | 2970 | 19 | 127-17-3  | Пировиноградная кислота    | Pyruvic acid       | 2-Ketopropionic acid; Acetylformic acid; Alpha-Ketopropionic acid; Pyroracemic acid; 2-Oxopropanoic acid                       |
| 08.021 | 2131 | 21 | 65-85-0   | Бензойная кислота          | Benzoic acid       | Benzenecarboxylic acid; Phenylformic acid; Dracrylic acid; Carboxybenzene; Phenyl carboxylic acid;                             |
| 08.022 | 2288 | 22 | 621-82-9  | Коричная кислота           | Cinnamic acid      | tert-beta-Phenylacrylic acid; 3-Phenyl-2-propenoic acid; β-Phenylacrylic acid; 3-Phenylacrylic acid; 3-Phenylprop-2-enoic acid |
| 08.023 | 2627 | 23 | 123-76-2  | 4-Оксовалериановая кислота | 4-Oxovaleric acid  | Laevulinic acid; Acetopropionic acid; Laevulic acid; Levulinic acid; 4-Oxopentanoic acid; 3-Acetylpropionic acid;              |
| 08.024 |      | 24 | 110-15-6  | Янтарная кислота           | Succinic acid      | Butan-1,4-dioic acid; 1,2-Ethanedicarboxylic acid; Butanedioic acid                                                            |
| 08.025 | 2488 | 25 | 110-17-8  | Фумаровая кислота          | Fumaric acid       | Allomalenic acid; Boletic acid; tr-Butenedioic acid; tr-1,2-ethylenedicarboxylic acid; But-2(trans)-enedioic acid              |
| 08.026 | 2011 | 26 | 124-04-9  | Адипиновая кислота         | Adipic acid        | 1,4-Butanedicarboxylic acid; Hexanedioic acid                                                                                  |
| 08.028 | 3348 | 28 | 111-14-8  | Гептановая кислота         | Heptanoic acid     | n-Heptanoic; Enanthic; n-Heptylic; n-Heptoic acid; Oenanthic; Oenanthic acid; n-Heptanoic acid; Enanthic acid;                 |
| 08.029 | 2784 | 29 | 112-05-0  | Нонановая кислота          | Nonanoic acid      | Pelargonic acid; Octane-1-carboxylic acid; Nonylic acid; Nonoic acid;                                                          |

|        |      |      |            |                                       |                                     |                                                                                                       |
|--------|------|------|------------|---------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 08.031 | 2754 | 31   | 97-61-0    | 2-Метилвалериановая кислота           | 2-Methylvaleric acid                | 2-Methylpentanoic acid; Methylpropylacetic acid;                                                      |
| 08.032 | 2889 | 32   | 501-52-0   | 3-Фенилпропионовая кислота            | 3-Phenylpropionic acid              | Benzylacetic acid; Hydrocinnamic acid; $\beta$ -Phenylpropionic acid; Dihydrocinnamic acid;           |
| 08.033 | 2010 | 33   | 499-12-7   | Проп-1-ен-1,2,3-трикарбоновая кислота | Prop-1-ene-1,2,3-tricarboxylic acid | Aconitic acid; Achilleic acid; Equisetic acid; Citridic acid; 2-Carboxyglutaconic acid;               |
| 08.034 | 2347 | 34   | 5292-21-7  | Циклогексилуксусная кислота           | Cyclohexylacetic acid               | Cyclohexaneacetic acid;                                                                               |
| 08.035 | 3191 | 582  | 4536-23-6  | 2-Метилгексановая кислота             | 2-Methylhexanoic acid               | 2-Methylcaproic acid; 2-Butylpropanoic acid; Hexano-2-carboxylic acid;                                |
| 08.036 | 3142 | 616  | 502-47-6   | Цитронелловая кислота                 | Citronellic acid                    | Rhodinic acid; Rhodinic acid; 3,7-Dimethyloct-6-enoic acid                                            |
| 08.037 | 3891 | 653  | 328-50-7   | 2-Оксоглутаровая кислота              | 2-Oxoglutaric acid                  | $\alpha$ -Ketoglutaric acid; 2-Oxo-1,5-pentanedioic acid; 2-Ketoglutaric acid; 2-Oxopentanedioic acid |
| 08.038 | 2878 | 672  | 103-82-2   | Фенилуксусная кислота                 | Phenylacetic acid                   | $\alpha$ -Toluic acid; Benzylcarboxylic acid;                                                         |
| 08.039 | 3247 | 689  | 112-38-9   | Ундец-10-еновая кислота               | Undec-10-enoic acid                 | Undecylenic acid; 10-Hendecenoic acid;                                                                |
| 08.040 | 3986 | 693  | 99-96-7    | 4-Гидроксibenзойная кислота           | 4-Hydroxybenzoic acid               | p-Hydroxybenzoic acid;                                                                                |
| 08.041 | 3380 | 694  | 60-33-3    | Октадека-9,12-диеновая кислота        | Octadeca-9,12-dienoic acid          | Linoleic acid; Linoleic and Linolenic acids;                                                          |
| 08.042 | 3245 | 696  | 112-37-8   | Ундекановая кислота                   | Undecanoic acid                     | n-Undecoic acid; n-Undecylic acid; Hendecanoic acid;                                                  |
| 08.043 | 3988 | 697  | 121-34-6   | Ванилиновая кислота                   | Vanillic acid                       | 4-Hydroxy-3-methoxy-benzoic acid; 4-Hydroxy-3-methoxybenzoic acid                                     |
| 08.044 | 3143 | 744  | 21016-46-6 | 2,4-Диметилпент-2-еновая кислота      | 2,4-Dimethylpent-2-enoic acid       |                                                                                                       |
| 08.045 | 2429 | 2001 | 88-09-5    | 2-Этилмасляная кислота                | 2-Ethylbutyric acid                 | $\alpha$ -Ethylbutyric acid; Diethylacetic acid;                                                      |
| 08.046 | 2695 | 2002 | 116-53-0   | 2-Метилмасляная кислота               | 2-Methylbutyric acid                | Methylethyl acetic acid; Butane-2-carboxylic acid;                                                    |
| 08.047 | 2706 | 2003 | 1188-02-9  | 2-Метилгептановая кислота             | 2-Methylheptanoic acid              | 2-Methylonanthalic acid; Methylamylacetic acid; Isocaprylic acid; Isooctanoic acid;                   |
| 08.048 | 2843 | 2004 | 591-80-0   | Пент-4-еновая кислота                 | Pent-4-enoic acid                   | Allyl acetic acid;                                                                                    |
| 08.049 | 2872 | 2005 | 122-59-8   | Феноксиуксусная кислота               | Phenoxyacetic acid                  | Glycollic acid phenyl ether; Phenoxyethanoic acid; o-Phenylglycolic acid;                             |

|        |      |       |            |                                   |                            |                                                                                                                              |
|--------|------|-------|------------|-----------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 08.050 | 3170 | 2256  | 4219-24-3  | Гекс-3-еновая кислота             | Hex-3-enoic acid           |                                                                                                                              |
| 08.051 | 3869 | 2262  | 759-05-7   | 3-Метил-2-оксомасляная кислота    | 3-Methyl-2-oxobutyric acid | 2-Oxoisovaleric acid; Dimethylpyruvic acid;                                                                                  |
| 08.052 | 3871 | 2263  | 816-66-0   | 4-Метил-2-оксвалериановая кислота | 4-Methyl-2-oxovaleric acid | 2-Keto-4-methyl-pentanoic acid; 4-Methyl-2-oxopentanoic acid; alpha-Ketoisocaproic acid; Isopropyl pyruvic acid;             |
| 08.053 |      | 2264  | 141-82-2   | Малоновая кислота                 | Malonic acid               | Methanedicarboxylic acid; Propanedioic acid; Propan 1,3-dioic acid; Propanedioic acid                                        |
| 08.054 | 3169 | 11777 | 13419-69-7 | Гекс-2(транс)-еновая кислота      | Hex-2(trans)-enoic acid    | $\beta$ -Propylacrylic acid; 3-Propylacrylic acid;                                                                           |
| 08.055 | 3195 | 11680 | 3142-72-1  | 2-Метил-2-пентеновая кислота      | 2-Methyl-2-pentenoic acid  | 3-Ethyl-2-methylacrylic acid; 2-Pentene-2-carboxylic acid; 2-Propylidenepropionic acid;                                      |
| 08.056 | 3437 | 10149 | 105-43-1   | 3-Метилвалериановая кислота       | 3-Methylvaleric acid       | Sec-butyl acetic acid; 2-Methyl-butane-1-carboxylic acid; $\beta$ -Methylvaleric acid;                                       |
| 08.057 | 3463 | 10150 | 646-07-1   | 4-Метилвалериановая кислота       | 4-Methylvaleric acid       | Isohexanoic acid; Isocaproic acid; 4-Methyl pentanoic acid;                                                                  |
| 08.058 | 3464 | 10147 | 37674-63-8 | 2-Метилпент-3-еновая кислота      | 2-Methylpent-3-enoic acid  |                                                                                                                              |
| 08.059 | 3511 | 10148 | 1575-74-2  | 2-Метилпент-4-еновая кислота      | 2-Methylpent-4-enoic acid  |                                                                                                                              |
| 08.060 | 3531 | 11911 | 98-89-5    | Циклогексанкарбоновая кислота     | Cyclohexanecarboxylic acid |                                                                                                                              |
| 08.061 | 3572 | 10142 | 628-46-6   | 5-Метилгексановая кислота         | 5-Methylhexanoic acid      | Isoheptanoic acid; Isovenanthic acid; Isoamyl acetic acid;                                                                   |
| 08.062 | 3574 | 11925 | 45019-28-1 | 4-Метилнонановая кислота          | 4-Methylnonanoic acid      | 4-Methylpelargonic acid;                                                                                                     |
| 08.063 | 3575 | 11926 | 54947-74-9 | 4-Метилдектановая кислота         | 4-Methyloctanoic acid      |                                                                                                                              |
| 08.064 | 3599 | 10168 | 80-59-1    | 2-Метилкротоновая кислота         | 2-Methylcrotonic acid      | Tiglic acid; 2-Methyl crotonic acid; 2-Methyl-2-butenic acid; trans-2,3-Dimethyl-acrylic acid; Methylbut-2(trans)-enoic acid |
| 08.065 | 3660 | 10090 | 14436-32-9 | Дец-9-еновая кислота              | Dec-9-enoic acid           |                                                                                                                              |
| 08.066 | 3723 |       | 600-18-0   | 2-Оксомасляная кислота            | 2-Oxobutyric acid          | Ketobutyric acid; Alpha-Ketobutyric acid;                                                                                    |

|        |      |       |            |                                           |                                     |                                                                                                                                                        |
|--------|------|-------|------------|-------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 08.067 | 3731 |       | 71298-42-5 | 1,2,5,6-Тетрагидрокумниновая кислота      | 1,2,5,6-Tetrahydrocuminic acid      | 4-Isopropyl-3-cyclohexene-1-carboxylic acid; 3-Cyclohexene-1-carboxylic acid, 4-(1-methylethyl)-, (±)-; 1-(4-Isopropylcyclohex-3-enyl) carboxylic acid |
| 08.068 | 3742 |       | 72881-27-7 | Дец-(5- и 6)-енная кислота                | Dec-(5- and 6)-enoic acid           |                                                                                                                                                        |
| 08.070 | 3187 | 10138 | 541-47-9   | 3-Метилкротоновая кислота                 | 3-Methylcrotonic acid               | 3,3-Dimethyl-acrylic acid; 3-Methylbut-2-enoic acid; β,β-Dimethylacrylic acid; Senecioic acid; 3-Methylbut-2(trans)-enoic acid                         |
| 08.071 | 3945 | 10077 | 100-09-4   | п-Анисовая кислота                        | p-Anisic acid                       | 4-Anisic acid; Draconic acid; p-Methoxybenzoic acid; 4-Methoxybenzoic acid                                                                             |
| 08.072 | 3908 | 10080 | 3724-65-0  | Бут-2-еновая кислота (цис и транс)        | But-2-enoic acid (cis and trans)    | Crotonic acid (trans) + isoCrotonic acid (cis);                                                                                                        |
| 08.073 | 3913 | 10087 | 3913-85-7  | Дец-2-еновая кислота                      | Dec-2-enoic acid                    | 2-Decenoic acid;                                                                                                                                       |
| 08.074 |      | 10088 | 15469-77-9 | Дец-3-еновая кислота                      | Dec-3-enoic acid                    | 3-decenoic acid;                                                                                                                                       |
| 08.075 | 3914 | 10089 | 26303-90-2 | Дец-4-еновая кислота                      | Dec-4-enoic acid                    | 4-Decenoic acid;                                                                                                                                       |
| 08.076 | 3798 |       | 89-86-1    | 2,4-Дигидроксibenзойная кислота           | 2,4-Dihydroxybenzoic acid           |                                                                                                                                                        |
| 08.079 | 3800 |       | 16493-80-4 | 4-Этилоктановая кислота                   | 4-Ethyl-octanoic acid               |                                                                                                                                                        |
| 08.080 |      | 10170 | 149-91-7   | Галловая кислота                          | Gallic acid                         | 3,4,5-Trihydroxybenzoic acid; 3,4,5-trihydroxybenzoic acid                                                                                             |
| 08.081 | 4121 | 10094 | 459-80-3   | Гераниевая кислота                        | Geranic acid                        | 3,7- Dimethyl-2(trans),6-octadienoic acid; 3,7-dimethylocta-2,6-dienoic acid; 3,7-dimethyl-2(trans),6-Octadienoic acid                                 |
| 08.083 |      | 10102 | 18999-28-5 | Гепт-2-еновая кислота                     | Hept-2-enoic acid                   |                                                                                                                                                        |
| 08.085 | 3921 |       | 110-44-1   | Гекса-2,4-диеновая кислота                | Hexa-2,4-dienoic acid               |                                                                                                                                                        |
| 08.086 | 3843 |       | 1113-60-6  | 3-Гидрокси-2-оксопропионовая кислота      | 3-Hydroxy-2-oxopropionic acid       | Propanoic acid, 3-hydroxy-2-oxo-; 3-Hydroxy-2-oxopropanoic acid;                                                                                       |
| 08.087 |      | 10111 | 530-57-4   | 4-Гидрокси-3,5-диметоксибензойная кислота | 4-Hydroxy-3,5-dimethoxybenzoic acid | Syringic acid;                                                                                                                                         |
| 08.089 |      | 10113 | 1135-24-6  | 4-Гидрокси-3-метоксикоричная кислота      | 4-Hydroxy-3-methoxycinnamic acid    | Ferulic acid; 3-(4-Hydroxy-3-methoxyphenyl)prop-2-enoic acid                                                                                           |

|        |      |           |            |                                        |                                 |                                                                 |
|--------|------|-----------|------------|----------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 08.090 |      | 1011<br>8 | 498-36-2   | 2-Гидрокси-4-метилвалериановая кислота | 2-Hydroxy-4-methylvaleric acid  |                                                                 |
| 08.092 | 3944 |           | 586-38-9   | 3-Метоксибензойная кислота             | 3-Methoxybenzoic acid           | m-Anisic acid; 3-Anisic acid;                                   |
| 08.093 | 3870 | 1014<br>6 | 39748-49-7 | 3-Метил-2-оксвалериановая кислота      | 3-Methyl-2-oxovaleric acid      | Methyl ethyl pyruvic acid; Sodium 3-methyl-2-oxopentanoic acid; |
| 08.099 | 4180 |           | 10321-71-8 | (E,Z) 4-Метилпент-2-еновая кислота     | (E,Z)-4-Methylpent-2-enoic acid | 4- Methyl- 2- pentenoic acid                                    |
| 08.101 | 3954 | 1015<br>3 | 3760-11-0  | Нон-2-еновая кислота                   | Non-2-enoic acid                |                                                                 |
| 08.102 |      | 1015<br>4 | 4124-88-3  | Нон-3-еновая кислота                   | Non-3-enoic acid                |                                                                 |
| 08.103 |      | 1007<br>9 | 123-99-9   | Нонандикарбоновая кислота              | Nonanedioic acid                | Azelaic acid;                                                   |
| 08.107 | 4193 | 1016<br>3 | 13991-37-2 | Пент-2-еновая кислота                  | Pent-2-enoic acid               |                                                                 |
| 08.108 |      | 1016<br>4 | 492-37-5   | 2-Фенилпропионовая кислота             | 2-Phenylpropionic acid          | hydratropic-acid-;                                              |
| 08.109 | 3892 |           | 156-06-9   | 3-Фенилпиروвинградная кислота          | 3-Phenylpyruvic acid            | 3-Phenyl-2-oxopropanoic acid; 3-Oxo-3-phenylpropanoic acid      |
| 08.112 | 3985 | 1016<br>5 | 69-72-7    | Салициловая кислота                    | Salicylic acid                  | 2-Hydroxybenzoic acid; 2-Hydroxybenzoic acid                    |
| 08.113 | 3277 | 24        | 150-90-3   | Янтарной кислоты динатриевая соль      | Succinic acid, disodium salt    |                                                                 |
| 08.114 | 3957 | 1015<br>6 | 1871-67-6  | 2-Октенаовая кислота                   | 2-Octenoic acid                 | trans-2-Octenoic acid; Oct-2-enoic acid                         |
| 08.119 | 3169 | 1177<br>7 | 1191-04-4  | 2-Гексеновая кислота                   | 2-Hexenoic acid                 |                                                                 |
| 08.120 | 3599 | 1016<br>8 | 13201-46-2 | 2-Метил-2-бутеновая кислота            | 2-Methyl-2-butenic acid         |                                                                 |
| 08.123 | 3920 |           | 10352-88-2 | транс-2-Гептеновая кислота             | trans-2-Heptenoic acid          |                                                                 |
| 09.001 | 2414 | 191       | 141-78-6   | Этил ацетат                            | Ethyl acetate                   | Acetic ether,;                                                  |
| 09.002 | 2925 | 192       | 109-60-4   | Пропил ацетат                          | Propyl acetate                  | Propyl ethanoate;                                               |
| 09.003 | 2926 | 193       | 108-21-4   | Изопропил ацетат                       | Isopropyl acetate               | Propyl iso acetate;                                             |
| 09.004 | 2174 | 194       | 123-86-4   | Бутил ацетат                           | Butyl acetate                   | Butyl ethanoate,;                                               |

|        |      |     |            |                       |                        |                                                                                                                                                                  |
|--------|------|-----|------------|-----------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.005 | 2175 | 195 | 110-19-0   | Изобутил ацетат       | Isobutyl acetate       | Butyl iso acetate; 2-Methyl-1-propyl acetate; Iso-butyl acetate; 2-Methylpropyl acetate                                                                          |
| 09.006 | 2565 | 196 | 142-92-7   | Гексил ацетат         | Hexyl acetate          | Hexyl ethanoate; 1-Acetoxy-hexane,;                                                                                                                              |
| 09.007 | 2806 | 197 | 112-14-1   | Октил ацетат          | Octyl acetate          | Acetate C-8; n-Octanyl acetate; 2-Ethyl hexyl acetate; Octyl ethanoate;                                                                                          |
| 09.008 | 2788 | 198 | 143-13-5   | Нонил ацетат          | Nonyl acetate          | Acetate C-9; Pelargonyl acetate; Nonyl ethanoate;                                                                                                                |
| 09.009 | 2367 | 199 | 112-17-4   | Децил ацетат          | Decyl acetate          | Acetate C-10; Decyl ethanoate; Decanyl acetate; 1-Acetoxydecane; Acetic acid decyl ester; Decanol acetate;                                                       |
| 09.010 | 2616 | 200 | 112-66-3   | Додецил ацетат        | Dodecyl acetate        | Lauryl acetate; Acetate C-12; Dodecanyl acetate; Lauryl ethanoate; Dodecanyl ethanoate;                                                                          |
| 09.011 | 2509 | 201 | 105-87-3   | Геранил ацетат        | Geranyl acetate        | Geraniol acetate; trans-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl acetate; 2,6-Dimethyl-2,6-octadiene-8-yl acetate; 3,7-Dimethylocta-2(trans), 6-dienyl acetate             |
| 09.012 | 2311 | 202 | 150-84-5   | Цитронеллил ацетат    | Citronellyl acetate    | 3,7-Dimethyl-6-octen-1-yl acetate; 3,7-Dimethyl-6-octen-1-yl ethanoate; 3,7-Dimethyloct-6-enyl acetate                                                           |
| 09.013 | 2636 | 203 | 115-95-7   | Диналил ацетат        | Linalyl acetate        | Bergamol; 3,7-Dimethyl-1,6-octadien-3-yl acetate; Licareol acetate; Linalool acetate; 1,5-Dimethyl-1-vinylhex-4-enyl acetate                                     |
| 09.014 | 2135 | 204 | 140-11-4   | Бензил ацетат         | Benzyl acetate         | Benzyl ethanoate;                                                                                                                                                |
| 09.015 | 3047 | 205 | 80-26-2    | альфа-Терпинил ацетат | alpha-Terpinyl acetate | 3-Cyclohexene-1-methanol, alpha,alpha, 4-trimethyl, acetate; p-Menth-1-en-8-yl acetate                                                                           |
| 09.016 | 2668 | 206 | 29066-34-0 | Ментил ацетат         | Menthyl acetate        | 1-p-Menth-3-yl acetate; Menthol acetate; 1-Isopropyl-4-methylcyclohex-2-yl acetate; (1-alpha,2-beta,5-alpha)-2-Isopropyl-5-methylcyclohexyl acetate              |
| 09.017 | 2159 | 207 | 76-49-3    | Борнил ацетат         | Bornyl acetate         | Borneol acetate; 2-Camphanyl acetate; Bornyl ethanoate; 1-Bornyl acetate; d-Bornyl acetate; Bornyl acetic ether; 1,7,7-Trimethyl-bicyclo[2.2.1]hept-2-yl acetate |

|        |      |     |            |                                          |                                         |                                                                                                                             |
|--------|------|-----|------------|------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.018 | 2293 | 208 | 103-54-8   | Циннамил<br>ацетат                       | Cinnamyl acetate                        | 3-Phenyl-2-propen-1-yl acetate; 3-Phenylallyl acetate; 3-Phenylprop-2-enyl acetate                                          |
| 09.019 | 2098 | 209 | 104-21-2   | п-Анилил<br>ацетат                       | p-Anisyl acetate                        | Benzenemethanol, 4-methoxy-, acetate; Anisyl alcohol, acetate; Benzyl alcohol, p-Methoxy, acetate; 4-Methoxybenzyl acetate  |
| 09.020 | 2469 | 210 | 93-28-7    | Эвгенил ацетат                           | Eugenyl acetate                         | Eugenol acetate; Aceteugenol; 2-Methoxy-4-phenyl acetate; Acetyl eugenol; 4-Allyl-2-methoxyphenyl acetate                   |
| 09.021 |      | 211 | 628-63-7   | Пентил ацетат                            | Pentyl acetate                          | Amyl acetate;                                                                                                               |
| 09.022 | 2547 | 212 | 112-06-1   | Гептил ацетат                            | Heptyl acetate                          | Acetate C-7; Heptanyl acetate; Heptyl ethanoate,;                                                                           |
| 09.023 | 2676 | 213 | 79-20-9    | Метил ацетат                             | Methyl acetate                          | Methyl ethanoate;                                                                                                           |
| 09.024 | 2055 | 214 | 123-92-2   | Изопентил<br>ацетат                      | Isopentyl acetate                       | Isoamyl acetate; beta-Methyl butyl acetate; Amyl acetate common; Amyl iso acetate; Isoamyl ethanoate; 3-Methylbutyl acetate |
| 09.025 | 2425 | 215 | 10031-87-5 | 2-Этилбутил<br>ацетат                    | 2-Ethylbutyl acetate                    | beta-Ethylbutyl acetate;                                                                                                    |
| 09.026 | 2064 | 216 | 7493-78-9  | альфа-Пентилциннамил<br>ацетат           | alpha-Pentylcinnamyl acetate            | alpha-n-Amyl-beta-phenylacryl acetate; alpha-Pentylcinnamyl acetate; Floxin acetate; 2-Pentyl-3-phenylprop-2-enyl acetate   |
| 09.027 | 2349 | 217 | 622-45-7   | Циклогексил<br>ацетат                    | Cyclohexyl acetate                      | Cyclohexane acetate;                                                                                                        |
| 09.028 | 2348 | 218 | 21722-83-8 | 2-Циклогексилэт<br>ил ацетат             | 2-Cyclohexylethyl acetate               | Cyclohexane ethyl acetate; Ethylcyclohexyl acetate; Hexahydrophenyl ethyl acetate;                                          |
| 09.029 | 2735 | 219 | 103-07-1   | 1,1-Диметил-3-фенилпропил<br>ацетат      | 1,1-Dimethyl-3-phenylpropyl acetate     | Dimethyl phenethyl carbonyl acetate; 1,1-Dimethyl-3-phenylpropan-1-yl acetate; 2-Methyl-4-phenyl-2-butyl acetate;           |
| 09.030 | 2470 | 220 | 93-29-8    | 2-Метокси-4-(проп-1-енил)фенил<br>ацетат | 2-Methoxy-4-(prop-1-enyl)phenyl acetate | Isoeugenyl acetate; Isoeugenol acetate; 2-Methoxy-4-propenyl phenyl acetate; Acetisoeugenol;                                |
| 09.031 | 2857 | 221 | 103-45-7   | Фенетил ацетат                           | Phenethyl acetate                       | 2-Phenylethyl acetate; Benzyl carbonyl acetate;                                                                             |
| 09.032 | 2890 | 222 | 122-72-5   | 3-Фенилпропил<br>ацетат                  | 3-Phenylpropyl acetate                  | Phenylpropyl acetate; 3-phenyl-1-propyl acetate; Hydrocinnamyl acetate; beta-Phenylpropyl acetate;                          |
| 09.033 | 2981 | 223 | 141-11-7   | Родинил ацетат                           | Rhodinyl acetate                        | alpha-Citronellyl acetate; 3,7-Dimethyloct-7-enyl acetate                                                                   |

|        |      |     |           |                     |                      |                                                                                                                                     |
|--------|------|-----|-----------|---------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.034 | 3007 | 224 | 1323-00-8 | Санталил ацетат     | Santalyl acetate     | alpha-Santalol, acetate; β-Santalol, acetate;                                                                                       |
| 09.035 | 3108 | 225 | 881-68-5  | Ванилил ацетат      | Vanillyl acetate     | Acetyl vanillin; Benzaldehyde, 4-(acetyloxy)-3-methoxy-; 3-Methoxy-4-acetoxybenzaldehyde; 4-Acetoxy-3-methoxybenzaldehyde           |
| 09.036 | 3073 | 226 | 140-39-6  | п-Толил ацетат      | p-Tolyl acetate      | p-Cresyl acetate; 4-methylbenzoic acid methyl ester; Acetyl p-Cresol; p-Tolyl ethanoate; p-Cresylic acetate; 4-Methylphenyl acetate |
| 09.037 | 2418 | 245 | 140-88-5  | Этил акрилат        | Ethyl acrylate       | Ethyl propenoate; Ethyl prop-2-enoate                                                                                               |
| 09.038 | 2693 | 263 | 623-42-7  | Метил бутират       | Methyl butyrate      | Methyl butanoate;                                                                                                                   |
| 09.039 | 2427 | 264 | 105-54-4  | Этил бутират        | Ethyl butyrate       | Ethyl n-butanoate; Butyric ether; Ethyl butanoate;                                                                                  |
| 09.040 | 2934 | 266 | 105-66-8  | Пропил бутират      | Propyl butyrate      | Propyl butanoate;                                                                                                                   |
| 09.041 | 2935 | 267 | 638-11-9  | Изопропил бутират   | Isopropyl butyrate   | Propyl iso butyrate; Propyl iso butanoate; Isopropyl butanoate;                                                                     |
| 09.042 | 2186 | 268 | 109-21-7  | Бутил бутират       | Butyl butyrate       | Butyl butanoate;                                                                                                                    |
| 09.043 | 2187 | 269 | 539-90-2  | Изобутил бутират    | Isobutyl butyrate    | Butyl iso butyrate; 2-Methyl-1-propyl butyrate; Isobutyl butanoate; 2-Methylpropyl butanoate                                        |
| 09.044 | 2059 | 270 | 540-18-1  | Пентил бутират      | Pentyl butyrate      | Amyl butyrate; Amyl butanoate;                                                                                                      |
| 09.045 | 2568 | 271 | 2639-63-6 | Гексил бутират      | Hexyl butyrate       | n-Hexyl n-butanoate; Hexyl butanoate;                                                                                               |
| 09.046 | 2807 | 272 | 110-39-4  | Октил бутират       | Octyl butyrate       | Octyl butanoate,;                                                                                                                   |
| 09.047 | 2368 | 273 | 5454-09-1 | Децил бутират       | Decyl butyrate       | Decyl butanoate; 1-Butyroxyl decane,;                                                                                               |
| 09.048 | 2512 | 274 | 106-29-6  | Геранил бутират     | Geranyl butyrate     | trans-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl butanoate; 3,7-Dimethylocta-2(trans), 6-dienyl butanoate                                       |
| 09.049 | 2312 | 275 | 141-16-2  | Цитронеллил бутират | Citronellyl butyrate | 3,7-Dimethyl-6-octen-1-yl butyrate; 3,7-Dimethyloct-6-enyl butanoate                                                                |
| 09.050 | 2639 | 276 | 78-36-4   | Линалил бутират     | Linalyl butyrate     | 3,7-Dimethyl-1,6-octadien-3-yl butyrate; Linalyl n-butyrate; 1,5-Dimethyl-1-vinylhex-4-enyl butanoate                               |
| 09.051 | 2140 | 277 | 103-37-7  | Бензил бутират      | Benzyl butyrate      | Benzyl n-butyrate; Benzyl n-butanoate; Benzyl butanoate;                                                                            |

|        |      |     |            |                          |                         |                                                                                                                                         |
|--------|------|-----|------------|--------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.052 | 3049 | 278 | 2153-28-8  | Терпинил<br>бутират      | Terpinyl butyrate       | p-Menth-1-en-8-yl butyrate; p-Menth-1-en-8-ol butyrate; p-Menth-1-en-8-yl butanoate                                                     |
| 09.053 | 2296 | 279 | 103-61-7   | Циннамил<br>бутират      | Cinnamyl butyrate       | Phenylpropenyl-n-butyrate; 3-Phenyl-2-propen-1-yl butanoate; Butyric acid, 3-phenyl-2-propen-1-yl ester; 3-Phenylprop-2-enyl butanoate  |
| 09.054 | 2021 | 280 | 2051-78-7  | Аллил бутират            | Allyl butyrate          | Allyl-n-butyrate; Vinyl carbinyl butyrate; 2-Propen-1-yl butanoate; Allyl butanoate;                                                    |
| 09.055 | 2060 | 282 | 106-27-4   | 3-Метилбутил<br>бутират  | 3-Methylbutyl butyrate  | Isoamyl butyrate; Isoamyl n-butyrate;                                                                                                   |
| 09.057 | 2891 | 285 | 80866-83-7 | 2-Фенилпропил<br>бутират | 2-Phenylpropyl butyrate | alpha-Phenylpropyl alcohol, butyric ester; beta-methylphenethyl butyrate; Hydratropyl butyrate;                                         |
| 09.058 | 2100 | 286 | 6963-56-0  | п-Анисилбутират          | p-Anisyl butyrate       | Benzyl alcohol, p-methoxy, butyrate; Butyric acid, p-methoxybenzyl ester; 4-Methoxybenzyl butanoate                                     |
| 09.059 | 2432 | 309 | 110-38-3   | Этил деканоат            | Ethyl decanoate         | Ethyl caprate; Ethyl decylate; Ethyl caprinate;                                                                                         |
| 09.060 | 2439 | 310 | 123-66-0   | Этил гексаноат           | Ethyl hexanoate         | Ethyl caproate; Capronic ether absolute; Ethyl capronate;                                                                               |
| 09.061 | 2949 | 311 | 626-77-7   | Пропил<br>гексаноат      | Propyl hexanoate        | Propyl caproate;                                                                                                                        |
| 09.062 | 2950 | 312 | 2311-46-8  | Изопропил<br>гексаноат   | Isopropyl hexanoate     | Propyl iso hexanoate; Propyl iso Hexylate; Isopropyl capronate; Isopropyl caproate;                                                     |
| 09.063 | 2201 | 313 | 626-82-4   | Бутил<br>гексаноат       | Butyl hexanoate         | Butyl caproate;                                                                                                                         |
| 09.064 | 2202 | 314 | 105-79-3   | Изобутил<br>гексаноат    | Isobutyl hexanoate      | Isobutyl caproate; Butyl iso hexanoate; Butyl iso caproate; 2-Methylpropyl hexanoate                                                    |
| 09.065 | 2074 | 315 | 540-07-8   | Пентил<br>гексаноат      | Pentyl hexanoate        | Amyl hexanoate; Amyl caproate; Pentyl caproate,;                                                                                        |
| 09.066 | 2572 | 316 | 6378-65-0  | Гексил<br>гексаноат      | Hexyl hexanoate         | Hexyl caproate;                                                                                                                         |
| 09.067 | 2515 | 317 | 10032-02-7 | Геранил<br>гексаноат     | Geranyl hexanoate       | Geranyl caproate; trans-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl hexanoate; 3,7-Dimethylocta-2(trans), 6-dienyl n-hexanoate                       |
| 09.068 | 2643 | 318 | 7779-23-9  | Линалил<br>гексаноат     | Linalyl hexanoate       | 3,7-Dimethyl-1,6-octadien-3-yl hexanoate; Linalyl caproate; Linalyl hexoate; Linelyl hexylate; 1,5-Dimethyl-1-vinylhex-4-enyl hexanoate |

|        |      |     |           |                         |                          |                                                                                                                                                                       |
|--------|------|-----|-----------|-------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.069 | 2708 | 319 | 106-70-7  | Метил гексаноат         | Methyl hexanoate         | Methyl caproate;                                                                                                                                                      |
| 09.070 | 2075 | 320 | 2198-61-0 | 3-Метилбутил гексаноат  | 3-Methylbutyl hexanoate  | Isoamyl hexanoate; Isoamyl caproate; Isopentyl n-hexanoate; Pentyl iso hexanoate; Pentyl iso caproate; Isopentyl hexanoate;                                           |
| 09.071 | 2896 | 321 | 6281-40-9 | 3-Фенилпропил гексаноат | 3-Phenylpropyl hexanoate | Hydrocinnamyl hexanoate; Hydrocinnamylcaproate; 3-Phenylpropyl caproate;                                                                                              |
| 09.072 | 2434 | 339 | 109-94-4  | Этил формат             | Ethyl formate            | Ethyl methanoate; Formic ether;                                                                                                                                       |
| 09.073 | 2943 | 340 | 110-74-7  | Пропил формат           | Propyl formate           | Propyl methanoate;                                                                                                                                                    |
| 09.074 | 2552 | 341 | 112-23-2  | Гептил формат           | Heptyl formate           | n-Heptyl methanoate; Heptyl methanoate;                                                                                                                               |
| 09.075 | 2809 | 342 | 112-32-3  | Октил формат            | Octyl formate            | Octyl methanoate;                                                                                                                                                     |
| 09.076 | 2514 | 343 | 105-86-2  | Геранил формат          | Geranyl formate          | trans-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl formate; trans-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl-methanoate; Geranyl methanoate; 3,7-Dimethylocta-2(trans),6-dienyl formate         |
| 09.077 | 2145 | 344 | 104-57-4  | Бензил формат           | Benzyl formate           | Formic acid benzyl ester; Benzyl methanoate;                                                                                                                          |
| 09.078 | 2314 | 345 | 105-85-1  | Цитронеллил формат      | Citronellyl formate      | 3,7-Dimethyl-6-octen-1-yl formate; 3,7-Dimethyl-6-octen-1-yl methanoate; 3,7-Dimethyloct-6-enyl formate                                                               |
| 09.079 | 2984 | 346 | 141-09-3  | Родинил формат          | Rhodinyl formate         | alpha-Citronellyl formate; 3,7-Dimethyloct-7-enyl formate                                                                                                             |
| 09.080 | 2642 | 347 | 115-99-1  | Линалил формат          | Linalyl formate          | 3,7-Dimethyl-1,6-octadien-3-yl formate; Linalool formate; 1,5-Dimethyl-1-vinylhex-4-enyl formate                                                                      |
| 09.081 | 3052 | 348 | 2153-26-6 | альфа-Терпинил формат   | alpha-Terpinyl formate   | p-Menth-1-en-8-yl formate;                                                                                                                                            |
| 09.082 | 2161 | 349 | 7492-41-3 | Борнил формат           | Bornyl formate           | Bornyl methanoate; Borneol formate; d-Bornyl formate; endo-2-Bornanyl formate; 2-Camphanyl formate; l-Bornyl formate; 1,7,7-Trimethyl-bicyclo[2.2.1]hept-2-yl formate |
| 09.083 | 2864 | 350 | 104-62-1  | Фенетил формат          | Phenethyl formate        | 2-Phenylethyl formate; 2-Phenylethyl methanoate; Benzylcarbonyl formate; Benzylcarbonyl methanoate;                                                                   |

|        |      |     |            |                                 |                                    |                                                                                                                                       |
|--------|------|-----|------------|---------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.084 | 2895 | 351 | 104-64-3   | 3-Фенилпропил формат            | 3-Phenylpropyl formate             | Phenylpropyl formate; Hydrocinnamyl formate; Hydrocinnamyl methanoate; beta-Phenylpropyl formate;                                     |
| 09.085 | 2299 | 352 | 104-65-4   | Циннамил формат                 | Cinnamyl formate                   | 3-Phenyl-2-propen-1-yl formate; 3-Phenylallyl formate; Cinnamyl methanoate; 3-Phenylprop-2-enyl formate                               |
| 09.086 | 2395 | 353 | 10058-43-2 | 2-Метил-1-фенил-2-пропил формат | 2-Methyl-1-phenyl-2-propyl formate | alpha,alpha-dimethylphenethyl formate; 2-Benzyl-2-propyl formate; Benzyl dimethyl carbiny formate; Dimethyl benzyl carbiny formate;   |
| 09.087 | 2101 | 354 | 122-91-8   | п-Анисилформат                  | p-Anisyl formate                   | Anisyl alcohol, formate; Anisyl methanoate; p-Methoxybenzyl methanoate; Benzenemethanol, 4-methoxy-, formate; 4-Methoxybenzyl formate |
| 09.088 | 2473 | 355 | 10031-96-6 | 4-Эвгенил формат                | 4-Eugenyl formate                  | Eugenol formate; 4-Allyl-2-methoxyphenyl formate                                                                                      |
| 09.089 | 2474 | 356 | 7774-96-1  | Изоэвгенил формат               | Isoeugenyl formate                 | 4-Methoxy-4-phenyl formate; 2-Methoxy-4-propenylphenyl formate; 2-Methoxy-4-(prop-1-enyl)phenyl formate                               |
| 09.090 | 2066 | 357 | 7493-79-0  | альфа-Пентилциннамил формат     | alpha-Pentylcinnamyl formate       | alpha-n-Amyl-phenylacryl formate; alpha-Pentylcinnamyl formate; 2-Pentyl-3-phenylprop-2-enyl formate                                  |
| 09.091 | 2199 | 363 | 5454-28-4  | Бутил гептаоат                  | Butyl heptanoate                   | Butyl heptylate; Butyl oenanthate,;                                                                                                   |
| 09.092 | 2200 | 364 | 7779-80-8  | Изобутил гептаоат               | Isobutyl heptanoate                | Isobutyl heptylate; Butyl iso heptanoat; Isobutyl heptoate; 2-Methyl-1-propyl heptanoate; 2-Methylpropyl heptanoate                   |
| 09.093 | 2437 | 365 | 106-30-9   | Этил гептаоат                   | Ethyl heptanoate                   | Ethyl heptylate; Ethyl heptoate; Ethyl oenanthate; Oenanthic ester;                                                                   |
| 09.094 | 2810 | 366 | 5132-75-2  | Октил гептаоат                  | Octyl heptanoate                   | Octyl heptylate; Octyl oenanthate,;                                                                                                   |
| 09.095 | 2948 | 367 | 7778-87-2  | Пропил гептаоат                 | Propyl heptanoate                  | Propyl heptylate; Propyl heptoate; Propyl oenanthate;                                                                                 |
| 09.096 | 2705 | 368 | 106-73-0   | Метил гептаоат                  | Methyl heptanoate                  | Methyl heptoate; Methyl oenanthate,;                                                                                                  |
| 09.097 | 2031 | 369 | 142-19-8   | Аллил гептаоат                  | Allyl heptanoate                   | Allyl heptylate; Allyl heptoate; Allyl enanthate; Allyl oenanthate;                                                                   |
| 09.098 | 2073 | 370 | 7493-82-5  | Пентил гептаоат                 | Pentyl heptanoate                  | Amyl heptanoate; Amyl heptylate; Amyl heptoate; Amyl oenanthate,;                                                                     |

|        |      |     |            |                         |                           |                                                                                                                                          |
|--------|------|-----|------------|-------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.099 | 2441 | 375 | 106-33-2   | Этил додеcanoат         | Ethyl dodecanoate         | Ethyl laurate; Ethyl dodecylate;                                                                                                         |
| 09.100 | 2206 | 376 | 106-18-3   | Бутил додеcanoат        | Butyl dodecanoate         | Butyl laurate; Butyl dodecylate;                                                                                                         |
| 09.101 | 2715 | 377 | 111-82-0   | Метил додеcanoат        | Methyl dodecanoate        | Methyl laurate; Methyl dodecylate,;                                                                                                      |
| 09.102 | 3076 | 378 | 10024-57-4 | п-Толлил додеcanoат     | p-Tolyl dodecanoate       | p-Cresyl dodecanoate; p-Cresyl laurate; p-Methylphenyl dodecanoate; 4-Methylphenyl dodecanoate                                           |
| 09.103 | 2077 | 379 | 6309-51-9  | 3-Метилбутил додеcanoат | 3-Methylbutyl dodecanoate | Isoamyl laurate; Isoamyl dodecanoate; Amyl iso laurate; Pentyl iso laurate; Isopentyl laurate,;                                          |
| 09.104 | 2445 | 385 | 124-06-1   | Этилтетрадеcanoат       | Ethyl tetradecanoate      | Ethyl myristate;                                                                                                                         |
| 09.105 | 3556 | 386 | 110-27-0   | Изопропил тетрадеcanoат | Isopropyl tetradecanoate  | Isopropyl myristate;                                                                                                                     |
| 09.106 | 2722 | 387 | 124-10-7   | Метил тетрадеcanoат     | Methyl tetradecanoate     | Methyl myristate;                                                                                                                        |
| 09.107 | 2447 | 388 | 123-29-5   | Этил нонаноат           | Ethyl nonanoate           | Ethyl pelargonate; Ethyl nonylate;                                                                                                       |
| 09.108 | 2724 | 389 | 1731-84-6  | Метил нонаноат          | Methyl nonanoate          | Methyl nonylate; Methyl pelargonate,;                                                                                                    |
| 09.109 | 2036 | 390 | 7493-72-3  | Аллил нонаноат          | Allyl nonanoate           | 2-Propenyl nonanoate; Allyl pelargonate; Allyl nonylate; 2-Propenyl pelargonate;                                                         |
| 09.110 | 2078 | 391 | 7779-70-6  | 3-Метилбутил нонаноат   | 3-Methylbutyl nonanoate   | Isoamyl pelargonate; Pentyl iso nonanoate; Isopentyl nonanoate; Amyl iso nonanoate; Isopentyl nonylate; Isoamyl nonylate;                |
| 09.111 | 2449 | 392 | 106-32-1   | Этил октаноат           | Ethyl octanoate           | Ethyl caprylate; Ethyl octylate;                                                                                                         |
| 09.112 | 2079 | 393 | 638-25-5   | Пентил октаноат         | Pentyl octanoate          | Amyl octanoate; Amyl caprylate; Amyl octylate; Pentyl octylate,;                                                                         |
| 09.113 | 2575 | 394 | 1117-55-1  | Гексил октаноат         | Hexyl octanoate           | Hexyl caprylate; Hexyl octylate,;                                                                                                        |
| 09.114 | 2811 | 395 | 2306-88-9  | Октил октаноат          | Octyl octanoate           | Octyl octylate;                                                                                                                          |
| 09.115 | 2790 | 396 | 7786-48-3  | Нонил октаноат          | Nonyl octanoate           | Nonyl octylate;                                                                                                                          |
| 09.116 | 2644 | 397 | 10024-64-3 | Линалил октаноат        | Linalyl octanoate         | 3,7-Dimethyl-1,6-octadien-3-yl octanoate; Linalyl caprylate; Linalyl octoate; Linalyl octylate; 1,5-Dimethyl-1-vinylhex-4-enyl octanoate |
| 09.117 | 2728 | 398 | 111-11-5   | Метил октаноат          | Methyl octanoate          | Methyl octylate;                                                                                                                         |

|        |      |     |           |                       |                         |                                                                                                                                            |
|--------|------|-----|-----------|-----------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.118 | 2553 | 399 | 4265-97-8 | Гептил октаноат       | Heptyl octanoate        | Heptyl caprylate;                                                                                                                          |
| 09.119 | 2037 | 400 | 4230-97-1 | Аллил октаноат        | Allyl octanoate         | Allyl caprylate; 2-Propenyl octanoate; 2-Propenyl octylate; Allyl octylate;                                                                |
| 09.120 | 2080 | 401 | 2035-99-6 | 3-Метилбутил октаноат | 3-Methylbutyl octanoate | Isoamyl octanoate; Isopentyl octanoate; Pentyl iso octanoate; Isoamyl caprylate; Isopentyl octylate;                                       |
| 09.121 | 2456 | 402 | 105-37-3  | Этил пропионат        | Ethyl propionate        | Ethyl propanoate; Propionic ether;                                                                                                         |
| 09.122 | 2958 | 403 | 106-36-5  | Пропил пропионат      | Propyl propionate       | Propyl propanoate; n-Propyl propionate;                                                                                                    |
| 09.123 | 2959 | 404 | 637-78-5  | Изопропил пропионат   | Isopropyl propionate    | Propyl iso propionate,;                                                                                                                    |
| 09.124 | 2211 | 405 | 590-01-2  | Бутил пропионат       | Butyl propionate        | Butyl propanoate;                                                                                                                          |
| 09.125 | 2212 | 406 | 540-42-1  | Изобутил пропионат    | Isobutyl propionate     | Butyl iso propionate; Isobutyl propanoate; 2-Methylpropyl propanoate                                                                       |
| 09.126 | 2813 | 407 | 142-60-9  | Октил пропионат       | Octyl propionate        | Octyl propanoate;                                                                                                                          |
| 09.127 | 2369 | 408 | 5454-19-3 | Децил пропионат       | Decyl propionate        | Decyl propanoate; 1-Propionoxy decane,;                                                                                                    |
| 09.128 | 2517 | 409 | 105-90-8  | Геранил пропионат     | Geranyl propionate      | trans-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl propanoate; 2,6-Dimethyl octadien-6-yl-8-n-propionate; 3,7-Dimethylocta-2(trans), 6-dienyl propanoate |
| 09.129 | 2316 | 410 | 141-14-0  | Цитронеллил пропионат | Citronellyl propionate  | 3,7-Dimethyloct-6-enyl propanoate                                                                                                          |
| 09.130 | 2645 | 411 | 144-39-8  | Линалил пропионат     | Linalyl propionate      | 3,7-Dimethyl-1,6-octadien-3-yl propanoate; 3,7-Dimethyl-1,6-octadien-3-yl propionate; 1,5-Dimethyl-1-vinylhex-4-enyl propanoate            |
| 09.131 | 2163 | 412 | 2756-56-1 | Изоборнил пропионат   | Isobornyl propionate    | 1,7,7-Trimethylbicyclo[2.2.1]hept-2-yl propanoate                                                                                          |
| 09.132 | 2150 | 413 | 122-63-4  | Бензил пропионат      | Benzyl propionate       | Benzyl propanoate; Benzylpropanoate;                                                                                                       |
| 09.133 | 2301 | 414 | 103-56-0  | Циннамил пропионат    | Cinnamyl propionate     | 3-Phenyl-2-propen-1-yl propanoate; gamma-Phenylallyl propionate; 3- Phenylprop-2-enyl propanoate                                           |
| 09.134 | 2742 | 415 | 554-12-1  | Метил пропионат       | Methyl propionate       | Methyl propanoate;                                                                                                                         |
| 09.135 |      | 416 | 624-54-4  | Пентил пропионат      | Pentyl propionate       | Pentyl propanoate; Amyl propionate,;                                                                                                       |

|        |      |     |                |                                |                              |                                                                                                                                   |
|--------|------|-----|----------------|--------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.136 | 2082 | 417 | 105-68-0       | 3-Метилбутил<br>пропионат      | 3-Methylbutyl<br>propionate  | Isoamyl propionate; Isopentyl<br>propionate; Isopentyl propanate;<br>Isoamyl propanoate,;                                         |
| 09.137 | 2867 | 418 | 122-70-3       | Фенетил<br>пропионат           | Phenethyl<br>propionate      | Phenylethyl propionate; 2-Phenylethyl<br>propanoate; Benzylcarbinyl propionate;                                                   |
| 09.138 | 2897 | 419 | 122-74-7       | 3-<br>Фенилпропил<br>пропионат | 3-Phenylpropyl<br>propionate | Phenylpropyl propionate;<br>Hydrocinnamyl propionate; beta-<br>Phenylpropyl propanoate; 3-<br>Phenylpropyl propanoate;            |
| 09.139 | 2576 | 420 | 2445-76-<br>3  | Гексил<br>пропионат            | Hexyl propionate             | Hexyl propanoate;                                                                                                                 |
| 09.140 | 2354 | 421 | 6222-35-<br>1  | Циклогексил<br>пропионат       | Cyclohexyl<br>propionate     |                                                                                                                                   |
| 09.141 | 2986 | 422 | 105-89-5       | Родинил<br>пропионат           | Rhodinyl<br>propionate       | alpha-Citronellyl propionate; 3,7-<br>Dimethyloct-7-enyl propanoate                                                               |
| 09.142 | 3053 | 423 | 80-27-3        | Терпинил<br>пропионат          | Terpinyl propionate          | p-Menthanyl propionate (mixed<br>isomers - according to FEMA); p-<br>Menth-1-en-8-yl propionate; p-Menth-<br>1-en-8-yl propanoate |
| 09.143 | 2251 | 424 | 97-45-0        | Карвил<br>пропионат            | Carvyl propionate            | l-Carveol propionate; p-Mentha-6,8-<br>dien-2-yl propionate; p-Mentha-6,8-<br>dien-2-yl propanoate                                |
| 09.144 | 2689 | 425 | 120-45-6       | 1-Фенетил<br>пропионат         | 1-Phenethyl<br>propionate    | alpha-Methylbenzyl propionate; 1-<br>Phenyl-1-ethyl propionate; Methyl<br>phenylcarbinyl propionate;                              |
| 09.145 | 2102 | 426 | 7549-33-<br>9  | п-<br>Анисилпропио<br>нат      | p-Anisyl propionate          | Benzenemethanol, 4-methoxy-,<br>propionate; 4-Methoxybenzyl<br>propanoate                                                         |
| 09.146 | 2044 | 441 | 7493-76-<br>7  | Аллил ундец-<br>10-еноат       | Allyl undec-10-<br>enoate    | Allyl undecylenate; 2-Propenyl 10-<br>undecenoate; Allyl hendecenoate; Allyl<br>undecylenoate,;                                   |
| 09.147 | 2462 | 465 | 539-82-2       | Этил валерат                   | Ethyl valerate               | Ethyl pentanoate; Ethyl valerianate;                                                                                              |
| 09.148 | 2217 | 466 | 591-68-4       | Бутил валерат                  | Butyl valerate               | Butyl valerianate; Butyl pentanoate,;                                                                                             |
| 09.149 |      | 467 | 2173-56-<br>0  | Пентил валерат                 | Pentyl valerate              | Amyl pentanoate; Amyl valerate,;                                                                                                  |
| 09.150 | 4123 | 468 | 10402-<br>47-8 | Геранил<br>валерат             | Geranyl valerate             | Geranyl pentanoate; 2,6-Dimethyl-2,6-<br>octadiene-8-yl pentanoate; 3,7-<br>Dimethylocta-2(trans),6-dienyl<br>pentanoate          |
| 09.151 | 2317 | 469 | 7540-53-<br>6  | Цитронеллил<br>валерат         | Citronellyl valerate         | 3,7-Dimethyl-6-octen-1-yl pentanoate;<br>3,7-Dimethyloct-6-enyl pentanoate                                                        |

|        |      |     |            |                     |                       |                                                                                                                                                                   |
|--------|------|-----|------------|---------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.152 |      | 470 | 10361-39-4 | Бензил валерат      | Benzyl valerate       | Benzyl valerate; Benzyl pentanoate; Phenyl methyl pentanoate;                                                                                                     |
| 09.153 | 2164 | 471 | 7549-41-9  | Борнил валерат      | Bornyl valerate       | Bornyl pentanoate; Bornyl valerianate; Bornyl n-pentanoate; endo-2-Camphanyl valerate; endo-2-Bornyl valerate; 1,7,7-Trimethyl-bicyclo[2.2.1]hept-2-yl pentanoate |
| 09.154 | 4156 | 472 | 89-47-4    | Ментил валерат      | Menthyl valerate      | Menthyl pentanoate; p-Menthan-3-yl pentanoate                                                                                                                     |
| 09.156 | 2726 | 479 | 111-80-8   | Метил 2-нониноат    | Methyl 2-nonynoate    | Methyl octyne carbonate; Methyl octyne carbonate;                                                                                                                 |
| 09.157 | 2448 | 480 | 10031-92-2 | Этил 2-нониноат     | Ethyl 2-nonynoate     | Ethyl octyne carbonate; Ethyl octyne carboxylate; Ethyl non-2-ynoate; Ethyl hexyl propiolate;                                                                     |
| 09.158 | 2729 | 481 | 111-12-6   | Метил 2-октиноат    | Methyl 2-octynoate    | Methyl heptyne carbonate; Methyl heptyne carbonate; Methyl oct-2-ynoate; Methyl pentylpropiolate;                                                                 |
| 09.159 | 2068 | 497 | 638-49-3   | Пентил формат       | Pentyl formate        | Amyl formate; Amyl formiat; Amyl methanoate; n-Pentyl methanoate;                                                                                                 |
| 09.160 | 2353 | 498 | 4351-54-6  | Циклогексил формат  | Cyclohexyl formate    |                                                                                                                                                                   |
| 09.161 | 2570 | 499 | 629-33-4   | Гексил формат       | Hexyl formate         | n-Hexyl formate; Hexyl methanoate; Formic acid hexyl ester;                                                                                                       |
| 09.162 | 2069 | 500 | 110-45-2   | 3-Метилбутил формат | 3-Methylbutyl formate | Isoamyl formate; Isopentyl formate; Amyl iso formate; Pentyl iso formate; Isopentyl methanoate; Amyl iso methanoate; Isoamyl methanoate;                          |
| 09.163 | 2196 | 501 | 592-84-7   | Бутил формат        | Butyl formate         | Butyl methanoate;                                                                                                                                                 |
| 09.164 | 2197 | 502 | 542-55-2   | Изобутил формат     | Isobutyl formate      | Teteryl formate; Butyl iso formate; Isobutyl methanoate; 2-Methyl-1-propyl formate; 2-Methylpropyl formate                                                        |
| 09.165 | 2944 | 503 | 625-55-8   | Изопропил формат    | Isopropyl formate     | Propyl iso formate; Propyl iso Methanoate; Isopropyl methanoate;                                                                                                  |
| 09.166 | 2549 | 504 | 5870-93-9  | Гептил бутират      | Heptyl butyrate       | Heptyl butanoate;                                                                                                                                                 |
| 09.167 | 2774 | 505 | 999-40-6   | Нерил бутират       | Neryl butyrate        | cis-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl butanoate; 3,7-Dimethyl-2(cis), 6-octadienyl butanoate                                                                         |
| 09.168 | 2861 | 506 | 103-52-6   | Фенетил бутират     | Phenethyl butyrate    | beta-Phenethyl n-butanoate; 2-Phenylethyl butanoate; 2-Phenylethyl butyrate; Benzylcarbiny butyrate;                                                              |

|        |      |     |            |                          |                          |                                                                                                                                                |
|--------|------|-----|------------|--------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.169 | 2777 | 509 | 105-91-9   | Нерил пропионат          | Neryl propionate         | cis-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl propionate; 3,7-Dimethyl-2(cis), 6-octadienyl propanoate                                                    |
| 09.171 |      | 527 | 77-54-3    | Цедрил ацетат            | Cedryl acetate           | 2,6,6,8-Tetramethyl-tricyclo[5.3.1.0(1.5)]undecan-8-yl acetate                                                                                 |
| 09.174 | 3687 | 552 | 613-70-7   | 2-Метоксифенил ацетат    | 2-Methoxyphenyl acetate  | Guaiacyl acetate; 1-Acetoxy-2-methoxybenzene; Acetyl guaiacol; o-Methoxyphenyl acetate;                                                        |
| 09.176 | 2162 | 565 | 1200-67-5  | Изоборнил формат         | Isobornyl formate        | Isobornyl methanoate; exo-2-bornyl formate; exo-2-Camphanyl formate; 1,7,7-Trimethylbicyclo[2.2.1]hept-2-yl formate                            |
| 09.177 | 2678 | 572 | 7149-29-3  | 2-Метилаллил бутират     | 2-Methylallyl butyrate   | 2-Methyl-2-propen-1-yl butyrate; 2-Methylallyl butanoate; Isopropenyl carbinyl-n-butyrate; Methylallyl butyrate; 2-Methylprop-2-enyl butanoate |
| 09.178 | 2684 | 573 | 93-92-5    | 1-Фенетил ацетат         | 1-Phenethyl acetate      | Styrallyl acetate; alpha-Phenylethyl acetate; methyl phenylcarbinyl acetate; sec-Phenylethyl acetate; 1-Phenylethyl acetate                    |
| 09.179 | 2688 | 574 | 7775-38-4  | 1-Фенетил формат         | 1-Phenethyl formate      | alpha-Methylbenzyl formate; 1-Phenyl-1-ethyl formate; Alpha-Methylbenzyl methanoate;                                                           |
| 09.180 |      | 581 | 112-39-0   | Метил гексадеканоат      | Methyl hexadecanoate     | Methyl palmitate;                                                                                                                              |
| 09.181 | 2709 | 583 | 13894-63-8 | Метил гекс-2-еноат       | Methyl hex-2-enoate      | Methyl $\beta$ -Propylacrylate;                                                                                                                |
| 09.182 | 2752 | 588 | 624-24-8   | Метил валерат            | Methyl valerate          | Methyl pentanoate; Methyl valerianate,;                                                                                                        |
| 09.185 |      | 607 | 592-20-1   | 2-Оксопропил ацетат      | 2-Oxopropyl acetate      | Acetonyl acetate;                                                                                                                              |
| 09.186 | 3526 | 608 | 4906-24-5  | втор-Бутан-3-онил ацетат | sec-Butan-3-onyl acetate | 2-Acetoxy-3-butanone; AMC acetate; Acetoin acetate; Acetyl methyl carbinyl acetate; 2-Butanon-3-yl acetate; 1-Methyl-2-oxopropyl acetate       |
| 09.188 |      | 611 | 5933-87-9  | Пентил деканоат          | Pentyl decanoate         | Amyl caprate; Amyl caprinate;                                                                                                                  |
| 09.189 | 2424 | 628 | 10031-86-4 | 1-Фенилпропил бутират    | 1-Phenylpropyl butyrate  | alpha-Ethylbenzyl butyrate; Ethyl phenyl carbinyl butyrate; 1-Phenyl-1-propyl butyrate; alpha-Phenylpropyl butyrate;                           |
| 09.191 | 3342 |     | 2396-83-0  | Этил гекс-3-еноат        | Ethyl hex-3-enoate       |                                                                                                                                                |

|        |      |      |            |                                |                                  |                                                                                                                                      |
|--------|------|------|------------|--------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.192 | 2450 | 633  | 111-62-6   | Этил олеат                     | Ethyl oleate                     | Ethyl cis-9-Octadecenoate; Ethyl octadec-9-enoate                                                                                    |
| 09.193 | 2451 | 634  | 628-97-7   | Этил гексадеканоат             | Ethyl hexadecanoate              | Ethyl palmitate; Ethyl cetylate;                                                                                                     |
| 09.194 | 2459 | 635  | 2396-84-1  | Этил гекса-2,4-диеноат         | Ethyl hexa-2,4-dienoate          | Ethyl sorbate; Ethyl 2,4-hexadienoate;                                                                                               |
| 09.196 | 2564 | 643  | 10094-40-3 | Гекс-2-енил ацетат             | Hex-2-enyl acetate               | trans-2-Hexenyl acetate; 2-Hexen-1-yl acetate; 2-Hexenyl ethanoate;                                                                  |
| 09.197 | 3171 | 644  | 3681-71-8  | Гекс-3(цис)-енил ацетат        | Hex-3(cis)-enyl acetate          | cis-3-Hexen-1-yl acetate; cis-3-hexenyl acetate; cis-3-Hexenyl ethanoate;                                                            |
| 09.198 |      | 648  | 2050-09-1  | Изопентил валерат              | Isopentyl valerate               | Isoamyl pentanoate; 3-Methylbutyl pentanoate                                                                                         |
| 09.200 | 2882 | 671  | 10415-88-0 | 1-Метил-3-фенилпропил ацетат   | 1-Methyl-3-phenylpropyl acetate  | Methyl phenyl ethyl carbonyl acetate; 4-Phenyl-2-butyl acetate; Phenylethyl methyl carbonyl acetate;                                 |
| 09.201 |      | 673  | 7460-74-4  | Фенетил валерат                | Phenethyl valerate               | Phenethyl pentanoate;                                                                                                                |
| 09.202 |      | 679  | 141-06-0   | Пропил валерат                 | Propyl valerate                  | Propyl pentanoate; Propyl valerate;                                                                                                  |
| 09.204 |      | 711  | 544-35-4   | Этил октадека-9,12-диеноат     | Ethyl octadeca-9,12-dienoate     | Ethyl linoleate;                                                                                                                     |
| 09.205 |      | 712  | 1191-41-9  | Этил октадека-9,12,15-триеноат | Ethyl octadeca-9,12,15-trienoate | Ethyl linolenate;                                                                                                                    |
| 09.208 |      | 741  | 142-77-8   | Бутил олеат                    | Butyl oleate                     | Butyl octadec-9-enoate                                                                                                               |
| 09.209 |      | 742  | 589-75-3   | Бутил октаноат                 | Butyl octanoate                  | Butyl caprylate;                                                                                                                     |
| 09.210 | 3490 | 745  | 111-61-5   | Этил октадеканоат              | Ethyl octadecanoate              | Ethyl stearate;                                                                                                                      |
| 09.211 | 2223 | 747  | 60-01-5    | Глицерил трибутират            | Glyceryl tributyrate             | Tributylin; Glycerol tributyrate; Butylin;                                                                                           |
| 09.212 | 2776 | 2060 | 2142-94-1  | Нерил формат                   | Neryl formate                    | cis-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl formate; cis-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl methanoate; 3,7-Dimethyl-2(cis), 6-octadienyl formate |
| 09.213 | 2773 | 2061 | 141-12-8   | Нерил ацетат                   | Neryl acetate                    | cis-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl acetate; cis-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl ethanoate; 3,7-Dimethyl-2(cis), 6-octadienyl acetate  |
| 09.214 | 3096 | 2062 | 112-19-6   | Ундец-10-енил ацетат           | Undec-10-enyl acetate            | Acetate C-11; 10-Hendecyl acetate; Undecylenic acetate; Undecenyl acetate;                                                           |
| 09.215 | 2250 | 2063 | 97-42-7    | Карвил ацетат                  | Carvyl acetate                   | Carveyl acetate; p-Mentha-6,8-dien-2-yl acetate; p-Mentha-6,8-dien-2-yl acetate                                                      |

|        |      |      |            |                               |                                   |                                                                                                                                                                       |
|--------|------|------|------------|-------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.216 | 2380 | 2064 | 20777-49-5 | Дигидрокарвил ацетат          | Dihydrocarvyl acetate             | 6-Methyl-3-(1-methylvinyl)cyclohexyl acetate; Dihydrocarveyl acetate; 8-p-Menthen-2-yl acetate; 6-Methyl-3-isopropenylcyclohexenyl acetate; p-Menth-8-en-2-yl acetate |
| 09.218 | 2160 | 2066 | 125-12-2   | Изоборнил ацетат              | Isobornyl acetate                 | Bornyl iso acetate; exo-2-Camphanyl acetate; Isobornyl ethanoate; exo-2-Bornyl acetate; 1,7,7-Trimethylbicyclo[2.2.1]hept-2-yl acetate                                |
| 09.219 | 2965 | 2067 | 57576-09-7 | Изопулегил ацетат             | Isopulegyl acetate                | 5-Methyl-2-isopropenylcyclohexyl acetate; Pulegol iso acetate; 1-Methyl-4-isopropenylcyclohexan-3-yl acetate; p-Menth-8-en-3-yl acetate                               |
| 09.220 | 2912 | 2068 | 326-61-4   | Пиперонил ацетат              | Piperonyl acetate                 | Heliotropyl acetate; 3,4-Methylene dioxylbenzyl acetate; 1,3-Benzodioxole-5-methanol,acetate; 3,4-Methylenedioxybenzyl acetate                                        |
| 09.225 | 2783 | 2075 | 1322-17-4  | 1,3-Нонандиол ацетат          | 1,3-Nonanediol acetate            | 1,3-Nonanediol acetate (mixed esters); Acetoxy nonyl acetate (mixed esters); Jasmonyl; Nonan-1,3-diyl acetate                                                         |
| 09.227 | 2392 | 2077 | 151-05-3   | 1,1-Диметил-2-фенетил ацетат  | 1,1-Dimethyl-2-phenethyl acetate  | 2-Methyl-1-phenyl-2-propyl acetate; Benzyl dimethyl carbinyl acetate; Dimethylbenzyl carbinyl acetate;                                                                |
| 09.228 | 3072 | 2078 | 533-18-6   | о-Толилацетат                 | o-Tolyl acetate                   | Acetyl o-Cresol; o-Cresol acetate; o-Cresyl acetate; o-Cresylic acetate; 2-Methylphenyl acetate                                                                       |
| 09.230 | 2351 | 2082 | 1551-44-6  | Циклогексил бутират           | Cyclohexyl butyrate               | Cyclohexyl butanoate;                                                                                                                                                 |
| 09.231 | 2686 | 2083 | 3460-44-4  | 1-Фенетил бутират             | 1-Phenethyl butyrate              | alpha-Methylbenzyl butyrate; Methyl phenyl carbinyl butyrate; Styrallyl butyrate; 1-Phenyl-1-ethyl butanoate; 1-Phenylethyl butyrate                                  |
| 09.232 | 2394 | 2084 | 10094-34-5 | 1,1-Диметил-2-фенетил бутират | 1,1-Dimethyl-2-phenethyl butyrate | 2-Methyl-1-phenyl-2-propyl butyrate; Benzyl dimethyl carbinyl butyrate; alpha,alpha-dimethylphenethyl butyrate;                                                       |
| 09.233 | 2040 | 2094 | 2408-20-0  | Аллил пропионат               | Allyl propionate                  | 2-Propenyl propanoate; Allyl propanoate;                                                                                                                              |
| 09.234 | 2725 | 2099 | 111-79-5   | Метил нон-2-еноат             | Methyl non-2-enoate               | Methyl nonylenate; Methyl nonylenoate;                                                                                                                                |
| 09.235 | 2194 | 2100 | 7492-45-7  | Бутил дец-2-еноат             | Butyl dec-2-enoate                |                                                                                                                                                                       |

|        |      |       |            |                                  |                                    |                                                                                                                                                                                               |
|--------|------|-------|------------|----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.236 | 2750 | 2101  | 5760-50-9  | Метил ундец-9-еноат              | Methyl undec-9-enoate              | Methyl undecylenate;                                                                                                                                                                          |
| 09.237 | 2461 | 10634 | 692-86-4   | Этил ундец-10-еноат              | Ethyl undec-10-enoate              | Ethyl undecylenate;                                                                                                                                                                           |
| 09.238 | 2216 | 2103  | 109-42-2   | Бутил ундец-10-еноат             | Butyl undec-10-enoate              | Butyl undecylenate;                                                                                                                                                                           |
| 09.239 | 2751 | 2111  | 10522-18-6 | Метил 2-ундециноат               | Methyl 2-undecynoate               | Methyl decyne carbonate; Methyl decine carbonate; Methyl undec-2-ynoate; Methyl octyl propiolate;                                                                                             |
| 09.240 | 3353 | 2153  | 33467-73-1 | Гекс-3(цис)-енил формат          | Hex-3(cis)-enyl formate            | beta,gamma-Hexenyl methanoate; (Z)-3-hexenol formate; Leaf alcohol formate; 3-Hexenyl methanoate;                                                                                             |
| 09.244 | 2032 | 2181  | 123-68-2   | Аллил гексаноат                  | Allyl hexanoate                    | Allyl caproate; 2-Propenyl hexanoate;                                                                                                                                                         |
| 09.246 | 2214 | 2189  | 123-95-5   | Бутил октадеcanoат               | Butyl octadecanoate                | Butyl stearate;                                                                                                                                                                               |
| 09.247 | 4072 | 2222  | 20474-93-5 | Аллил кроноат                    | Allyl crotonate                    | Allyl but-2(trans)-enoate                                                                                                                                                                     |
| 09.248 | 3486 | 2244  | 623-70-1   | Этил транс-2-бутеноат            | Ethyl trans-2-butenate             | Ethyl crotonate;                                                                                                                                                                              |
| 09.249 | 3197 | 2276  | 68922-11-2 | 1-Метил-2-фенетил бутират        | 1-Methyl-2-phenethyl butyrate      | 1-Phenyl-2-propyl butyrate; alpha-Methylphenethyl butyrate;                                                                                                                                   |
| 09.250 |      | 2303  | 10588-10-0 | Изобутил валерат                 | Isobutyl valerate                  | Isobutyl pentanoate; 2-Methylpropyl pentanoate                                                                                                                                                |
| 09.251 |      | 2304  | 110-42-9   | Метил деканоат                   | Methyl decanoate                   |                                                                                                                                                                                               |
| 09.253 |      | 2308  | 528-79-0   | 2-Изопропил-5-метилфенил ацетат  | 2-Isopropyl-5-methylphenyl acetate | Thymyl acetate; Acetyl thymol;                                                                                                                                                                |
| 09.254 | 3583 | 2347  | 4864-61-3  | 3-Октил ацетат                   | 3-Octyl acetate                    | 1-Ethyl hexyl acetate; n-Amyl ethyl carbonyl acetate; 1-Ethylhexyl acetate                                                                                                                    |
| 09.256 |      | 2351  | 6513-03-7  | Пропил нонаноат                  | Propyl nonanoate                   | Propyl pelargonate;                                                                                                                                                                           |
| 09.258 | 2524 | 2525  | 3891-59-6  | Глюкозы пентаацетат              | Glucose pentaacetate               | 1,2,3,4,6-Pentaacetyl-alpha-d-Glucose; 1,2,3,4,6-Pentaacetyl-beta-d-Glucose; alpha-Pentaacetyl-dextro-Glucose; 1,2,3,4,6-Pentaacetyl-alpha-d-glucose and 1,2,3,4,6-pentaacetyl-beta-d-glucose |
| 09.260 | 3148 | 10574 | 3025-30-7  | Этилдека-2(цис),4(транс)-диеноат | Ethyldeca-2(cis),4(trans)-dienate  | Ethyl (2E,4Z)-decadienoate;                                                                                                                                                                   |
| 09.261 | 3221 | 10882 | 6290-37-5  | 2-Фенетил гексаноат              | 2-Phenethyl hexanoate              | 2-Phenylethyl caproate; 2-Phenylethyl hexanoate; Benzylcarbonyl caproate; Benzylcarbonyl hexanoate;                                                                                           |
| 09.262 | 3222 | 10884 | 5457-70-5  | Фенетил октаноат                 | Phenethyl octanoate                | 2-Phenylethyl caprylate; Benzylcarbonyl octanoate;                                                                                                                                            |
| 09.263 | 3286 | 10657 | 139-45-7   | Глицерил трипропионат            | Glyceryl tripropionate             | Propionic acid, triglyceride; Tripropionin;                                                                                                                                                   |

|        |      |           |                |                                     |                                    |                                                                                                                                              |
|--------|------|-----------|----------------|-------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.264 | 3332 | 1052<br>5 | 84642-<br>61-5 | втор-Бутан-3-<br>онил бутират       | sec-Butan-3-onyl<br>butyrate       | Acetoyl butyrate; AMC butyrate; 1-<br>Methyl-2-oxopropyl butanoate                                                                           |
| 09.265 | 3344 | 1061<br>9 | 34495-<br>71-1 | Этил окт-4-<br>еноат                | Ethyl oct-4-enoate                 |                                                                                                                                              |
| 09.266 | 3354 | 1068<br>8 | 19089-<br>92-0 | Гексил 2-<br>бутеноат               | Hexyl 2-butenate                   |                                                                                                                                              |
| 09.267 | 3364 | 1080<br>1 | 2396-78-<br>3  | Метил гекс-3-<br>еноат              | Methyl hex-3-<br>enoate            | O-Hexylhexanolide;                                                                                                                           |
| 09.268 | 3367 | 1083<br>4 | 21063-<br>71-8 | Метил окт-<br>4(цис)-еноат          | Methyl oct-4(cis)-<br>enoate       |                                                                                                                                              |
| 09.269 | 3390 | 1176<br>9 | 13851-<br>11-1 | Фенхил ацетат                       | Fenchyl acetate                    | 1,3,3-Trimethyl-2-norbornanyl acetate;<br>1,3,3-trimethyl-bicyclo[2.2.1]heptan-2-<br>yl acetate                                              |
| 09.270 | 3402 | 1185<br>9 | 16491-<br>36-4 | Гекс-3-енил<br>бутират              | Hex-3-enyl butyrate                | $\beta$ ,gamma-Hexenyl n-butyrate; cis-3-<br>Hexenyl-butanoate;                                                                              |
| 09.271 | 3403 | 1177<br>9 | 31501-<br>11-8 | Гекс-3-енил<br>гексаноат            | Hex-3-enyl<br>hexanoate            | 3-Hexenyl caproate; cis-3-Hexenyl<br>caproate;                                                                                               |
| 09.272 | 3405 | 1085<br>8 | 72928-<br>52-0 | Миртенил<br>формат                  | Myrtenyl formate                   | 2-Pinen-10-ol formate; (6,6-<br>Dimethylbicyclo[3.3.1]hept-2-en-2-<br>yl)methyl formate                                                      |
| 09.273 | 3432 | 1070<br>6 | 589-66-2       | Изобутил<br>кротоноат               | Isobutyl crotonate                 | 2-Methylpropyl but-2(trans)-enoate                                                                                                           |
| 09.274 | 3492 | 1063<br>3 | 627-90-7       | Этил<br>ундеcanoат                  | Ethyl undecanoate                  | Ethyl undecylate, Ethyl hendecanoate;                                                                                                        |
| 09.275 | 3493 | 1066<br>2 | 1576-77-<br>8  | Гепт-3(транс)-<br>енил ацетат       | Hept-3(trans)-enyl<br>acetate      |                                                                                                                                              |
| 09.276 | 3516 | 1190<br>6 | 3913-80-<br>2  | Окт-2-енил<br>ацетат                | Oct-2-enyl acetate                 | 2-Octen-1-ol,acetate,(E)-;                                                                                                                   |
| 09.277 | 3517 | 1190<br>7 | 84642-<br>60-4 | Окт-2(транс)-<br>енил бутират       | Oct-2(trans)-enyl<br>butyrate      | trans-2-Octenyl butyrate;                                                                                                                    |
| 09.278 | 3561 | 1074<br>2 | 15111-<br>96-3 | п-Мента-1,8-<br>диен-7-ил<br>ацетат | p-Mentha-1,8-dien-<br>7-yl acetate | Perilla acetate; Perrilyl acetate; Perillyl<br>acetate; Acetic acid, perillyl ester;<br>Menthadien-7-carbinyl acetate;                       |
| 09.280 | 3579 | 1192<br>7 | 67715-<br>81-5 | Нонан-1,4-<br>диил диацетат         | Nonane-1,4-diyl<br>diacetate       | Nonanediol-1,4 acetate;                                                                                                                      |
| 09.281 | 3582 | 1171<br>6 | 2442-10-<br>6  | Окт-1-ен-3-ил<br>ацетат             | Oct-1-en-3-yl<br>acetate           | Octenyl acetate; Amyl vinyl carbinyl<br>acetate; 3-Acetoxyoctene; Amyl<br>crotonyl acetate; Pentyl crotonyl<br>acetate; 1-Vinylhexyl acetate |
| 09.282 | 3612 |           | 16491-<br>54-6 | Окт-1-ен-3-ил<br>бутират            | Oct-1-en-3-yl<br>butyrate          | 1-Vinylhexyl butyrate                                                                                                                        |
| 09.283 | 3641 | 1057<br>7 | 7367-88-<br>6  | Этил дес-2-<br>еноат                | Ethyl dec-2-enoate                 |                                                                                                                                              |
| 09.284 | 3642 | 1057<br>8 | 76649-<br>16-6 | Этил дес-4-<br>еноат                | Ethyl dec-4-enoate                 |                                                                                                                                              |
| 09.285 | 3643 | 1061<br>7 | 7367-82-<br>0  | Этил окт-<br>2(транс)-еноат         | Ethyl oct-2(trans)-<br>enoate      |                                                                                                                                              |

|        |      |           |                 |                                        |                                        |                                                                                                                                                       |
|--------|------|-----------|-----------------|----------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.286 | 3644 | 1076<br>2 | 624-41-9        | 2-Метилбутил<br>ацетат                 | 2-Methylbutyl<br>acetate               |                                                                                                                                                       |
| 09.287 | 3648 | 1088<br>9 | 28316-<br>62-3  | Пропил дека-<br>2,4-диеноат            | Propyl deca-2,4-<br>dienoate           |                                                                                                                                                       |
| 09.288 | 3652 |           | 3572-06-<br>3   | 4-(4-<br>Ацетоксифени<br>л)бутан-2-он  | 4-(4-<br>Acetoxyphenyl)but<br>an-2-one |                                                                                                                                                       |
| 09.289 | 3657 |           | 36789-<br>59-0  | альфа-<br>Камфолен<br>ацетат           | alpha-Campholene<br>acetate            | 1-Acetoxy-2-(2,2,3)-trimethyl-3-<br>cyclopentenyl ethane; 2-(2,2,3-<br>Trimethylcyclopent-3-enyl)ethyl<br>acetate                                     |
| 09.290 | 3682 |           | 69925-<br>33-3  | Этил окта-4,7-<br>диеноат              | Ethyl octa-4,7-<br>dienoate            | Ethyl Z 4,7-octadienoate;                                                                                                                             |
| 09.291 | 3689 |           | 61444-<br>38-0  | Гекс-3-енил<br>гекс-3-еноат            | Hex-3-enyl hex-3-<br>enoate            | Z-3-Hexenyl Z-3-hexenoate;                                                                                                                            |
| 09.292 | 3692 |           | 33855-<br>57-1  | Гексил 2-<br>гексеноат                 | Hexyl 2-hexenoate                      | Hexyl E-2-hexenoate;                                                                                                                                  |
| 09.293 | 3701 |           | 52789-<br>73-8  | 1-Ацетокси-1-<br>ацетилциклоге<br>ксан | 1-Acetoxy-1-<br>acetylcyclohexane      | Methyl 1-acetoxycyclohexyl; 1-<br>Acetylcyclohexyl acetate;                                                                                           |
| 09.294 | 3702 |           | 17373-<br>93-2  | 2-Метилбензил<br>ацетат                | 2-Methylbenzyl<br>acetate              |                                                                                                                                                       |
| 09.298 | 3710 |           | 13481-<br>87-3  | Метил нон-3-<br>еноат                  | Methyl non-3-<br>enoate                |                                                                                                                                                       |
| 09.299 | 3712 | 1180<br>0 | 7367-81-<br>9   | Метил окт-<br>2(транс)-еноат           | Methyl oct-<br>2(trans)-enoate         | Methyl E-2-octenoate;                                                                                                                                 |
| 09.300 | 3714 |           | 689-89-4        | Метил гекса-<br>2,4-диеноат            | Methyl hexa-2,4-<br>dienoate           | Methyl sorbate; Methyl 2,4-<br>hexadienoate; Methyl E,E-2,4<br>Hexadienoate;                                                                          |
| 09.301 | 3733 |           | 59558-<br>23-5  | п-Толил<br>октаноат                    | p-Tolyl octanoate                      | o-Cresyl octanoate; p-Methylphenyl<br>octanoate; p-Cresyl caprylate; 4-<br>Methylphenyl octanoate                                                     |
| 09.302 | 3765 | 1088<br>7 | 1079-01-<br>2   | Миртенил<br>ацетат                     | Myrtenyl acetate                       | 2-Pinen-10-ol acetate; (6,6-<br>Dimethylbicyclo[3.3.1]hept-2-en-2-<br>yl)methyl acetate                                                               |
| 09.303 | 4126 | 1066<br>4 | 253596-<br>70-2 | Гепт-2-енил<br>изовалерат              | Hept-2-enyl<br>isovalerate             | Hept-2-enyl 3-methylbutanoate                                                                                                                         |
| 09.304 |      | 1080<br>6 |                 | втор-Гептил<br>изовалерат              | sec-Heptyl<br>isovalerate              | 1- Methylhexyl 3-methylbutanoate                                                                                                                      |
| 09.305 | 3844 | 1070<br>2 | 22030-<br>19-9  | бета-Ионил<br>ацетат                   | beta-Ionyl acetate                     | beta-Ionol acetate; 3-Buten-2-ol, 4-<br>(2,6,6-trimethyl-1-cyclohexen-1-yl)-,<br>acetate; 4-(2,2,6-Trimethylcyclohex-1-<br>enyl)but-3-en-2-yl acetate |
| 09.306 |      | 1075<br>2 |                 | 2-<br>Метоксицинна<br>мил ацетат       | 2-<br>Methoxycinnamyl<br>acetate       | 3-(2-Methoxyphenyl)prop-2-enyl<br>acetate                                                                                                             |
| 09.307 |      | 1076<br>6 | нет CAS         | 2-Метилбутил<br>додеканоат             | 2-Methylbutyl<br>dodecanoate           |                                                                                                                                                       |

|        |      |       |            |                          |                             |                                                                                                     |
|--------|------|-------|------------|--------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.312 | 2041 | 2182  | 7493-75-6  | Аллил гекса-2,4-диеноат  | Allyl hexa-2,4-dienoate     | Allyl Sorbate;                                                                                      |
| 09.313 |      | 10523 | 56423-40-6 | Бензил 2-метилбутират    | Benzyl 2-methylbutyrate     |                                                                                                     |
| 09.316 | 4026 | 10521 | 6938-45-0  | Бензил гексаноат         | Benzyl hexanoate            |                                                                                                     |
| 09.319 | 3907 |       | 13109-70-1 | Борнил бутират           | Bornyl butyrate             | Bornyl butanoate; Butyric acid, 2-bornyl ester; 1,7,7-Trimethyl-bicyclo[2.2.1]heptan-2-yl butanoate |
| 09.323 |      | 10527 | 105-46-4   | втор-Бутил ацетат        | sec-Butyl acetate           | But-2-yl acetate; 1-Methylpropyl acetate                                                            |
| 09.325 |      | 10528 | 819-97-6   | втор-Бутил бутират       | sec-Butyl butyrate          | But-2-yl butyrate; 1-Methylpropyl butanoate                                                         |
| 09.326 |      | 10529 | 28369-24-6 | Бутил дека-2,4-диеноат   | Butyl deca-2,4-dienoate     |                                                                                                     |
| 09.327 |      | 10530 | 30673-36-0 | Бутил деканоат           | Butyl decanoate             | Butyl caprate;                                                                                      |
| 09.328 |      | 10532 | 589-40-2   | втор-Бутил формат        | sec-Butyl formate           | But-2-yl formate; 1-Methylpropyl formate                                                            |
| 09.332 |      | 10533 | 820-00-8   | втор-Бутил гексаноат     | sec-Butyl hexanoate         | But-2-yl caproate; 2-Butyl hexanoate; 1-Methylpropyl hexanoate                                      |
| 09.335 |      | 10536 | 57403-32-4 | Бутил окт-2-еноат        | Butyl oct-2-enoate          |                                                                                                     |
| 09.345 |      | 10555 | 818-04-2   | Ди-изопентил сукцинат    | Di-isopentyl succinate      | Di-isoamyl succinate; Di(3-methylbutyl) succinate; Di-(3-Methylbutyl)butanedioate                   |
| 09.351 |      | 10551 | 141-05-9   | Диэтил малеат            | Diethyl maleate             | 2- Butenedioic acid diethyl ester; Ethyl maleate; Diethyl but-2(cis)-enedioate                      |
| 09.352 |      | 10549 | 624-17-9   | Диэтил нонандиоат        | Diethyl nonanedioate        | Diethyl azelate;                                                                                    |
| 09.355 |      | 10859 | 20777-49-5 | нео-Дигидрокарвил ацетат | neo-Dihydrocarvyl acetate   | p-Menth-8(9)-en-2-yl acetate                                                                        |
| 09.358 |      | 10899 | 20780-49-8 | 3,7-Диметилоктил ацетат  | 3,7-Dimethyloctyl acetate   | Tetrahydrogeranyl acetate;                                                                          |
| 09.365 |      | 10610 | 638-10-8   | Этил 3-метилкротоноат    | Ethyl 3-methylcrotonate     | Ethyl senecioate; Ethyl 3-methylbut-2(trans)-enoate                                                 |
| 09.368 |      | 10615 | 6849-18-9  | Этил 4-метилпент-3-еноат | Ethyl 4-methylpent-3-enoate |                                                                                                     |
| 09.370 |      | 10579 | 67233-91-4 | Этил дец-9-еноат         | Ethyl dec-9-enoate          |                                                                                                     |
| 09.371 | 3832 | 10576 | 78417-28-4 | Этил дека-2,4,7-триеноат | Ethyl deca-2,4,7-trienoate  | Ethyl deca-2,4,7-trienoate; 2,4,7-Decatrienoic acid, ethyl ester;                                   |
| 09.372 |      | 10584 | 28290-90-6 | Этил додец-2-еноат       | Ethyl dodec-2-enoate        |                                                                                                     |
| 09.377 |      | 10618 | 1117-65-3  | Этил окт-3-еноат         | Ethyl oct-3-enoate          |                                                                                                     |

|        |      |           |                |                                     |                                     |                                                                                                                                                                                       |
|--------|------|-----------|----------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.379 |      | 1062<br>3 | 2445-93-<br>4  | Этил пент-2-<br>еноат               | Ethyl pent-2-enoate                 |                                                                                                                                                                                       |
| 09.380 |      | 1062<br>2 | 41114-<br>00-5 | Этил<br>пентадеканоат               | Ethyl<br>pentadecanoate             |                                                                                                                                                                                       |
| 09.382 | 4122 |           | 68705-<br>63-5 | (Е) -Геранил 2-<br>метилбутират     | (E)-Geranyl 2-<br>methylbutyrate    | Butanoic acid, 2- methyl-, (2E)- 3,7-<br>dimethyl- 2,6-octadienyl ester;<br>Butanoic acid, 2- methyl-, 3,7-<br>dimethyl- 2,6- octa-dienyl ester, (E) -;<br>Geranyl 2- methylbutanoate |
| 09.383 | 4044 | 1182<br>9 | 7785-33-<br>3  | Геранил 2-<br>метилкроноа<br>т      | Geranyl 2-<br>methylcrotonate       | Geranyl tiglate; 3,7-Dimethyl-<br>2(trans),6-octadienyl 2-methylbut-<br>2(trans)-enoate                                                                                               |
| 09.385 |      | 1066<br>1 | 16939-<br>73-4 | Гепт-2-енил<br>ацетат               | Hept-2-enyl acetate                 |                                                                                                                                                                                       |
| 09.387 |      | 1066<br>8 | 50862-<br>12-9 | Гептил 2-<br>метилбутират           | Heptyl 2-<br>methylbutyrate         |                                                                                                                                                                                       |
| 09.388 |      | 1080<br>2 | 5921-82-<br>4  | втор-Гептил<br>ацетат               | sec-Heptyl acetate                  | 1-Methylhexyl acetate                                                                                                                                                                 |
| 09.390 |      | 1066<br>6 | 6976-72-<br>3  | Гептил<br>гексаноат                 | Heptyl hexanoate                    |                                                                                                                                                                                       |
| 09.391 |      | 1080<br>5 | 6624-58-<br>4  | втор-Гептил<br>гексаноат            | sec-Heptyl<br>hexanoate             | 1-Methylhexyl hexanoate                                                                                                                                                               |
| 09.392 |      | 1066<br>7 | 56423-<br>43-9 | Гептил<br>изовалерат                | Heptyl isovalerate                  | Heptyl 3-methylbutanoate                                                                                                                                                              |
| 09.394 | 2564 | 643       | 2497-18-<br>9  | Гекс-2(транс)-<br>енил ацетат       | Hex-2(trans)-enyl<br>acetate        | trans-2-Hexenyl acetate; 2-Hexen-1-yl<br>acetate;                                                                                                                                     |
| 09.395 | 3932 | 1183<br>0 | 53398-<br>80-4 | Гекс-2(транс)-<br>енил<br>пропионат | Hex-2(trans)-enyl<br>propionate     | 2-Hexenyl propanoate; (E)-Hex-2-enyl<br>propionate; trans-2-Hexenyl<br>propionate;                                                                                                    |
| 09.396 | 3926 |           | 53398-<br>83-7 | Гекс-2-енил<br>бутират              | Hex-2-enyl butyrate                 |                                                                                                                                                                                       |
| 09.397 | 3927 | 1185<br>8 | 53398-<br>78-0 | Гекс-2-енил<br>формат               | Hex-2-enyl formate                  | (E)-Hex-2-enyl formate; trans-2-<br>Hexenyl formate;                                                                                                                                  |
| 09.398 | 3983 |           | 16630-<br>55-0 | 3-<br>(Метилтио)про<br>пил ацетат   | 3-<br>(Methylthio)propyl<br>acetate | Hexanoic acid, (2E)-2-hexenyl ester;<br>trans-2-Hexenyl caproate; trans-2-<br>Hexenyl hexanoate '(E)-2-Hexenyl<br>hexanoate                                                           |
| 09.399 | 3930 |           | 35154-<br>45-1 | Гекс-2-енил<br>изовалерат           | Hex-2-enyl<br>isovalerate           | Hex-2-enyl 3-methylbutanoate                                                                                                                                                          |
| 09.401 | 3551 | 227       | 2308-18-<br>1  | Изопентил<br>ацетоацетат            | Isopentyl<br>acetoacetate           | 3-Methylbutyl acetoacetate; Pentyl 3-<br>Oxobutanoate; Isoamyl Beta-<br>ketobutyrate; 3-Methylbutyl 3-<br>oxobutanoate                                                                |
| 09.402 | 2415 | 240       | 141-97-9       | Этил<br>ацетоацетат                 | Ethyl acetoacetate                  | Ethyl acetylacetate; Ethyl beta-<br>Ketobutyrate; Acetoacetic ester; Ethyl<br>3-oxobutanoate                                                                                          |
| 09.403 | 2176 | 241       | 591-60-6       | Бутил<br>ацетоацетат                | Butyl acetoacetate                  | Butyl 3-ketobutanoate; Butyl 3-<br>Ketobutyrate; Butyl 3-oxobutanoate                                                                                                                 |

|        |      |     |            |                                          |                                            |                                                                                                                                                         |
|--------|------|-----|------------|------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.404 | 2177 | 242 | 7779-75-1  | Изобутил<br>ацетоацетат                  | Isobutyl<br>acetoacetate                   | Isobutyl-beta-ketobutyrate; Isobutyl-3-oxobutanoate; 2-Methyl-1-propyl acetoacetate; Isobutyl 3-ketobutanoate; 2-Methylpropyl 3-oxobutanoate            |
| 09.405 | 2510 | 243 | 10032-00-5 | Геранил<br>ацетоацетат                   | Geranyl<br>acetoacetate                    | Geranyl 3-oxobutanoate; Geranyl beta-ketobutyrate; trans-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl acetoacetate; 3,7-Dimethylocta-2(trans),6-dienyl 3-oxobutanoate |
| 09.406 | 2136 | 244 | 5396-89-4  | Бензил 3-<br>оксобутират                 | Benzyl 3-<br>oxobutyrate                   | Benzyl acetylacetate; Benzyl 3-Oxobutanoate; Benzyl $\beta$ -Ketobutyrate;                                                                              |
| 09.407 | 2869 | 246 | 42078-65-9 | 2-Фенетил 3-<br>метилкроноа<br>т         | 2-Phenethyl 3-<br>methylcrotonate          | 2-Phenylethyl 3-methyl-2-butenate; 2-Phenethyl senecioate; Phenethyl 3,4-dimethylacrylate; 2-Phenylethyl 3-methylbut-2(trans)-enoate                    |
| 09.408 | 2180 | 247 | 7779-81-9  | Изобутил 2-<br>метилбут-<br>2(цис)-еноат | Isobutyl 2-<br>methylbut-2(cis)-<br>enoate | Isobutyl angelate; Butyl iso angelate; Butyl iso cis-2-methyl-2-butenate; 2-Methylpropyl 2-methylbut-2(cis)-enoate                                      |
| 09.409 | 2443 | 265 | 7452-79-1  | Этил 2-<br>метилбутират                  | Ethyl 2-<br>methylbutyrate                 | Ethyl 2-methylbutanoate;                                                                                                                                |
| 09.410 | 2029 | 281 | 7493-69-8  | Аллил 2-<br>этилбутират                  | Allyl 2-<br>ethylbutyrate                  | 2-Propenyl 2-ethylbutanoate; 2-Propenyl 2-ethylbutyrate;                                                                                                |
| 09.411 | 2024 | 283 | 7493-65-4  | Аллил<br>циклогексанбу<br>тират          | Allyl<br>cyclohexanebutyrat<br>e           | Allyl 4-cyclohexylbutyrate; 2-Propen-1-yl cyclohexanebutyrate; Allyl hexahydrophenylbutyrate; Allyl cyclohexylbutyrate;                                 |
| 09.412 | 2694 | 287 | 547-63-7   | Метил<br>изобутират                      | Methyl isobutyrate                         | Methyl dimethylacetate; Methyl-2-methylpropionate; Methyl 2-methylpropanoate                                                                            |
| 09.413 | 2428 | 288 | 97-62-1    | Этил<br>изобутират                       | Ethyl isobutyrate                          | Ethyl isobutanoate; Ethyl 2-methylpropanoate; Propanoic acid, 2-methyl-, ethyl ester; Ethyl-2-methylpropanoate                                          |
| 09.414 | 2936 | 289 | 644-49-5   | Пропил<br>изобутират                     | Propyl isobutyrate                         | Propyl 2-methylpropanoate                                                                                                                               |
| 09.415 | 2937 | 290 | 617-50-5   | Изопропил<br>изобутират                  | Isopropyl<br>isobutyrate                   | Propyl iso isobutyrate; Isopropyl 2-methylpropanoate; Propyl iso 2-methylpropanoate; Isopropyl 2-methylpropanoate                                       |
| 09.416 | 2188 | 291 | 97-87-0    | Бутил<br>изобутират                      | Butyl isobutyrate                          | Butyl-2-methylpropionate; n-Butyl 2-methylpropanoate; Isobutyl 2-methylpropanoate                                                                       |

|        |      |     |               |                                   |                                 |                                                                                                                                                                                |
|--------|------|-----|---------------|-----------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.417 | 2189 | 292 | 97-85-8       | Изобутил<br>изобутират            | Isobutyl isobutyrate            | Isobutyl 2-methylpropionate; Butyl iso<br>2-Methylpropanoate; 2-Methyl-1-<br>propyl 2-methylpropanoate; Isobutyl 2-<br>methylpropanoate; 2-Methylpropyl 2-<br>methylpropanoate |
| 09.418 |      | 293 | 2445-72-<br>9 | Пентил<br>изобутират              | Pentyl isobutyrate              | Amyl isobutyrate; Amyl isobutyrate;<br>Pentyl 2-methylpropanoate                                                                                                               |
| 09.419 | 3507 | 294 | 2050-01-<br>3 | Изопентил<br>изобутират           | Isopentyl<br>isobutyrate        | Isopentyl-2-methyl propanoate; 3-<br>Methylbutyl 2-methylpropanoate                                                                                                            |
| 09.420 | 2550 | 295 | 2349-13-<br>5 | Гептил<br>изобутират              | Heptyl isobutyrate              | Heptyl 2-methylpropanoate; Heptyl 2-<br>methylpropanoate                                                                                                                       |
| 09.421 | 2313 | 296 | 97-89-2       | Цитронеллил<br>изобутират         | Citronellyl<br>isobutyrate      | Citronellyl 2-methylpropionate; 3,7-<br>Dimethyl-6-octen-1-yl isobutyrate; 3,7-<br>Dimethyl-6-octen-1-yl 2-<br>methylpropanoate; 3,7-Dimethyloct-6-<br>enyl 2-methylpropanoate |
| 09.423 | 2640 | 298 | 78-35-3       | Линалил<br>изобутират             | Linalyl isobutyrate             | Linalyl 2-methylpropionate; 3,7-<br>Dimethyl-1,6-octadien-3-yl<br>isobutyrate; Linalool isobutyrate; 1,5-<br>Dimethyl-1-vinylhex-4-enyl 2-<br>methylpropanoate                 |
| 09.424 | 2775 | 299 | 2345-24-<br>6 | Нерил<br>изобутират               | Neryl isobutyrate               | 2-cis-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl<br>isobutyrate; 3,7-Dimethyl-2(cis), 6-<br>octadienyl 2-methylpropanoate                                                                  |
| 09.425 | 3050 | 300 | 7774-65-<br>4 | Терпинил 2-<br>метилпропиона<br>т | Terpinyl 2-<br>methylpropionate | Terpinyl isobutyrate; 1-Methyl-1-(4-<br>methylcyclohex-3-enyl)ethyl 2-<br>methylpropionate; p-Menth-1-en-8-yl<br>isobutyrate                                                   |
| 09.426 | 2141 | 301 | 103-28-6      | Бензил<br>изобутират              | Benzyl isobutyrate              | Benzyl 2-methylpropanoate; Benzyl-2-<br>methylpropanoate                                                                                                                       |
| 09.427 | 2862 | 302 | 103-48-0      | Фенетил<br>изобутират             | Phenethyl<br>isobutyrate        | 2-Phenethyl isobutyrate; 2-Phenylethyl<br>isobutyrate; Benzylcarbinyl 2-<br>methylpropanoate; Phenethyl 2-<br>methylpropanoate; 2-Phenylethyl 2-<br>methylpropanoate           |
| 09.428 | 2893 | 303 | 103-58-2      | 3-<br>Фенилпропил<br>изобутират   | 3-Phenylpropyl<br>isobutyrate   | Hydrocinnamyl isobutyrate;<br>Hydrocinnamyl 2-methylpropanoate;<br>3- Phenylpropyl 2-methylpropanoate                                                                          |
| 09.429 | 3075 | 304 | 103-93-5      | п-Толил<br>изобутират             | p-Tolyl isobutyrate             | p-Cresyl isobutyrate; p-Methylphenyl<br>2-methylpropanoate; p-Methylphenyl<br>isobutyrate; p-Tolyl 2-<br>methylpropanoate; 4-Methylphenyl 2-<br>methylpropanoate               |

|        |      |     |            |                          |                             |                                                                                                                                                        |
|--------|------|-----|------------|--------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.430 | 2913 | 305 | 5461-08-5  | Пиперонил<br>изобутират  | Piperonyl<br>isobutyrate    | Piperonyl 2-methylpropionate; 3,4-Methylenedioxybenzyl-2-methylpropanoate; Heliotropyl-2-methylpropanoate; 3,4-Methylenedioxybenzyl 2-methylpropanoate |
| 09.431 | 2513 | 306 | 2345-26-8  | Геранил<br>изобутират    | Geranyl isobutyrate         | Geranyl 2-methylpropionate; trans-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl isobutyrate; 3,7-Dimethylocta-2(trans), 6-dienyl 2-methylpropanoate                   |
| 09.432 | 2721 | 322 | 2412-80-8  | Метил 4-<br>метилвалерат | Methyl 4-<br>methylvalerate | Methyl 4-methylpentanoate; Methyl isocaproate, Methyl isobutylacetate;                                                                                 |
| 09.433 | 2440 | 371 | 97-64-3    | Этил лактат              | Ethyl lactate               | Ethyl alpha-hydroxypropionate; Ethyl 2-hydroxypropanoate                                                                                               |
| 09.434 | 2205 | 372 | 138-22-7   | Бутил лактат             | Butyl lactate               | Butyl alpha-hydroxypropionate; Butyl hydroxypropanoate; Butyl 2-hydroxypropanoate                                                                      |
| 09.435 | 2442 | 373 | 539-88-8   | Этил 4-<br>оксвалерат    | Ethyl 4-oxovalerate         | Ethyl laevulinate; Ethyl 4-ketovalerate; Ethyl acetylpropanoate; Ethyl laevulate; Ethyl levulinate;                                                    |
| 09.436 | 2207 | 374 | 2052-15-5  | Бутил 4-<br>оксвалерат   | Butyl 4-oxovalerate         | Butyl laevulinate; Butyl 4-ketovalerate; Butyl 4-oxopentanoate; Butyl acetylpropionate;                                                                |
| 09.439 | 2374 | 382 | 7554-12-3  | Диэтил малат             | Diethyl malate              | Diethylhydroxysuccinate; Ethyl malate; Diethyl 2-hydroxybutanedioate                                                                                   |
| 09.441 | 2195 | 384 | 17373-84-1 | Бутил этил<br>малонат    | Butyl ethyl<br>malonate     | Ethyl butyl maloate; Butyl ethyl propanedioate                                                                                                         |
| 09.442 | 2457 | 430 | 617-35-6   | Этил пируват             | Ethyl pyruvate              | Ethyl acetylformate; Ethyl alpha-Ketopropionate; Ethyl pyrroacemate; Ethyl 2-oxopropanoate                                                             |
| 09.443 | 2083 | 431 | 7779-72-8  | Изопентил<br>пируват     | Isopentyl pyruvate          | Isoamyl 2-oxopropanoate; 3-Methylbutyl 2-oxopropanoate                                                                                                 |
| 09.444 | 2377 | 438 | 123-25-1   | Диэтил<br>сукцинат       | Diethyl succinate           | Diethyl butanedionate; Diethyl ethanedicarboxylate; Ethyl succinate; Diethyl butanedioate                                                              |
| 09.445 | 2396 | 439 | 106-65-0   | Диметил<br>сукцинат      | Dimethyl succinate          | Dimethyl butanedionate; Methyl succinate; Dimethyl butanedioate                                                                                        |
| 09.446 | 2378 | 440 | 87-91-2    | Диэтил тартрат           | Diethyl tartrate            | Diethyl 2,3-dihydroxybutanedioate; Ethyl tartrate; Diethyl 2,3-dihydroxysuccinate; Diethyl 2,3-dihydroxybutanedioate                                   |

|        |      |     |            |                         |                       |                                                                                                                                                                       |
|--------|------|-----|------------|-------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.447 | 2463 | 442 | 108-64-5   | Этил<br>изовалерат      | Ethyl isovalerate     | Ethyl $\beta$ -methylbutyrate; Ethyl isopentanoate; Ethyl 3-methylbutanoate                                                                                           |
| 09.448 | 2960 | 443 | 557-00-6   | Пропил<br>изовалерат    | Propyl isovalerate    | Propyl isovalerianate; Propyl 3-methylbutanoate; Propyl isopentanoate; Propyl 3-methylbutyrate;                                                                       |
| 09.449 | 2218 | 444 | 109-19-3   | Бутил<br>изовалерат     | Butyl isovalerate     | Butyl isovalerianate; Butyl isopentanoate; Butyl-3-methylbutanoate                                                                                                    |
| 09.450 | 2961 | 445 | 32665-23-9 | Изопропил<br>изовалерат | Isopropyl isovalerate | Propyl iso isovalerate; Isopropyl isovalerianate; Isopropyl isopentanoate; Isopropyl 3-methylbutanoate                                                                |
| 09.451 | 2814 | 446 | 7786-58-5  | Октил<br>изовалерат     | Octyl isovalerate     | Octyl isovalerianate; Octyl isopentanoate; Octyl 3-methylbutyrate; Octyl 3-methylbutanoate                                                                            |
| 09.452 | 2791 | 447 | 7786-47-2  | Нонил<br>изовалерат     | Nonyl isovalerate     | Nonyl isovalerianate; Nonyl isopentanoate; Nonyl 3-methylbutanoate                                                                                                    |
| 09.453 | 2518 | 448 | 109-20-6   | Геранил<br>изовалерат   | Geranyl isovalerate   | Geranyl 3-methylbutyrate; trans-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl isopentanoate; 3,7-Dimethylocta-2(trans), 6-dienyl 3-methylbutanoate                                   |
| 09.454 | 2646 | 449 | 1118-27-0  | Линалил<br>изовалерат   | Linalyl isovalerate   | Linalyl 3-methylbutyrate; 3,7-Dimethyl-1,6-octadien-3-yl isovalerate; Linalyl isopentanoate; Linalyl isovalerianate; 1,5-Dimethyl-1-vinylhex-4-enyl 3-methylbutanoate |
| 09.455 | 2669 | 450 | 16409-46-4 | Ментил<br>изовалерат    | Menthyl isovalerate   | p-Menth-3-yl isovalerate; Menthyl isovalerianate; 1-Isopropyl-4-methylcyclohex-2-yl 3-methylbutanoate; 2-Isopropyl-5-methylcyclohexanyl 3-methylbutanoate             |
| 09.456 | 2165 | 451 | 76-50-6    | Борнил<br>изовалерат    | Bornyl isovalerate    | Bornyl 3-methylbutyrate; Bornyl isovalerianate; Bornyl isopentanoate; 1,7,7-Trimethyl-bicyclo[2.2.1]hept-2-yl 3-methylbutanoate                                       |
| 09.457 | 2166 | 452 | 7779-73-9  | Изоборнил<br>изовалерат | Isobornyl isovalerate | Isobornyl 3-methylbutyrate; Isobornyl isovalerianate; Bornyl iso isovalerate; Bornyl iso isopentanoate; 1,7,7-Trimethylbicyclo[2.2.1]hept-2-yl 3-methylbutanoate      |

|        |      |     |                |                                         |                                         |                                                                                                                                                                             |
|--------|------|-----|----------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.458 | 2152 | 453 | 103-38-8       | Бензил<br>изовалерат                    | Benzyl isovalerate                      | Benzyl isovalerianate; Benzyl<br>isopentanoate; Benzyl 3-methyl<br>butanoate                                                                                                |
| 09.459 | 2302 | 454 | 140-27-2       | Циннамил<br>изовалерат                  | Cinnamyl<br>isovalerate                 | Cinnamyl-3-methylbutyrate; Cinnamyl<br>isovalerianate; 3-Phenylallyl<br>isovalerate; 3-Phenyl-2-propen-1-yl 3-<br>methylbutanoate; 3-Phenylprop-2-enyl<br>3-methylbutanoate |
| 09.460 |      | 455 | 68922-<br>10-1 | Цитронеллил<br>изовалерат               | Citronellyl<br>isovalerate              | Citronellyl isopentanoate; 3,7-<br>Dimethyloct-6-enyl 3-methylbutanoate                                                                                                     |
| 09.461 | 3054 | 456 | 1142-85-<br>4  | Терпинил<br>изовалерат                  | Terpinyl isovalerate                    | p-Menth-1-en-8-yl isovalerate;<br>Terpinyl isopentanoate; p-Menth-1-en-<br>8-yl 3-methylbutyrate; p-Menth-1-en-<br>8-yl 3-methylbutanoate                                   |
| 09.462 | 2753 | 457 | 556-24-1       | Метил<br>изовалерат                     | Methyl isovalerate                      | Methyl iso valerianate, Methyl $\beta$ -<br>methyl butyrate; Methyl 3-<br>methylbutanoate                                                                                   |
| 09.463 | 2085 | 458 | 659-70-1       | 3-Метилбутил<br>3-<br>метилбутират      | 3-Methylbutyl 3-<br>methylbutyrate      | Isoamyl isopentanoate; Isopentyl<br>isopentanoate; iso amyl $\beta$ -methyl<br>butyrate;                                                                                    |
| 09.464 | 2355 | 459 | 7774-44-<br>9  | Циклогексил<br>изовалерат               | Cyclohexyl<br>isovalerate               | Cyclohexyl isovalerianate; Cyclohexyl<br>isopentanoate; Cyclohexyl-3-<br>methylbutanoate                                                                                    |
| 09.465 | 2987 | 460 | 7778-96-<br>3  | Родинил<br>изовалерат                   | Rhodinyl<br>isovalerate                 | alpha-Citronellyl isopentanoate; 3,7-<br>Dimethyloct-7-enyl 3-methylbutanoate                                                                                               |
| 09.466 | 2871 | 461 | 140-26-1       | Фенетил<br>изовалерат                   | Phenethyl<br>isovalerate                | Phenylethyl isopentanoate; 2-<br>Phenylethyl isovalerate;<br>Benzylcarbinyl 3-methylbutanoate; 2-<br>Phenylethyl 3-methylbutanoate                                          |
| 09.467 | 2899 | 462 | 5452-07-<br>3  | 3-<br>Фенилпропил<br>изовалерат         | 3-Phenylpropyl<br>isovalerate           | Hydrocinnamyl isovalerate; 3-<br>Phenylpropyl isovaleriate;<br>Hydrocinnamyl 3-methylbutanoate; 3-<br>Phenylpropyl isopentanoate; 3-<br>Phenylpropyl 3-methylbutanoate      |
| 09.468 | 2067 | 463 | 7493-80-<br>3  | альфа-<br>Пентилциннам<br>ил изовалерат | alpha-<br>Pentylcinnamyl<br>isovalerate | alpha-Amylcinnamyl 3-methylbutyrate;<br>alpha-n-Amyl-beta-phenylacryl<br>isovalerate; Floxin isovalerate; 2-<br>Pentyl-3-phenylprop-2-enyl 3-<br>methylbutanoate            |
| 09.469 | 2027 | 474 | 7493-68-<br>7  | Аллил<br>циклогексанва<br>лерат         | Allyl<br>cyclohexanevalerat<br>e        | Allyl 5-cyclohexylpentanoate; Allyl<br>cyclohexanepentanoate; 2-Propen-1-yl<br>cyclohexanevalerate;                                                                         |

|        |      |      |                |                                             |                                                |                                                                                                                                                                                                |
|--------|------|------|----------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.470 | 2297 | 496  | 103-59-3       | Циннамил<br>изобутират                      | Cinnamyl<br>isobutyrate                        | Cinnamyl-2-methylpropionate;<br>Cinnamyl 2-methylpropanoate; 3-<br>Phenyl-2-propen-1-yl isobutyrate; 3-<br>Phenylprop-2-enyl 2-methylpropanoate                                                |
| 09.471 | 2778 | 508  | 3915-83-<br>1  | Нерил<br>изовалерат                         | Neryl isovalerate                              | Neryl beta-methylbutyrate; Neryl 3-<br>methylbutyrate; Neryl isovalerianate;<br>cis-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl<br>isopentanoate; 3,7-Dimethyl-2(cis), 6-<br>octadienyl 3-methylbutanoate   |
| 09.472 | 3369 | 568  | 589-59-3       | Изобутил<br>изовалерат                      | Isobutyl isovalerate                           | 2-Methylpropyl 3-methylbutanoate                                                                                                                                                               |
| 09.473 | 2808 | 593  | 109-15-9       | Октил<br>изобутират                         | Octyl isobutyrate                              | Octyl 2-methylpropanoate                                                                                                                                                                       |
| 09.474 | 2373 | 622  | 109-43-3       | Дибутил<br>себагинат                        | Dibutyl sebacate                               | Butyl sebacate; Dibutyl decanedioate;<br>Dibutyl 1,8-octanedicarboxylate;<br>Dibutyl decane-1,10-dioate                                                                                        |
| 09.475 | 2376 | 623  | 110-40-7       | Диэтил<br>себагинат                         | Diethyl sebacate                               | Diethyl 1,8-octanedicarboxylate; Ethyl<br>sebacate; Diethyl decanedioate                                                                                                                       |
| 09.476 | 2423 | 627  | 94-02-0        | Этил 3-фенил-<br>3-<br>оксопропионат        | Ethyl 3-phenyl-3-<br>oxopropionate             | Ethyl benzoylacetate; Ethyl 3-phenyl-<br>3-oxopropanoate; Ethyl beta-Keto-<br>beta-phenylpropionate;                                                                                           |
| 09.478 | 3172 | 646  | 2349-07-<br>7  | Гексил<br>изобутират                        | Hexyl isobutyrate                              | Hexyl 2-methylpropanoate                                                                                                                                                                       |
| 09.480 | 3753 | 681  | 36438-<br>54-7 | о-Толил<br>изобутират                       | o-Tolyl isobutyrate                            | 2-Methylphenyl 2-methylpropanoate                                                                                                                                                              |
| 09.481 |      | 710  | 105-58-8       | Диэтил<br>карбонат                          | Diethyl carbonate                              |                                                                                                                                                                                                |
| 09.482 | 2023 | 2070 | 4728-82-<br>9  | Аллил<br>циклогексанац<br>етат              | Allyl<br>cyclohexaneacetate                    | Allyl cyclohexylacetate; 2-Propen-1-yl<br>cyclohexaneacetate;                                                                                                                                  |
| 09.483 | 2719 | 2085 | 868-57-5       | Метил 2-<br>метилбутират                    | Methyl 2-<br>methylbutyrate                    | Methyl methylethylacetate, Methyl-2-<br>methylbutanoate;                                                                                                                                       |
| 09.484 | 2736 | 2086 | 10031-<br>71-7 | 1,1-Диметил-3-<br>фенилпропил<br>изобутират | 1,1-Dimethyl-3-<br>phenylpropyl<br>isobutyrate | Dimethyl phenethyl carbinyl<br>isobutyrate; 2-Methyl-4-phenyl-2-butyl<br>isobutyrate; 2-Methyl-4-phenyl-2-<br>butyl-2-methylpropanoate; 1,1-<br>Dimethyl-3-phenylpropyl 2-<br>methylpropanoate |
| 09.485 | 2892 | 2087 | 65813-<br>53-8 | 2-<br>Фенилпропил<br>изобутират             | 2-Phenylpropyl<br>isobutyrate                  | 2-Methyl-2-phenylethyl 2-<br>methylpropanoate; 2-Alpha-<br>Phenylpropyl alcohol, isobutyric ester;<br>Hydratropyl isobutyrate; 2-<br>Phenylpropyl 2-methylpropanoate                           |

|        |      |      |            |                                   |                                    |                                                                                                                                                                                                                       |
|--------|------|------|------------|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.486 | 2687 | 2088 | 7775-39-5  | 1-Фенетил<br>изобутират           | 1-Phenethyl<br>isobutyrate         | alpha-Methylbenzyl isobutyrate;<br>Styrallyl isobutyrate; Methyl phenyl<br>carbinyl butyrate; 1-Phenyl-1-ethyl 2-<br>Methylpropanoate; Methyl<br>phenylcarbinyl isobutyrate; 1-(2-<br>Phenylethyl) 2-methylpropanoate |
| 09.487 | 2873 | 2089 | 103-60-6   | 2-Феноксизтил<br>изобутират       | 2-Phenoxyethyl<br>isobutyrate      | 2-Phenoxyethyl 2-methylpropanoate;<br>Ethylene glycol monophenyl ether,<br>isobutyrate; Phenylcellosolve<br>isobutyrate; 2-Phenoxyethyl-2-<br>methylpropanoate                                                        |
| 09.488 | 2431 | 2095 | 10094-36-7 | Этил<br>циклогексанпро<br>пионат  | Ethyl<br>cyclohexanepropion<br>ate | Ethyl 3-cyclohexylpropionate; Ethyl<br>hexahydrophenylpropionate;                                                                                                                                                     |
| 09.489 | 2045 | 2098 | 2835-39-4  | Аллил<br>изовалерат               | Allyl isovalerate                  | 2-Propenyl isopentanoate; Allyl<br>isopentanoate; Allyl isovalerianate; 2-<br>Propenyl 3-methylbutanoate; Allyl 3-<br>methylbutanoate                                                                                 |
| 09.490 | 2375 | 2106 | 105-53-3   | Диэтил<br>малонат                 | Diethyl malonate                   | Ethyl malonate; Malonic ester; Ethyl<br>propanedioate; Ethyl<br>methanedicarboxylate; Diethyl<br>propanedioate                                                                                                        |
| 09.491 | 2190 | 2107 | 7492-70-8  | Бутил-О-<br>бутириллактат         | Butyl-O-<br>butyryllactate         | Butyl butyrolactate; Butyl-alpha-<br>butyryloxy propionate; Butyl 2-<br>(propylcarboxy) propanoate; Butyl 2-<br>butanoyloxypropanoate                                                                                 |
| 09.492 | 2025 | 2180 | 7493-66-5  | Аллил<br>циклогексангек<br>саноат | Allyl<br>cyclohexanhexano<br>ate   | Allyl 3-cyclohexylhexanoate; Allyl<br>hexahydrophenylhexanoate; Allyl<br>cyclohexanecaproate;                                                                                                                         |
| 09.493 | 2043 | 2183 | 7493-71-2  | Аллил 2-<br>метилкротоноа<br>т    | Allyl 2-<br>methylcrotonate        | Allyl tiglate; Allyl-trans-2,3-<br>dimethylacrylate; Allyl-trans-2-methyl-<br>2-butenate; Allyl-2-methyl-crotonate;<br>Allyl 2-methylbut-2(trans)-enoate                                                              |
| 09.494 | 3330 | 2184 | 37526-88-8 | Бензил 2-<br>метилкротоноа<br>т   | Benzyl 2-<br>methylcrotonate       | Benzyl tiglate; Benzyl trans-2,3-<br>dimethyl acrylate; Benzyl trans-2-<br>methyl crotonate; Benzyl 2-methylbut-<br>2(trans)-enoate                                                                                   |
| 09.495 | 2460 | 2185 | 5837-78-5  | Этил 2-<br>метилкротоноа<br>т     | Ethyl 2-<br>methylcrotonate        | Ethyl tiglate; Ethyl trans-2,3-dimethyl<br>acrylate; Ethyl (trans)-2-<br>Methylcrotonate; Tiglic acid ethyl<br>ester; Ethyl 2-methylbut-2(trans)-<br>enoate                                                           |

|        |      |       |            |                                |                                   |                                                                                                                                                                                                           |
|--------|------|-------|------------|--------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.496 | 2870 | 2186  | 55719-85-2 | Фенетил 2-метилкротоноат       | Phenethyl 2-methylcrotonate       | Phenethyl tiglate; 2-Phenylethyl tiglate; 2-Phenylethyl trans-2,3-dimethylacrylate; 2-Phenylethyl trans-2-methylbutenoate; 2-Phenylethyl 2-methylbut-2(trans)-enoate                                      |
| 09.498 | 2026 | 2223  | 2705-87-5  | Аллил циклогексанпропионат     | Allyl cyclohexanepropionate       | Allyl 3-cyclohexylpropionate; 2-Propen-1-yl cyclohexanepropionate; Allyl hexahydrophenylpropionate;                                                                                                       |
| 09.499 |      | 2224  | 25415-62-7 | Пентил изовалерат              | Pentyl isovalerate                | Amyl isopentanoate; Pentyl 3-methylbutyrate; Pentyl-3-methylbutanoate; n-Amyl isovalerianate; Pentyl 3-methylbutanoate                                                                                    |
| 09.501 | 2416 | 2241  | 620-79-1   | Этил 2-ацетил-3-фенилпропионат | Ethyl 2-acetyl-3-phenylpropionate | Ethyl 2-benzylacetoacetate; Ethyl 2-acetyldihydrocinnamate; Ethyl alpha-acetylhydrocinnamate;                                                                                                             |
| 09.502 |      | 2242  | 71662-27-6 | Этил бутирил лактат            | Ethyl butyryl lactate             | Ethyl O-butyryllactate; Ethyl 2-(butoxycarbonyl)propanoate                                                                                                                                                |
| 09.505 | 3498 | 2344  | 10032-11-8 | Гекс-3-енил изовалерат         | Hex-3-enyl isovalerate            | 3-Hexenyl isopentanoate; 3-Hexenyl isovalerate; Hex-3-enyl 3-methylbutanoate                                                                                                                              |
| 09.506 | 3497 | 2345  | 10094-41-4 | Гекс-3-енил 2-метилбутират     | Hex-3-enyl 2-methylbutyrate       | 3-Hexenyl 2-methylbutyrate; cis-3-Hexenyl-a-methylbutyrate; Hex-3-enyl 2-methylbutanoate;                                                                                                                 |
| 09.507 | 3499 | 4132  | 10032-15-2 | Гексил 2-метилбутират          | Hexyl 2-methylbutyrate            |                                                                                                                                                                                                           |
| 09.508 | 2143 | 11868 | 7492-69-5  | Бензил 2,3-диметилкротоноат    | Benzyl 2,3-dimethylcrotonate      | Benzyl methyltiglate; Benzyl 2,3-dimethyl-2-butenate; Benzyl-2,3-dimethylbut-2(trans)-enoate                                                                                                              |
| 09.509 | 2388 | 11828 | 7774-60-9  | 1-Метил-1-фенетил изобутират   | 1-Methyl-1-phenethyl isobutyrate  | Dimethyl phenyl carbonyl isobutyrate; Phenylpropan-2-yl 2-methylpropionate; alpha,alpha-Dimethylbenzyl isobutyrate; 2-Phenylpropan-2-yl 2-methylpropanoate; 1-Methyl-1-(2-phenylethyl) 2-methylpropanoate |
| 09.510 | 2417 | 11845 | 1321-30-8  | Этил аконитат                  | Ethyl aconitate                   | Triethyl aconitate; Ethyl 1-propene-1,2,3-tricarboxylate; Ethyl 2-carboxyglutaconate; Triethyl propene-1,2,3-tricarboxylate                                                                               |
| 09.511 | 3080 |       | 77-90-7    | Трибутил ацетилцитрат          | Tributyl acetyl citrate           | Acetyl tributylcitrate; Tributyl 2-acetoxy-1,2,3-propanetricarboxylate                                                                                                                                    |
| 09.512 | 3083 | 11762 | 77-93-0    | Триэтил цитрат                 | Triethyl citrate                  | Ethyl citrate; Triethyl 2-hydroxy-1,2,3-propanetricarboxylate                                                                                                                                             |

|        |      |           |               |                                                |                                                 |                                                                                                                                                |
|--------|------|-----------|---------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.513 | 3229 | 1073<br>3 | 1733-25-<br>1 | Изопропил 2-метилкротоноат                     | Isopropyl 2-methylcrotonate                     | Propyl is tiglate, Isopropyl tiglate; Propyl iso alpha-Methylcrotonate; Isopropyl alpha-Methylcrotonate; Isopropyl 2-methylbut-2(trans)-enoate |
| 09.514 | 3278 | 1190<br>3 | 13246-52-1    | Этил 2,4-диоксогексаноат                       | Ethyl 2,4-dioxohexanoate                        | Ethyl propionylpyruvate; Ethyl-2,4-diketocaproate; ethyl propionyl pyruvate;                                                                   |
| 09.515 | 3339 | 1166<br>7 | 73019-14-4    | Геранил 2-этилбутират                          | Geranyl 2-ethylbutyrate                         | 3,7-Dimethyl-2(trans),6-octadienyl 2-ethylbutanoate                                                                                            |
| 09.516 | 3359 | 1077<br>3 | 2445-78-5     | 2-Метилбутил 2-метилбутират                    | 2-Methylbutyl 2-methylbutyrate                  | 2-Methylbutyl 2-methylbutanoate;                                                                                                               |
| 09.517 | 3361 | 1078<br>1 | 2270-60-2     | Метил цитронеллат                              | Methyl citronellate                             | Methyl-3,7-dimethyl-oct-6-enoate; Methyl 3,7-dimethyloct-6-enoate                                                                              |
| 09.518 | 3387 | 1054<br>5 | 55066-56-3    | 4-Метилфенил изовалерат                        | 4-Methylphenyl isovalerate                      | p-Cresyl isopentanoate; 4-Methylphenyl 3-methylbutyrate; p-Tolyl isovalerate; p-Tolyl-3-methyl butyrate; 4-Methylphenyl 3-methylbutanoate      |
| 09.519 | 3393 | 1053<br>4 | 15706-73-7    | Бутил 2-метилбутират                           | Butyl 2-methylbutyrate                          |                                                                                                                                                |
| 09.520 | 3408 | 1078<br>5 | 24851-98-7    | Метил 3-оксо-2-пентил-1-циклопентилацетат      | Methyl 3-oxo-2-pentyl-1-cyclopentylacetate      | Hedione; Methyl dihydrojasmonate; Methyl 2-pentyl-3-oxo-1-cyclopentyl-acetate; Jasmonic acid, (E)-dihydro-, methyl ester;                      |
| 09.521 | 3410 | 1082<br>1 | 39924-52-2    | Метил 3-оксо-2-пент-2-енил-1-циклопентилацетат | Methyl 3-oxo-2-pent-2-enyl-1-cyclopentylacetate | Methyl jasmonate; 2-Pentenyl cyclopentanone-3-acetic acid, methyl ester; Methyl(2-pent-2-enyl-3-oxo-1-cyclopentyl)acetate;                     |
| 09.522 | 3428 | 1059<br>6 | 5405-41-4     | Этил 3-гидроксибутират                         | Ethyl 3-hydroxybutyrate                         | Ethyl 3-hydroxybutanoate; Ethyl Beta-hydroxybutyrate;                                                                                          |
| 09.523 | 3452 | 1056<br>3 | 6624-71-1     | Додецил изобутират                             | Dodecyl isobutyrate                             | Dodecyl 2-methyl-propanoate; Lauryl isobutyrate; Lauryl 2-methylpropionate; Dodecyl 2-methylpropanoate                                         |
| 09.524 | 3456 | 1061<br>2 | 1617-23-8     | Этил 2-метилпент-3-еноат                       | Ethyl 2-methylpent-3-enoate                     |                                                                                                                                                |
| 09.525 | 3462 | 1073<br>9 | 65416-14-0    | Мальтил изобутират                             | Maltyl isobutyrate                              | 2-Methyl-4-pyran-3-yl 2-methylpropanoate; Maltyl 2-methylpropanoate; 2-Methyl-4H-pyran-4-one-3-yl 2-methylpropanoate                           |
| 09.526 | 3488 | 1061<br>6 | 39255-32-8    | Этил 2-метилвалерат                            | Ethyl 2-methylvalerate                          | Ethyl 2-methylpentanoate;                                                                                                                      |
| 09.527 | 3489 | 1061<br>3 | 53399-81-8    | Этил 2-метилпент-4-еноат                       | Ethyl 2-methylpent-4-enoate                     |                                                                                                                                                |

|        |      |           |                |                                       |                                          |                                                                                                                                                           |
|--------|------|-----------|----------------|---------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.528 | 3494 | 1066<br>3 | 67801-<br>45-0 | транс-3-<br>Гептенил<br>изобутират    | trans-3-Heptenyl<br>isobutyrate          | Hept-3(trans)-enyl isobutyrate; Hept-<br>3(trans)-enyl 2-methylpropanoate                                                                                 |
| 09.529 | 3500 | 1069<br>2 | 10032-<br>13-0 | Гексил<br>изовалерат                  | Hexyl isovalerate                        | Hexyl isopentanoate; Hexyl<br>isovalerianate; Hexyl 3-<br>methylbutanoate                                                                                 |
| 09.530 | 3505 | 1072<br>1 | 27625-<br>35-0 | Изопентил 2-<br>метилбутират          | Isopentyl 2-<br>methylbutyrate           | Isoamyl 2-methylbutanoate; Isopentyl<br>2-methylbutanoate; Iso-Amyl 2-<br>methylbutanoate; 3-Methylbutyl 2-<br>methylbutanoate                            |
| 09.531 | 3506 | 1077<br>2 | 2445-77-<br>4  | 2-Метилбутил<br>изовалерат            | 2-Methylbutyl<br>isovalerate             | 2-Methylbutyl isopentanoate; 2-<br>Methylbutyl 3-methylbutanoate                                                                                          |
| 09.532 | 3508 | 1081<br>2 | 21188-<br>58-9 | Метил 3-<br>гидроксигексан<br>оат     | Methyl 3-<br>hydroxyhexanoate            | Methyl 3-hydroxycaproate; Methyl<br>beta-hydroxycaproate; Methyl beta-<br>hydroxyhexanoate;                                                               |
| 09.533 | 3543 | 1057<br>1 | 105-95-3       | Этил брассилат                        | Ethyl brassylate                         | Ethylene glycol brassylate, cyclic<br>diester; Ethylene brassylate; Ethylene<br>undecane dicarboxylate; 1,4-<br>Dioxacycloheptadecan-5,17-dione           |
| 09.534 | 3544 | 1191<br>6 | 3289-28-<br>9  | Этил<br>циклогексанка<br>рбоксилат    | Ethyl<br>cyclohexanecarbox<br>ylate      |                                                                                                                                                           |
| 09.535 | 3545 | 1176<br>4 | 2305-25-<br>1  | Этил 3-<br>гидроксигексан<br>оат      | Ethyl 3-<br>hydroxyhexanoate             |                                                                                                                                                           |
| 09.536 | 3568 | 1192<br>0 | 4630-82-<br>4  | Метил<br>циклогексанка<br>рбоксилат   | Methyl<br>cyclohexanecarbox<br>ylate     |                                                                                                                                                           |
| 09.537 | 3604 | 1086<br>6 | 29811-<br>50-5 | Октил 2-<br>метилбутират              | Octyl 2-<br>methylbutyrate               |                                                                                                                                                           |
| 09.538 | 3632 | 1088<br>3 | 24817-<br>51-4 | Фенетил 2-<br>метилбутират            | Phenethyl 2-<br>methylbutyrate           | 2-Phenylethyl 2-methylbutanoate;<br>Benzylcarbinyl 2-methylbutyrate; beta-<br>Phenethyl alpha-methylbutanoate;                                            |
| 09.539 | 3676 |           | 94133-<br>92-3 | Окт-3-ил 2-<br>метилкротоноа<br>т     | Oct-3-yl 2-<br>methylcrotonate           | Oct-3-yl tiglate; 1-Ethylhexyl 2-<br>methyl-2-butenate; 1-Ethylhexyl 2-<br>methylcrotonate; 3-Octyl tiglate; 1-<br>Ethylhexyl 2-methylbut-2(trans)-enoate |
| 09.540 | 3678 |           | 60523-<br>21-9 | Этил 2-<br>метилпента-<br>3,4-диеноат | Ethyl 2-<br>methylpenta-3,4-<br>dienoate |                                                                                                                                                           |
| 09.541 | 3679 |           | 5870-68-<br>8  | Этил 3-<br>метилвалерат               | Ethyl 3-<br>methylvalerate               |                                                                                                                                                           |
| 09.542 | 3683 |           | 3249-68-<br>1  | Этил 3-<br>оксигексаноат              | Ethyl 3-<br>oxohexanoate                 | Ethyl beta-ketohexanoate;                                                                                                                                 |
| 09.543 | 3685 | 1064<br>8 | 26446-<br>31-1 | Глицерил 5-<br>гидроксидекан<br>оат   | Glyceryl 5-<br>hydroxydecanoate          |                                                                                                                                                           |

|        |      |           |                |                                                               |                                            |                                                                                                        |
|--------|------|-----------|----------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.544 | 3686 | 1064<br>9 | 26446-<br>32-2 | Глицерил 5-<br>гидроксидека-<br>аноат                         | Glyceryl 5-<br>hydroxydodecanoat<br>e      |                                                                                                        |
| 09.545 | 3690 | 1068<br>1 | 61931-<br>81-5 | Гекс-3-енил<br>лактат                                         | Hex-3-enyl lactate                         | Hex-3-enyl 2-hydroxypropanoate                                                                         |
| 09.546 | 3693 |           | 58625-<br>95-9 | Гексил-2-<br>метилпент-(3 и<br>4)-еноат                       | Hexyl-2-<br>methylpent-(3 and<br>4)-enoate |                                                                                                        |
| 09.547 | 3699 |           | 66576-<br>71-4 | Изопропил 2-<br>метилбутират                                  | Isopropyl 2-<br>methylbutyrate             |                                                                                                        |
| 09.548 | 3706 |           | 40348-<br>72-9 | Метил 2-<br>гидрокси-4-<br>метилвалерат                       | Methyl 2-hydroxy-<br>4-methylvalerate      | Methyl 2-hydroxyisocaproate;                                                                           |
| 09.549 | 3707 |           | 2177-77-<br>7  | Метил 2-<br>метилвалерат                                      | Methyl 2-<br>methylvalerate                | Methyl 2-methylvalerate;                                                                               |
| 09.550 | 3713 |           | 3682-42-<br>6  | Метил 2-оксо-<br>3-метилвалерат                               | Methyl 2-oxo-3-<br>methylvalerate          | Methyl 2-keto-3-methylpentanoate;<br>Methyl 2-keto-3-methylvalerate;<br>Methyl 3-methyl-2-oxovalerate; |
| 09.551 | 3748 |           | 59259-<br>38-0 | l-Ментил<br>лактат                                            | l-Menthyl lactate                          | 5-Methyl-2-(1-methylethyl)cyclohexyl<br>alpha-hydroxypropanoate; l-p-<br>Menthan-3-yl lactate;         |
| 09.552 | 3767 | 1065<br>0 | 91052-<br>69-6 | Глицериновый<br>моноэфир 3-<br>оксодекановой<br>кислоты       | 3-Oxodecanoic acid<br>glyceride            | Glyceryl beta-ketodecanoate; Glyceryl<br>monoester of 3-oxodecanoic acid;                              |
| 09.553 | 3768 | 1065<br>1 | 91052-<br>70-9 | Глицериновый<br>моноэфир 3-<br>оксододеканов<br>ой кислоты    | 3-Oxododecanoic<br>acid glyceride          | Glyceryl beta-ketododecanoate;<br>Glyceryl monoester of 3-<br>oxododecanoic acid;                      |
| 09.554 | 3769 | 1065<br>2 | 91052-<br>71-0 | Глицериновый<br>моноэфир 3-<br>оксогексакан<br>овой кислоты   | 3-Oxohexadecanoic<br>acid glyceride        | Glyceryl beta-ketohexadecanoate;<br>Glyceryl monoester of 3-<br>oxohexadecanoic acid;                  |
| 09.555 | 3770 | 1065<br>3 | 91052-<br>72-1 | Глицериновый<br>моноэфир 3-<br>оксогексановой<br>кислоты      | 3-Oxohexanoic acid<br>glyceride            | Glyceryl beta-ketohexanoate; Glyceryl<br>diester of 3-oxohexanoic acid;                                |
| 09.556 | 3771 | 1065<br>4 | 91052-<br>68-5 | Глицериновый<br>моноэфир 3-<br>оксооктановой<br>кислоты       | 3-Oxo-octanoic acid<br>glyceride           | Glyceryl beta-ketooctanoate; Glyceryl<br>monoester of 3-oxooctanoic acid;                              |
| 09.557 | 3772 | 1065<br>5 | 91052-<br>73-2 | Глицериновый<br>моноэфир 3-<br>оксотетрадекан<br>овой кислоты | 3-Oxotetradecanoic<br>acid glyceride       | Glyceryl beta-ketotetradecanoate;<br>Glyceryl monoester of 3-<br>oxotetradecanoic acid;                |
| 09.558 |      | 1175<br>4 | 108-59-8       | Диметил<br>малонат                                            | Dimethyl malonate                          | Dimethyl azelate; Dimethyl<br>propanedioate                                                            |

|        |      |       |            |                                   |                                   |                                                                                                                                                                                              |
|--------|------|-------|------------|-----------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.559 | 3931 |       | 67883-79-8 | Гекс-3(цис)-енил 2-метилкротоноат | Hex-3(cis)-enyl 2-methylcrotonate | cis-3-Hexenyl tiglate; cis-3-Hexenyl-2-methyl-trans-2-butenolate; (Z)-3-Hexenyl 2-methylcrotonate; Hex-3(cis)-enyl 2-methylbut-2(trans)-enoate                                               |
| 09.561 | 3925 | 10676 | 65405-76-7 | Гекс-3(цис)-енил антралилат       | Hex-3(cis)-enyl anthranilate      | (Z)-Hexenyl 2-aminobenzoate; (Z)-Hex-3-enyl anthranilate; cis-3-Hexenyl anthranilate; Hex-3(cis)-enyl 2-aminobenzoate                                                                        |
| 09.562 | 3353 |       | 56922-80-6 | транс-3-Гексенил формат           | trans-3-Hexenyl formate           |                                                                                                                                                                                              |
| 09.563 | 3929 | 11783 | 41519-23-7 | Гекс-3(цис)-енил изобутират       | Hex-3(cis)-enyl isobutyrate       | beta,gamma-Hexenyl isobutanoate; (Z)-Hex-3-enyl isobutyrate; cis-3-Hexenyl isobutyrate; Hex-3(cis)-enyl 2-methylpropanoate                                                                   |
| 09.564 | 3933 | 10683 | 33467-74-2 | Гекс-3(цис)-енил пропионат        | Hex-3(cis)-enyl propionate        | beta, gamma-Hexenyl propanoate; (E)-Hex-2-enyl propionate; trans-2-Hexenyl propionate;                                                                                                       |
| 09.565 | 3934 | 10684 | 68133-76-6 | Гекс-3-енил 2-оксипропионат       | Hex-3-enyl 2-oxopropionate        | Hex-3-enyl pyruvate;                                                                                                                                                                         |
| 09.566 | 3982 |       | 65405-80-3 | (Z)-3-Гексенил (E)-2-бутеноат     | (Z)-3-Hexenyl (E)-2-butenolate    | 2-Butenoic acid, 3-hexenyl ester; (E,Z)-Crotonate de (Z)-3-hexenyle; (Z)-3-Hexenyl crotonate; (Z)-3-Hexenylcrotonat; (E,Z)-2-Butenoic acid 3-hexenyl ester; cis-3-Hexenyl trans-2-butenolate |
| 09.568 | 3928 |       | 53398-87-1 | Гекс-3-енил гекс-2-еноат          | Hex-3-enyl hex-2-enoate           |                                                                                                                                                                                              |
| 09.570 |      | 10685 | 65405-77-8 | Гекс-3-енил салицилат             | Hex-3-enyl salicylate             | Hex-3-enyl 2-hydroxybenzoate                                                                                                                                                                 |
| 09.571 | 3936 | 10686 | 35852-46-1 | Гекс-3-енил валерат               | Hex-3-enyl valerate               | Hex-3-enyl pentanoate; cis-3-Hexenyl pentanoate; cis-3-Hexenyl valerate; (Z)-Hex-3-enyl valerate;                                                                                            |
| 09.573 | 4132 | 10675 | 1516-17-2  | Гекса-2,4-диенил ацетат           | Hexa-2,4-dienyl acetate           |                                                                                                                                                                                              |
| 09.576 |      | 10840 |            | втор-Гексил ацетат                | sec-Hexyl acetate                 | 1-Methylpentyl acetate                                                                                                                                                                       |
| 09.578 | 3354 | 10688 | 1617-25-0  | Гексил кротоноат                  | Hexyl crotonate                   | Hexyl but-2(trans)-enoate                                                                                                                                                                    |
| 09.581 |      | 10695 | 6259-76-3  | Гексил салицилат                  | Hexyl salicylate                  | n-Hexyl o-hydroxybenzoate; Hexyl 2-hydroxybenzoate                                                                                                                                           |
| 09.583 |      | 10696 | 1117-59-5  | Гексил валерат                    | Hexyl valerate                    | Hexyl pentanoate;                                                                                                                                                                            |
| 09.584 | 4146 |       | 85586-67-0 | Изоборнил изобутират              | Isobornyl isobutyrate             | Propanoic acid, 2- methyl-, (1R, 2R, 4R)- 1,7,7-trimethylbicyclo[ 2.2.1] hept- 2- yl                                                                                                         |
| 09.585 |      | 10710 | 2445-67-2  | Изобутил 2-метилбутират           | Isobutyl 2-methylbutyrate         | 2-Methylpropyl 2-methylbutanoate                                                                                                                                                             |

|        |      |           |                |                                   |                            |                                                                                                                                                            |
|--------|------|-----------|----------------|-----------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.587 |      | 1070<br>7 | 30673-<br>38-2 | Изобутил<br>деcanoат              | Isobutyl decanoate         | 2-Methylpropyl decanoate                                                                                                                                   |
| 09.588 |      | 1070<br>8 | 37811-<br>72-6 | Изобутил<br>додеcanoат            | Isobutyl dodecanoate       | 2-Methylpropyl dodecanoate                                                                                                                                 |
| 09.589 |      | 1071<br>5 | 110-34-9       | Изобутил<br>гексадеcanoат         | Isobutyl hexadecanoate     | Isobutyl palmitate; 2-Methylpropyl hexadecanoate                                                                                                           |
| 09.590 |      | 1070<br>9 | 585-24-0       | Изобутил<br>лактат                | Isobutyl lactate           | 2-Methylpropyl 2-hydroxypropanoate                                                                                                                         |
| 09.593 |      | 1071<br>4 | 5461-06-<br>3  | Изобутил<br>октаноат              | Isobutyl octanoate         | 2-Methylpropyl octanoate                                                                                                                                   |
| 09.594 |      | 1071<br>2 | 25263-<br>97-2 | Изобутил<br>тетрадеcanoат         | Isobutyl tetradecanoate    | Isobutyl myristate; 2-Methylpropyl tetradecanoate                                                                                                          |
| 09.599 |      | 1071<br>9 | 109-25-1       | Изопентил<br>гептаноат            | Isopentyl heptanoate       | 3-Methylbutyl heptanoate                                                                                                                                   |
| 09.600 |      | 1072<br>3 | 81974-<br>61-0 | Изопентил<br>гексадеcanoат        | Isopentyl hexadecanoate    | Isoamyl palmitate; 3-Methylbutyl hexadecanoate                                                                                                             |
| 09.601 |      | 1072<br>0 | 19329-<br>89-6 | Изопентил<br>лактат               | Isopentyl lactate          | 3-Methylbutyl 2-hydroxypropanoate                                                                                                                          |
| 09.602 |      | 1072<br>2 | 62488-<br>24-8 | Изопентил<br>тетрадеcanoат        | Isopentyl tetradecanoate   | Isoamyl myristate; 3-Methylbutyl tetradecanoate                                                                                                            |
| 09.603 |      | 1072<br>9 | 6284-46-<br>4  | Изопропил<br>кроноат              | Isopropyl crotonate        | Isopropyl but-2(trans)-enoate                                                                                                                              |
| 09.604 |      | 1073<br>0 | 2311-59-<br>3  | Изопропил<br>деcanoат             | Isopropyl decanoate        | Isopropyl caprate;                                                                                                                                         |
| 09.606 |      | 1073<br>2 | 142-91-6       | Изопропил<br>гексадеcanoат        | Isopropyl hexadecanoate    | Isopropyl palmitate;                                                                                                                                       |
| 09.608 |      | 1073<br>1 | 5458-59-<br>3  | Изопропил<br>октаноат             | Isopropyl octanoate        | Isopropyl caprylate;                                                                                                                                       |
| 09.614 |      | 1073<br>8 | 10471-<br>96-2 | Линалил<br>валерат                | Linalyl valerate           | Linalyl pentanoate; 1,5-Dimethyl-1-vinylhex-4-enyl pentanoate                                                                                              |
| 09.615 | 3566 | 1074<br>8 | 28839-<br>13-6 | п-Мент-1-ен-9-<br>ил ацетат       | p-Menth-1-en-9-yl acetate  |                                                                                                                                                            |
| 09.616 | 3810 |           | 77341-<br>67-4 | моно-Мент-3-<br>ил сукцинат       | mono-Menth-3-yl succinate  | Butanedioic acid, mono[5-methyl 2-(1-methyl-ethyl)cyclohexyl] ester, [1R-(1alpha,2beta,5alpha)]; 3-(5-methyl-2-isopropylcyclohexoxycarbonyl)propanoic acid |
| 09.618 |      | 1075<br>1 | 2230-90-<br>2  | Ментил<br>формат                  | Menthyl formate            | p-Menthane-3-yl formate                                                                                                                                    |
| 09.626 |      | 1084<br>8 | 600-22-6       | Метил 2-<br>оксопропионат         | Methyl 2-oxopropionate     | Methyl pyruvate;                                                                                                                                           |
| 09.629 |      | 1075<br>5 | 21188-<br>60-3 | Метил 3-<br>ацетоксигексан<br>оат | Methyl 3-acetoxylhexanoate |                                                                                                                                                            |
| 09.632 |      | 1075<br>6 | 35234-<br>22-1 | Метил 5-<br>ацетоксигексан<br>оат | Methyl 5-acetoxylhexanoate |                                                                                                                                                            |
| 09.635 |      | 1075<br>9 |                | Метил акрилат                     | Methyl acrylate            | Methyl prop-2-enoate                                                                                                                                       |
| 09.637 |      | 1179      | 2482-39-       | Метил дец-2-                      | Methyl dec-2-              |                                                                                                                                                            |

|        |      |           |                |                                     |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------|------|-----------|----------------|-------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        |      | 9         | 5              | еноат                               | enoate                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 09.638 |      | 1078<br>4 | 7367-83-<br>1  | Метил дец-4-<br>еноат               | Methyl dec-4-<br>enoate                |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 09.639 | 3859 |           | 4493-42-<br>9  | Метил дека-<br>2,4-диеноат          | Methyl deca-2,4-<br>dienoate           |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 09.640 |      | 1078<br>2 | 1191-03-<br>3  | Метил дека-<br>4,8-диеноат          | Methyl deca-4,8-<br>dienoate           |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 09.641 |      | 1079<br>2 | 6208-91-<br>9  | Метил додец-<br>2-еноат             | Methyl dodec-2-<br>enoate              |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 09.642 |      | 1079<br>5 | 107-31-3       | Метил формат                        | Methyl formate                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 09.643 |      | 1079<br>7 | 1189-09-<br>9  | Метил геранат                       | Methyl geranate                        | Methyl 3,7-dimethyl-2(trans),6-<br>octadienoate                                                                                                                                                                                                                                         |
| 09.645 | 3411 | 713       | 112-63-0       | Метил<br>линолеат                   | Methyl linoleate                       | Methyl octadeca-9(cis),12(cis)-<br>dienoate;                                                                                                                                                                                                                                            |
| 09.646 | 3411 | 714       | 301-00-8       | Метил<br>линоленат                  | Methyl linolenate                      | Methyl octadeca-9(cis),12(cis),15(cis)-<br>trienoate;                                                                                                                                                                                                                                   |
| 09.648 | 4169 |           | 10072-<br>05-6 | Метил N,N-<br>диметилантран<br>илат | Methyl N,N-<br>dimethylantranilat<br>e | Benzoic acid, 2-( dimethylamino)-,<br>methyl ester Anthranilic acid, N, N-<br>dimethyl-, methyl ester Methyl 2-<br>( dimethylamino) benzoate Methyl<br>o-( dimethylamino) benzoate                                                                                                      |
| 09.649 | 4170 |           | 2719-08-<br>6  | Метил N-<br>ацетил<br>антранилат    | Methyl N-<br>acetylantranilate         | Benzoic acid, 2-( acetylamino)-,<br>methyl ester; Anthranilic acid, N-<br>acetyl-, methyl ester; Methyl 2-<br>( acetylamino) benzoate; Methyl 2-<br>acetamidobenzoate; Methyl N-<br>acetoantranilate; o-<br>( Methoxycarbonyl) acetanilide; o-<br>Acetamidobenzoic acid methyl<br>ester |
| 09.650 | 4171 |           | 41270-<br>80-8 | Метил N-<br>формилантран<br>илат    | Methyl N-<br>formylantranilate         | Benzoic acid, 2-( formylamino)-,<br>methyl ester; Methyl o-<br>formamidobenzoate; N-<br>Formylantranilic acid, methyl ester                                                                                                                                                             |
| 09.651 |      | 1084<br>9 | 112-61-8       | Метил<br>октадеканоат               | Methyl<br>octadecanoate                | Methyl stearate;                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 09.652 |      | 1083<br>6 | 112-62-9       | Метил олеат                         | Methyl oleate                          | Methyl 9-octadecenoate;<br>Methyl octadec-9-enoate                                                                                                                                                                                                                                      |
| 09.657 | 4012 | 1076<br>1 | 626-38-0       | 1-Метилбутил<br>ацетат              | 1-Methylbutyl<br>acetate               | Pent-2-yl acetate;                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 09.658 | 3893 | 1076<br>3 | 60415-<br>61-4 | 1-Метилбутил<br>бутират             | 1-Methylbutyl<br>butyrate              | Pent-2-yl butyrate;                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 09.660 |      | 1076<br>5 | 55195-<br>23-8 | 2-Метилбутил<br>деcanoат            | 2-Methylbutyl<br>decanoate             |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 09.662 |      | 1076<br>8 | 2601-13-<br>0  | 2-Метилбутил<br>гексаноат           | 2-Methylbutyl<br>hexanoate             |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|        |      |           |                |                               |                                 |                                                                                                                           |
|--------|------|-----------|----------------|-------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.663 |      | 1077<br>0 | 2445-69-<br>4  | 2-Метилбутил<br>изобутират    | 2-Methylbutyl<br>isobutyrate    | 2-Methylpropionic acid, 2-methylbutyl<br>ester; 2-Methylbutyl 2-<br>methylpropanoate                                      |
| 09.664 |      | 1077<br>6 | 67121-<br>39-5 | 2-Метилбутил<br>октаноат      | 2-Methylbutyl<br>octanoate      |                                                                                                                           |
| 09.665 |      | 1077<br>8 | 2438-20-<br>2  | 2-Метилбутил<br>пропионат     | 2-Methylbutyl<br>propionate     |                                                                                                                           |
| 09.666 |      | 1077<br>4 | 93805-<br>23-3 | 2-Метилбутил<br>тетрадеканоат | 2-Methylbutyl<br>tetradecanoate | Methylbutyl myristate;                                                                                                    |
| 09.669 |      | 1085<br>7 | 1118-39-<br>4  | Мириценил<br>ацетат           | Myrcenyl acetate                | 7-Methyl-3-methyleneoct-1-en-7-yl<br>acetate                                                                              |
| 09.671 |      | 1086<br>2 | 56001-<br>43-5 | Неролидил<br>ацетат           | Nerolidyl acetate               | 1,5,9-Trimethyl--1-vinyl-4(cis),8-<br>decadienyl acetate                                                                  |
| 09.676 |      | 1079<br>9 | 2051-50-<br>5  | втор-Октил<br>ацетат          | sec-Octyl acetate               | 1-Methylheptyl acetate                                                                                                    |
| 09.677 |      | 1086<br>5 | 4887-30-<br>3  | Октил<br>гексаноат            | Octyl hexanoate                 |                                                                                                                           |
| 09.678 | 4191 |           | 74298-<br>89-8 | (Z)-Пент-2-<br>енил гексаноат | (Z)-Pent-2-enyl<br>hexanoate    | 2- Penten- 1- yl hexanoate                                                                                                |
| 09.679 |      | 1087<br>5 | 68039-<br>26-9 | Пентил 2-<br>метилбутират     | Pentyl 2-<br>methylbutyrate     | Amyl 2-methylbutyrate;                                                                                                    |
| 09.684 |      | 1088<br>0 | 64181-<br>20-0 | Фенетил<br>критоноат          | Phenethyl crotonate             | Phenylethyl but-2(trans)-enoate                                                                                           |
| 09.685 |      | 1088<br>1 | 61810-<br>55-7 | 2-Фенетил<br>деcanoат         | 2-Phenethyl<br>decanoate        | Phenethyl caprate;                                                                                                        |
| 09.688 | 3958 | 1087<br>8 | 122-79-2       | Фенил ацетат                  | Phenyl acetate                  | (Acetyloxy) benzene; Phenol acetate;<br>Acetoxybenzene;                                                                   |
| 09.689 | 3960 | 1181<br>4 | 118-55-8       | Фенил<br>салицилат            | Phenyl salicylate               | Salol; Phenyl 2-hydroxybenzoate;<br>Phenyl-o-hydroxybenzoate                                                              |
| 09.691 | 4197 |           | 10236-<br>16-5 | (E,Z)-Фитил<br>ацетат         | (E,Z)-Phytyl acetate            |                                                                                                                           |
| 09.692 | 4202 | 1179<br>6 | 1191-16-<br>8  | Пренил ацетат                 | Prenyl acetate                  | 3-Methylbut-2-enyl acetate                                                                                                |
| 09.693 | 4203 |           | 08.11.52<br>05 | Пренил<br>бензоат             | Prenyl benzoate                 | 2- Buten- 1- ol, 3- methyl-, benzoate;<br>3- Methyl- 2- butenyl benzoate;<br>Benzoic acid, 3- methyl- 2- butenyl<br>ester |
| 09.694 | 4205 |           | 68480-<br>28-4 | Пренил<br>формаат             | Prenyl formate                  | 2- Buten- 1- ol, 3- methyl-, formate;<br>Methanoic acid, 3- methyl- 2- butenyl<br>ester                                   |
| 09.695 | 4206 |           | 76649-<br>23-5 | Пренил<br>изобутират          | Prenyl isobutyrate              | Propanoic acid, 2- methyl-, 3-methyl-<br>2- butenyl ester; Isobutyric acid, 3-<br>methyl- 2- butenyl ester                |
| 09.698 |      | 1089<br>1 | 37064-<br>20-3 | Пропил 2-<br>метилбутират     | Propyl 2-<br>methylbutyrate     |                                                                                                                           |
| 09.701 | 2038 | 228       | 7493-74-<br>5  | Аллил<br>феноксиацетат        | Allyl<br>phenoxyacetate         | Acetate P.A.; 2-Propenyl<br>phenoxyacetate;                                                                               |

|        |      |     |           |                        |                          |                                                                                                                                             |
|--------|------|-----|-----------|------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.702 | 2955 | 229 | 4606-15-9 | Пропил фенилацетат     | Propyl phenylacetate     | Propyl alpha-toluate; Propyl alpha-Toluate;                                                                                                 |
| 09.703 | 2812 | 230 | 122-45-2  | Октил фенилацетат      | Octyl phenylacetate      | Octyl alpha-toluate;                                                                                                                        |
| 09.704 | 2516 | 231 | 102-22-7  | Геранил фенилацетат    | Geranyl phenylacetate    | Geranyl alpha-toluate; Trans-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl-phenylacetate; 3,7-Dimethylocta-2(trans),6-dienyl phenyl acetate                |
| 09.705 | 2149 | 232 | 102-16-9  | Бензил фенилацетат     | Benzyl phenylacetate     | Benzyl alpha-toluate; Phenylacetic acid, benzyl ester; Benzyl-2-phenyl ethanoate;                                                           |
| 09.706 | 3740 | 233 | 102-17-0  | Анисил фенилацетат     | Anisyl phenylacetate     | 4-Methoxybenzyl phenylacetate; Anisyl alpha-toluate; p-Methoxybenzyl phenylacetate; Phenylacetic acid, p-methoxybenzyl ester;               |
| 09.707 | 2866 | 234 | 102-20-5  | Фенетил фенилацетат    | Phenethyl phenylacetate  | Phenylethyl phenylacetate; Phenethyl alpha-toluate; 2-Phenylethyl alpha-toluate; 2-Phenylethyl phenylacetate;                               |
| 09.708 | 2300 | 235 | 7492-65-1 | Циннамил фенилацетат   | Cinnamyl phenylacetate   | 3-Phenyl-2-propen-1-yl phenylacetate; Cinnamyl alpha-toluate; 3-Phenylallyl phenylacetate; 3-Phenylprop-2-enyl phenyl acetate               |
| 09.709 | 3077 | 236 | 101-94-0  | п-Толил фенилацетат    | p-Tolyl phenylacetate    | p-Cresyl alpha-toluate; p-Cresyl phenylacetate; p-Tolyl alpha-Toluate; 4-Methylphenyl phenylacetate                                         |
| 09.710 | 2477 | 237 | 120-24-1  | Изоэвгенил фенилацетат | Isoeugenyl phenylacetate | 2-methoxy-4-phenyl phenylacetate; 4-Propenylguaiacyl phenylacetate; Isoeugenyl alpha-Toluate; 2-Methoxy-4-(prop-1-enyl)phenyl phenylacetate |
| 09.711 | 2535 | 238 | 4112-89-4 | Гвайяцил фенилацетат   | Guaiacyl phenylacetate   | o-Methylcatechol acetate; Guaiacol phenylacetate; o-Methoxyphenyl phenylacetate; 2-Methoxyphenyl phenylacetate                              |
| 09.712 | 3008 | 239 | 1323-75-7 | Санталил фенилацетат   | Santalyl phenylacetate   | alpha-Santalyl phenylacetate; beta-Santalyl phenylacetate; Santalyl alpha-toluate;                                                          |
| 09.713 | 2679 | 248 | 121-98-2  | Метил 4-метоксибензоат | Methyl 4-methoxybenzoate | Methyl p-methoxybenzoate; Methyl p-anisate; Methyl anisate;                                                                                 |
| 09.714 | 2420 | 249 | 94-30-4   | Этил 4-метоксибензоат  | Ethyl 4-methoxybenzoate  | Ethyl p-methoxybenzoate; Ethyl p-anisate; Ethyl anisate;                                                                                    |
| 09.715 | 2682 | 250 | 134-20-3  | Метил антранилат       | Methyl anthranilate      | Methyl o-Aminobenzoate; o-Amino methyl benzoate; Methyl 2-aminobenzoate                                                                     |

|        |      |     |            |                           |                              |                                                                                                                                                  |
|--------|------|-----|------------|---------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.716 | 2421 | 251 | 87-25-2    | Этил антранилат           | Ethyl anthranilate           | Ethyl o-Aminobenzoate; Ethyl 2-aminobenzoate                                                                                                     |
| 09.717 | 2181 | 252 | 7756-96-9  | Бутил антранилат          | Butyl anthranilate           | Butyl 2-Aminobenzoate; Butyl o-Aminobenzoate; Butyl 2-aminobenzoate                                                                              |
| 09.718 | 2182 | 253 | 7779-77-3  | Изобутил антранилат       | Isobutyl anthranilate        | Isobutyl 2-aminobenzoate; Isobutyl o-Aminobenzoate; 2-Methylpropyl 2-aminobenzoate                                                               |
| 09.719 | 2020 | 254 | 7493-63-2  | Аллил антранилат          | Allyl anthranilate           | Allyl o-aminobenzoate; 2-Propenyl 2-aminobenzoate; 2-Propenyl anthranilate; Allyl 2-aminobenzoate                                                |
| 09.721 | 2637 | 256 | 7149-26-0  | Линалил антранилат        | Linalyl anthranilate         | Linalyl o-aminobenzoate; 3,7-Dimethyl-1,6-octadien-3-yl-2-aminobenzoate; Linalyl 2-aminobenzoate; 1,5-Dimethyl-1-vinylhex-4-enyl 2-aminobenzoate |
| 09.722 | 2350 | 257 | 7779-16-0  | Циклогексил антранилат    | Cyclohexyl anthranilate      | Cyclohexyl 2-aminobenzoate                                                                                                                       |
| 09.723 | 2859 | 258 | 133-18-6   | Фенетил антранилат        | Phenethyl anthranilate       | 2-Phenylethyl anthranilate; Beta-Phenylethyl o-Aminobenzoate; 2-Phenylethyl 2-aminobenzoate                                                      |
| 09.724 | 3048 | 259 | 14481-52-8 | альфа-Терпинил антранилат | alpha-Terpinyll anthranilate | p-Menth-1-en-8-yl anthranilate; p-Mentha-1-en-8-yl 2-aminobenzoate; Terpinyl o-Aminobenzoate; p-Menth-1-en-8-yl 2-aminobenzoate                  |
| 09.725 | 2683 | 260 | 93-58-3    | Метил бензоат             | Methyl benzoate              | Methyl benzenecarboxylate;                                                                                                                       |
| 09.726 | 2422 | 261 | 93-89-0    | Этил бензоат              | Ethyl benzoate               | Ethyl benzenecarboxylate; Ethyl benzene carboxylate;                                                                                             |
| 09.727 | 2138 | 262 | 120-51-4   | Бензил бензоат            | Benzyl benzoate              | Benzoic acid benzyl ester; Benzyl benzenecarboxylate; Benzyl phenylformate;                                                                      |
| 09.728 | 2453 | 307 | 10031-93-3 | Этил 4-фенилбутират       | Ethyl 4-phenylbutyrate       | Butanoic acid, 4-methyl, ethyl ester; Ethyl 4-phenyl-butanoate;                                                                                  |
| 09.729 | 2739 | 308 | 2046-17-5  | Метил 4-фенилбутират      | Methyl 4-phenylbutyrate      | Methyl gamma-phenylbutyrate;                                                                                                                     |
| 09.730 | 2430 | 323 | 103-36-6   | Этил циннамат             | Ethyl cinnamate              | Ethyl beta-phenylacrylate; Ethyl trans-cinnamate; Ethyl 3-phenylpropenoate; Ethyl phenylacrylate; Ethyl 3-phenylprop-2-enoate                    |
| 09.731 | 2938 | 324 | 7778-83-8  | Пропил циннамат           | Propyl cinnamate             | n-propyl 3-phenylpropenoate; n-Propyl beta-phenylacrylate; Propyl 3-phenylprop-2-enoate                                                          |

|        |      |     |            |                       |                        |                                                                                                                                                                                |
|--------|------|-----|------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.732 | 2939 | 325 | 7780-06-5  | Изопропил<br>циннамат | Isopropyl<br>cinnamate | Propyl iso cinnamate; Isopropyl 3-phenylpropenoate; 1-Methylethyl 3-phenylpropenoate; Isopropyl 3-phenylprop-2-enoate                                                          |
| 09.733 | 2192 | 326 | 538-65-8   | Бутил<br>циннамат     | Butyl cinnamate        | Butyl 3-phenylpropenoate; Butyl beta-Phenylacrylate; n-Butyl phenylacrylate; Cinnamic acid, butyl ester; Butyl 3-phenylprop-2-enoate                                           |
| 09.734 | 2193 | 327 | 122-67-8   | Изобутил<br>циннамат  | Isobutyl cinnamate     | 2-Methylpropyl beta-phenylacrylate; 2-Methylpropyl 3-phenylpropenoate; Isobutyl beta-phenylacrylate; 2-Methylpropyl 3-phenylprop-2-enoate                                      |
| 09.735 |      | 328 | 3487-99-8  | Пентил<br>циннамат    | Pentyl cinnamate       | Amyl cinnamate; Cinnamic acid amyl ester; Pentyl-3-phenyl prop-2-enoate; Pentyl 3-phenylprop-2-enoate                                                                          |
| 09.736 | 2641 | 329 | 78-37-5    | Линалил<br>циннамат   | Linalyl cinnamate      | 3,7-Dimethyl-1,6-octadien-3-yl cinnamate; Linalyl 3-phenylpropenoate; 3,7-Dimethyl-1,6-octadien-3-yl beta-phenylacrylate; 1,5-Dimethyl-1-vinylhex-4-enyl 3-phenylprop-2-enoate |
| 09.737 | 3051 | 330 | 10024-56-3 | Терпинил<br>циннамат  | Terpinyl cinnamate     | Terpinyl 3-phenylpropenoate; Terpinyl beta-Phenylacrylate; p-Menth-1-en-8-yl cinnamate                                                                                         |
| 09.738 | 2142 | 331 | 103-41-3   | Бензил<br>циннамат    | Benzyl cinnamate       | Cinnamein; Benzyl beta-phenylacrylate; 2-Propenoic acid, 3-phenyl, phenylmethyl ester; Benzyl 3-phenylprop-2-enoate                                                            |
| 09.739 | 2298 | 332 | 122-69-0   | Циннамил<br>циннамат  | Cinnamyl<br>cinnamate  | Styracin; Phenylallyl cinnamate; 3-Phenyl-2-propen-1-yl 3-phenylpropenoate; 3-Phenylprop-2-enyl 3-Phenylprop-2-enoate                                                          |
| 09.740 | 2698 | 333 | 103-26-4   | Метил<br>циннамат     | Methyl cinnamate       | Methyl 3-phenylpropenoate; Methyl-3-phenyl prop-2-enoate; Methyl 3-phenylprop-2-enoate                                                                                         |
| 09.741 | 2022 | 334 | 1866-31-5  | Аллил<br>циннамат     | Allyl cinnamate        | Allyl-beta-phenylacrylate; Propenyl cinnamate; Allyl-3-phenyl propenoate; Allyl $\beta$ -phenylacrylate; Allyl 3-phenylprop-2-enoate                                           |
| 09.742 | 2063 | 335 | 7779-65-9  | Изопентил<br>циннамат | Isopentyl cinnamate    | Penty iso cinnamate; Isoamyl cinnamate; Isopentyl 3-phenylpropenoate; Isopentyl $\beta$ -phenylacrylate; 3-Methylbutyl 3-phenylprop-2-enoate                                   |

|        |      |     |               |                                 |                               |                                                                                                                                                                                  |
|--------|------|-----|---------------|---------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.743 | 2863 | 336 | 103-53-7      | Фенетил<br>циннамат             | Phenethyl<br>cinnamate        | Benzyl carbinyl cinnamate;<br>Benzylcarbinyl cinnamate; 2-<br>Phenylethyl 3-phenylpropenoate; $\beta$ -<br>Phenethyl $\beta$ -phenylacrylate; Phenethyl<br>3-phenylprop-2-enoate |
| 09.744 | 2352 | 337 | 7779-17-<br>1 | Циклогексил<br>циннамат         | Cyclohexyl<br>cinnamate       | Cyclohexyl 3-phenylpropenoate;<br>Cyclohexyl $\beta$ -phenylacrylate;<br>Cyclohexyl-3-phenyl prop-2-enoate;<br>Cyclohexyl 3-phenylprop-2-enoate                                  |
| 09.745 | 2894 | 338 | 122-68-9      | 3-<br>Фенилпропил<br>циннамат   | 3-Phenylpropyl<br>cinnamate   | Hydrocinnamyl cinnamate;<br>Phenylpropyl cinnamate;<br>Hydrocinnamyl 3-phenylpropenoate; 3-<br>Phenylpropyl beta-phenylacrylate; 3-<br>Phenylpropyl 3-phenylprop-2-enoate        |
| 09.746 | 2741 | 427 | 103-25-3      | Метил 3-<br>фенилпропион<br>ат  | Methyl 3-<br>phenylpropionate | Methyl hydrocinnamate; Methyl<br>Dihydrocinnamate;                                                                                                                               |
| 09.747 | 2455 | 429 | 2021-28-<br>5 | Этил 3-<br>фенилпропион<br>ат   | Ethyl 3-<br>phenylpropionate  | Ethyl hydrocinnamate; Ethyl<br>dihydrocinnamate;                                                                                                                                 |
| 09.748 | 2458 | 432 | 118-61-6      | Этил<br>салицилат               | Ethyl salicylate              | Salicylic ether; Salicylic acid, ethyl<br>ester; Ethyl 2-hydroxybenzoate                                                                                                         |
| 09.749 | 2745 | 433 | 119-36-8      | Метил<br>салицилат              | Methyl salicylate             | Methyl 2-hydroxybenzoate                                                                                                                                                         |
| 09.750 | 2213 | 434 | 87-19-4       | Изобутил<br>салицилат           | Isobutyl salicylate           | 2-Methyl-1-propyl salicylate; 2-<br>Methylpropyl o-hydroxybenzoate;<br>Butyl salicylate; Isobutyl o-<br>Hydroxybenzoate; 2-Methylpropyl 2-<br>hydroxybenzoate                    |
| 09.751 | 2084 | 435 | 87-20-7       | Изопентил<br>салицилат          | Isopentyl salicylate          | Isopentyl o-hydroxybenzoate; Salicylic<br>acid, isopentyl ester; Isoamyl o-<br>hydroxybenzoate; 3-Methylbutyl<br>salicylate; 3-Methylbutyl 2-<br>hydroxybenzoate                 |
| 09.752 | 2151 | 436 | 118-58-1      | Бензил<br>салицилат             | Benzyl salicylate             | Benzoic acid, 2-hydroxy, phenylmethyl<br>ester; Benzyl o-hydroxybenzoate;<br>Salicylic acid, benzyl ester; Benzyl 2-<br>hydroxybenzoate                                          |
| 09.753 | 2868 | 437 | 87-22-9       | Фенетил<br>салицилат            | Phenethyl salicylate          | 2-Phenylethyl salicylate;<br>Benzylcarbinyl 2-hydroxybenzoate;<br>Benzylcarbinyl salicylate; 2-<br>Phenylethyl 2-hydroxybenzoate                                                 |
| 09.754 | 2203 | 525 | 94-26-8       | Бутил 4-<br>гидроксibenзо<br>ат | Butyl 4-<br>hydroxybenzoate   | Butyl p-hydroxy benzoate; Butyl<br>parasept; p-Hydroxybenzoic acid butyl<br>ester;                                                                                               |

|        |      |     |            |                               |                                  |                                                                                                                                          |
|--------|------|-----|------------|-------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.755 | 2058 | 562 | 94-46-2    | Изопентил бензоат             | Isopentyl benzoate               | Isoamyl benzoate; Pentyl iso benzoate; Amyl iso benzoate; Isopentyl phenyl methanoate; 3-Methylbutyl benzoate                            |
| 09.756 |      | 566 | 94022-06-7 | Изоборнил фенилацетат         | Isobornyl phenylacetate          | exo-2-Bornyl phenylacetate; 1,7,7-Trimethylbicyclo[2.2.1]hept-2-yl phenylacetate                                                         |
| 09.757 | 2185 | 567 | 120-50-3   | Изобутил бензоат              | Isobutyl benzoate                | Isobutyl phenyl methanoate; 2-Methylpropyl benzoate                                                                                      |
| 09.758 | 2690 | 577 | 3549-23-3  | Метил п-трет-бутилфенилацетат | Methyl p-tert-butylphenylacetate | Methyl 4-(1,1-dimethylethyl)phenylacetate                                                                                                |
| 09.761 |      | 612 | 5137-52-0  | Пентил фенилацетат            | Pentyl phenylacetate             | Amyl phenylacetate;                                                                                                                      |
| 09.762 |      | 613 | 2050-08-0  | Пентил салицилат              | Pentyl salicylate                | Isoamyl o-hydroxybenzoate; Isoamyl salicylate; Pentyl 2-hydroxybenzoate                                                                  |
| 09.763 | 3650 | 614 | 2052-14-4  | Бутил салицилат               | Butyl salicylate                 | Butyl (2-hydroxy-phenyl)-methanoate; Butyl 2-hydroxybenzoate                                                                             |
| 09.764 | 4115 | 629 | 38446-21-8 | Этил N-этилантранилат         | Ethyl N-ethylantranilate         | Ethyl N-ethyl-2-aminobenzoate                                                                                                            |
| 09.765 | 4116 | 632 | 35472-56-1 | Этил N-метилантранилат        | Ethyl N-methylantranilate        | Ethyl N-methyl-2-aminobenzoate                                                                                                           |
| 09.766 | 2471 | 636 | 531-26-0   | Эвгенил бензоат               | Eugenyl benzoate                 | Benzoyl eugenol; Eugenol benzoate; 4-Allyl-2-methoxyphenyl benzoate                                                                      |
| 09.767 | 2511 | 639 | 94-48-4    | Геранил бензоат               | Geranyl benzoate                 | Geraniol benzoate; trans-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-yl-benzoate; 3,7-Dimethylocta-2(trans),6-dienyl benzoate                            |
| 09.768 | 3691 | 645 | 6789-88-4  | Гексил бензоат                | Hexyl benzoate                   | n-Hexyl benzoate; Hexyl phenyl methanoate;                                                                                               |
| 09.769 | 4149 | 649 | 65505-24-0 | Изобутил N-метилантранилат    | Isobutyl N-methylantranilate     | 2-Methylpropyl N-methyl-2-aminobenzoate                                                                                                  |
| 09.770 | 2932 | 652 | 939-48-0   | Изопропил бензоат             | Isopropyl benzoate               | Propyl iso benzoate; 1-Methylethyl benzoate;                                                                                             |
| 09.771 | 2638 | 654 | 126-64-7   | Линалил бензоат               | Linalyl benzoate                 | Linalool benzoate; 3,7-Dimethyl-1,6-octadien-3-yl benzoate; 1,5-Dimethyl-1-vinylhex-4-enyl benzoate                                      |
| 09.772 | 3501 | 655 | 7143-69-3  | Линалил фенилацетат           | Linalyl phenylacetate            | Linalyl alpha-toluate; 3,7-Dimethyl-1,6-octadien-3-yl phenylacetate; Linalyl alpha-Toluate; 1,5-Dimethyl-1-vinylhex-4-enyl phenylacetate |
| 09.774 | 2860 | 667 | 94-47-3    | Фенетил бензоат               | Phenethyl benzoate               | 2-Phenylterphenyl benzoate; Benzylcarbinyl benzoate;                                                                                     |
| 09.776 | 2931 | 677 | 2315-68-6  | Пропил бензоат                | Propyl benzoate                  | Propyl phenyl methanoate;                                                                                                                |
| 09.779 |      | 740 | 136-60-7   | Бутил бензоат                 | Butyl benzoate                   | n-Butyl benzoate;                                                                                                                        |

|        |      |      |            |                          |                             |                                                                                                                                                   |
|--------|------|------|------------|--------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.780 |      | 743  | 5320-75-2  | Циннамил бензоат         | Cinnamyl benzoate           | 3-Phenylallyl benzoate; 3-Phenylprop-2-enyl benzoate                                                                                              |
| 09.781 | 2718 | 756  | 85-91-6    | Метил N-метилантранилат  | Methyl N-methylantranilate  | Dimethyl anthranilate; 2-Methylamino methyl benzoate; Methyl 2-Methylamonobenzoate; Methyl o-Methylaminobenzoate; Methyl N-methyl-2-aminobenzoate |
| 09.782 | 2551 | 2104 | 10032-08-3 | Гептил циннамат          | Heptyl cinnamate            | Heptyl-β-phenylacrylate; Heptyl-3-phenyl propenoate; Heptyl 3-phenylprop-2-enoate                                                                 |
| 09.783 | 2733 | 2155 | 101-41-7   | Метил фенилацетат        | Methyl phenylacetate        | Methyl alpha-toluate; Methyl Alpha-Toluate;                                                                                                       |
| 09.784 | 2452 | 2156 | 101-97-3   | Этил фенилацетат         | Ethyl phenylacetate         | Ethyl alpha-toluate; Alpha-Toluic acid, ethyl ester; Ethyl Alpha-Toluate;                                                                         |
| 09.785 | 2315 | 2157 | 139-70-8   | Цитронеллил фенилацетат  | Citronellyl phenylacetate   | 3,7-Dimethyl-6-octen-1-yl phenylacetate; Citronellyl alpha-Toluate; 3,7-Dimethyloct-6-enyl phenylacetate                                          |
| 09.786 | 2956 | 2158 | 4861-85-2  | Изопропил фенилацетат    | Isopropyl phenylacetate     | Isopropyl Alpha-Toluate;                                                                                                                          |
| 09.787 | 2209 | 2159 | 122-43-0   | Бутил фенилацетат        | Butyl phenylacetate         | Butyl Alpha-Toluate;                                                                                                                              |
| 09.788 | 2210 | 2160 | 102-13-6   | Изобутил фенилацетат     | Isobutyl phenylacetate      | Isobutyl alpha-toluate; 2-Methylpropyl phenylacetate                                                                                              |
| 09.789 | 2081 | 2161 | 102-19-2   | 3-Метилбутил фенилацетат | 3-Methylbutyl phenylacetate | Isoamyl phenylacetate; Isopentyl phenylacetate; Isoamyl Alpha-Toluate;                                                                            |
| 09.790 | 2039 | 2162 | 1797-74-6  | Аллил фенилацетат        | Allyl phenylacetate         | Allyl alpha-toluate; 2-Propenyl phenylacetate;                                                                                                    |
| 09.791 | 2985 | 2163 | 10486-14-3 | Родинил фенилацетат      | Rhodinyl phenylacetate      | alpha-Citronellyl phenylacetate; 3,7-Dimethyl-7-octen-1-yl phenylacetate; Rhodinyl alpha-toluate; 3,7-Dimethyloct-7-enyl 2-phenylacetate          |
| 09.796 | 2717 | 2192 | 606-45-1   | Метил 2-метоксибензоат   | Methyl 2-methoxybenzoate    | o-Methoxybenzoic acid methyl ester; Dimethyl salicylate; Methyl o-anisate; Methyl salicylate o-methyl ether;                                      |
| 09.797 | 3157 | 2243 | 67028-40-4 | Этил (п-толилокси)ацетат | Ethyl (p-tolyloxy)acetate   | Ethyl cresoxyacetate; Vinigar naphtha; Ethyl (4-methylphenoxy)acetate                                                                             |
| 09.798 |      | 2302 | 617-05-0   | Этил ваниллат            | Ethyl vanillate             | Ethyl 4-hydroxy-3-methoxybenzoate                                                                                                                 |
| 09.799 |      | 2305 | 3943-74-6  | Метил ваниллат           | Methyl vanillate            | Methyl 4-hydroxy-3-methoxybenzoate                                                                                                                |

|        |      |           |                |                                                          |                                                                |                                                                                                                                                                            |
|--------|------|-----------|----------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.801 | 2767 | 1186<br>2 | 63449-<br>68-3 | 2-Нафтил<br>антранилат                                   | 2-Naphthyl<br>anthranilate                                     | 2-Naphthyl o-Aminobenzoate; Naphth-<br>2-yl 2-aminobenzoate                                                                                                                |
| 09.802 | 3341 | 1058<br>7 | 2983-36-<br>0  | Этил 2-этил-3-<br>фенилпропион<br>ат                     | Ethyl 2-ethyl-3-<br>phenylpropionate                           | Ethyl alpha-ethyldihydrocinnamate;<br>Ethyl benzylbutyrate; Ethyl 2-<br>ethyldihydrocinnamate;                                                                             |
| 09.803 | 3419 | 1089<br>0 | 19224-<br>26-1 | Пропиленглико<br>ль дибензоат                            | Propylene glycol<br>dibenzoate                                 | 1,2-Propanediol dibenzoate; Propan-<br>1,2-diyl dibenzoate                                                                                                                 |
| 09.804 | 3457 | 1069<br>4 | 5421-17-<br>0  | Гексил<br>фенилацетат                                    | Hexyl<br>phenylacetate                                         | Hexyl Alpha-Toluate; Phenylacetic<br>acid, hexyl ester;                                                                                                                    |
| 09.805 | 3633 | 1068<br>2 | 42436-<br>07-7 | Гекс-3(цис)-<br>енил<br>фенилацетат                      | Hex-3(cis)-enyl<br>phenylacetate                               | beta,gamma-Hexenyl alpha-toluate; 3-<br>Hexenyl alpha-toluate; beta, gamma-<br>Hexenyl alpha-toluate; cis-Hexenyl<br>phenylacetate;                                        |
| 09.806 | 3688 | 1177<br>8 | 25152-<br>85-6 | Гекс-3-енил<br>бензоат                                   | Hex-3-enyl<br>benzoate                                         | 3-Hexen-1-ol, benzoate;                                                                                                                                                    |
| 09.807 | 3734 |           | 617-01-6       | о-Толил<br>салицилат                                     | o-Tolyl salicylate                                             | 2-Methylphenyl 2-hydroxybenzoate; o-<br>Cresyl salicylate; 2-Hydroxy-2-<br>methylphenylbenzoate                                                                            |
| 09.808 |      | 1065<br>9 | 134-28-1       | Гвайил ацетат                                            | Guaiyl acetate                                                 | Guaiol acetate; Guaiacwood<br>acetate; Guaiac acetate; 6,10-<br>Dimethyl-3-(1- methyl ethyl<br>acetate)-bicyclo[5.3.0] dec-1(7)-ene                                        |
| 09.809 | 3848 | 1074<br>3 | 15111-<br>97-4 | п-Мента-<br>1,8(10)-диен-9-<br>ил ацетат                 | p-Mentha-1,8(10)-<br>dien-9-yl acetate                         | Limonen-9-yl acetate;                                                                                                                                                      |
| 09.811 | 3754 |           | 20665-<br>85-4 | Ванилин<br>изобутират                                    | Vanillin isobutyrate                                           | 4-Isobutyryl-m-anisaldehyde; 3-<br>Methoxy-4-isobutyrylbenzaldehyde; 4-<br>formyl-2-methoxy-phenyl 2-<br>methylpropionate; 4-Formyl-2-<br>methoxyphenyl 2-methylpropanoate |
| 09.812 | 3398 | 1065<br>6 | 614-33-5       | Глицерил<br>трибензоат                                   | Glyceryl<br>tribenzoate                                        | Propanetri-1,2,3-yl tribenzoate                                                                                                                                            |
| 09.814 |      | 1089<br>3 | 2239-78-<br>3  | Пропил<br>гексадеканоат                                  | Propyl<br>hexadecanoate                                        | Propyl palmitate;                                                                                                                                                          |
| 09.816 |      | 1089<br>2 | 624-13-5       | Пропил<br>октаноат                                       | Propyl octanoate                                               | Propyl caprylate;                                                                                                                                                          |
| 09.818 | 4213 |           | 29548-<br>30-9 | 3,7,11-<br>Триметилдодек<br>а- 2,6,10-<br>триенил ацетат | (E,Z)-3,7,11-<br>Trimethyldodeca-<br>2,6,10-trienyl<br>acetate | Farnesol acetate                                                                                                                                                           |
| 09.820 |      | 1090<br>6 | 1731-81-<br>3  | Ундецил<br>ацетат                                        | Undecyl acetate                                                |                                                                                                                                                                            |
| 09.821 | 4218 | 1188<br>7 | 117-98-6       | Ветиверил<br>ацетат                                      | Vetiveryl acetate                                              | Vetiver acetate; Vetivert acetate; 2,6-<br>Dimethyl-9-(1-methylethylidene)-<br>bicyclo[5.3.0]dec-2-en-4-yl acetate                                                         |
| 09.825 |      | 2307      | 2049-96-<br>9  | Пентил бензоат                                           | Pentyl benzoate                                                | Amyl benzoate; Isoamyl benzoate; 3-<br>Methyl-1-butyl benzoate;                                                                                                            |
| 09.829 | 2348 | 218       | 5452-75-<br>5  | Этил<br>циклогексил<br>ацетат                            | Ethyl cyclohexyl<br>acetate                                    |                                                                                                                                                                            |

|        |      |       |             |                                                                   |                                                                |                                                                                                            |
|--------|------|-------|-------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.830 | 3047 | 205   | 8007-35-0   | Терпинеол ацетат                                                  | Terpineol acetate                                              |                                                                                                            |
| 09.832 |      | 10566 | 21188-61-4  | Этил 3-ацетогексаноат                                             | Ethyl 3-acetohexanoate                                         |                                                                                                            |
| 09.840 | 3648 | 10889 | 84788-08-9  | Пропил-2,4-декадиеноат                                            | Propyl-2,4-decadienoate                                        |                                                                                                            |
| 09.842 | 3805 |       | 156679-39-9 | Ментол этиленгликоль карбонат                                     | Menthol ethylene glycol carbonate                              |                                                                                                            |
| 09.843 | 3806 |       | 30304-82-6  | Ментол 1-(или 2-)пропиленгликоль карбонат                         | Menthol 1-and 2-propylene glycol carbonate                     |                                                                                                            |
| 09.846 | 3353 | 2153  | 2315-09-5   | 3-Гексенил формат                                                 | 3-Hexenyl formate                                              |                                                                                                            |
| 09.850 | 3675 | 631   | 27829-72-7  | Этил транс-2-гексеноат                                            | Ethyl trans-2-hexenoate                                        |                                                                                                            |
| 09.854 | 3497 | 2345  | 53398-85-9  | цис-3-Гексенил 2-метилбутаноат                                    | cis-3-Hexenyl 2-methylbutanoate                                |                                                                                                            |
| 09.857 | 2783 |       | 63270-14-4  | Нонандиол диацетат                                                | Nonanediol diacetate                                           | Nonane-1,3-diyl diacetate                                                                                  |
| 09.858 | 3330 | 2184  | 67674-41-3  | Фенилметил 2-метил-2-бутеноат                                     | Phenylmethyl 2-methyl-2-butenate                               | Benzyl tyglate                                                                                             |
| 09.866 | 4074 |       | 6321-45-5   | Аллил валерат                                                     | Allyl valerate                                                 | Pentanoic acid, 2- propenyl ester; Valeric acid, allyl ester                                               |
| 09.878 | 4118 |       | 61114-24-7  | Эвгенил изовалерат                                                | Eugenyl isovalerate                                            | 4- Allyl- 2- methoxyphenyl isovalerate; Butanoic acid, 3- methyl-, 2- methoxy-4-( 2-propenyl) phenyl ester |
| 09.888 | 4147 |       | 94200-10-9  | Изоборнил 2-метилбутират                                          | Isobornyl 2-methylbutyrate                                     | Butanoic acid, 2- methyl-, 1,7,7-trimethylbicyclo-[2.2.1] hept- 2- yl ester                                |
| 09.916 |      | 10603 | 7367-90-0   | Этил 3-гидроксиоктан оат                                          | Ethyl 3-hydroxyoctanoate                                       |                                                                                                            |
| 09.917 | 4011 |       | 1576-85-8   | 4-Пентенил ацетат                                                 | 4-Pentenyl acetate                                             |                                                                                                            |
| 09.918 | 3967 |       | 67452-27-1  | цис-4-Деценил ацетат                                              | cis-4-Decenyl acetate                                          |                                                                                                            |
| 09.920 | 3992 |       | 156324-82-2 | 2-Изопропил-5-метилциклогексил оксикарбонил окси-2-гидроксипропан | 2-Isopropyl-5-methylcyclohexyl oxycarbonyloxy-2-hydroxypropane | DL-Menthol (+/-)-propylene glycol carbonat                                                                 |
| 09.921 | 3976 |       | 54653-25-7  | Этил 5-гексеноат                                                  | Ethyl 5-hexenoate                                              |                                                                                                            |
| 09.922 | 3975 |       | 39924-27-1  | Этил цис-4-гептеноат                                              | Ethyl cis-4-heptenoate                                         |                                                                                                            |
| 09.923 | 3981 |       | 39026-94-3  | Гепт-2-ил бутират                                                 | Hept-2-yl butyrate                                             |                                                                                                            |
| 09.924 | 3980 |       | 5921-83-5   | (+/-)-3-Гептил ацетат                                             | (+/-)-3-Heptyl acetate                                         |                                                                                                            |

|        |      |     |             |                                    |                            |                                                                                                                                                                                 |
|--------|------|-----|-------------|------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.925 | 4007 |     | 60826-15-5  | Нонан-3-ил<br>ацетат               | Nonan-3-yl acetate         |                                                                                                                                                                                 |
| 09.926 | 4009 |     | 84434-65-1  | Октан-3-ил<br>формат               | Octan-3-yl formate         |                                                                                                                                                                                 |
| 09.927 | 2982 |     | 141-15-1    | Родинил<br>бутират                 | Rhodinyl butyrate          |                                                                                                                                                                                 |
| 09.929 | 4006 |     | 220621-22-7 | L-Мономентил<br>глутарат           | L-Monomenthylglutarate     |                                                                                                                                                                                 |
| 10.001 | 2781 | 178 | 104-61-0    | Нонано-1,4-<br>лактон              | Nonano-1,4-lactone         | gamma-Nonalactone; 4-Hydroxynonanoic acid gamma-lactone; Aldehyde C-18 (so-called); Prunolide; gamma-Amyl butyrolactone; Nonanolide-1,4;                                        |
| 10.002 | 3091 | 179 | 104-67-6    | Ундекано-1,4-<br>лактон            | Undecano-1,4-lactone       | gamma-Undecalactone; Aldehyde C-14 (so-called); gamma-Undecyl lactone; gamma-Heptyl butyrolactone; 1,4-Hendecanolide;                                                           |
| 10.003 | 2555 | 180 | 7779-50-2   | Гексадец-6-<br>ено-1,16-<br>лактон | Hexadec-6-eno-1,16-lactone | Ambrettolide; omega-6-hexadecenlactone; 16-Hydroxy-7-hexadecenoic acid lactone; Cyclohexadecen-7-olide; 6-Hexadecenolide;                                                       |
| 10.004 | 2840 | 181 | 106-02-5    | Пентадекано-<br>1,15-лактон        | Pentadecano-1,15-lactone   | Exaltolide; omega-pentadecalactone; Angelica lactone; Muscolactone; 15-Hydroxytetradecanoic acid lactone; 1,15-epoxypentadecan-1-one; Cyclopentadecanolide; 15-Pentadecanolide; |
| 10.005 | 2952 | 494 | 17369-59-4  | 3-Пропилиденфт<br>алид             | 3-Propylidenephthalide     |                                                                                                                                                                                 |
| 10.006 | 3291 | 615 | 96-48-0     | Бутиро-1,4-<br>лактон              | Butyro-1,4-lactone         | 4-Hydroxybutanoic acid lactone; gamma-butyrolactone; 1,4-Epoxy butan-1-one; 2-Oxo oxolen; Dihydro-2-(3H) furanone; 3 (or 4)-hydroxybutyric acid, lactone; 1,2-butanolide;       |
| 10.007 | 2361 | 621 | 705-86-2    | Декано-1,5-<br>лактон              | Decano-1,5-lactone         | delta-Decalactone; Decanolide-1,5; Amyl-delta-valerolactone; delta-n-Amyl-delta-valerolactone;                                                                                  |
| 10.008 | 2401 | 624 | 713-95-1    | Додекано-1,5-<br>лактон            | Dodecano-1,5-lactone       | delta-Dodecalactone; n-Heptyl-delta-valerolactone; 5-Hydroxydodecanoic acid delta-lactone; delta-Heptyl-delta-valerolactone; Dodecanolide-1,5;                                  |

|        |      |      |            |                          |                           |                                                                                                                                                |
|--------|------|------|------------|--------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10.009 | 3780 | 625  | 18679-18-0 | Додец-6-ено-1,4-лактон   | Dodec-6-eno-1,4-lactone   | gamma-Dodecen-6-lactone; 4-Hydroxy-6-dodecenoic acid lactone; Dihydro-5(2-octenyl)-2(3H)-furanone; cis-6-Dodecen-4-olide;                      |
| 10.010 | 3167 | 641  | 823-22-3   | Гексано-1,5-лактон       | Hexano-1,5-lactone        | delta-hexalactone; 5-Hydroxyhexanoic acid lactone; delta-Caprolactone; 5-Methyl-d-valerolactone; 5-Methyl-5-Hydroxypentanoic acid lactone;     |
| 10.011 | 3294 | 688  | 710-04-3   | Ундеcano-1,5-лактон      | Undecano-1,5-lactone      | 5-Hydroxyundecanoic acid lactone; Undecanolide-1,5; alpha-n-hexyl-delta-valerolactone; 5-n-Hexyl-5-hydroxypentanoic acid lactone;              |
| 10.012 | 3293 | 731  | 591-12-8   | 5-Метилфуран-2(3H)-он    | 5-Methylfuran-2(3H)-one   | 4-Hydroxy-3-pentenoic acid lactone; Pent-3-en-1,4-lactone; beta-gamma-Angelica lactone; 5-Methyl-2-(3H)furanone; gamma-Methyl-beta-butenolide; |
| 10.013 | 3103 | 757  | 108-29-2   | Пентано-1,4-лактон       | Pentano-1,4-lactone       | gamma-Valerolactone; 4-Hydroxypentanoic acid lactone; gamma-Methyl-gamma-butyrolactone; gamma-Pentalactone; 4-Valerolactone; 4-Pentanolide;    |
| 10.014 | 3356 | 2194 | 3301-94-8  | Нонано-1,5-лактон        | Nonano-1,5-lactone        | delta-Nonalactone; 5-Hydroxynonanoic acid lactone; Nonanolide-1,5; n-Butyl-delta-valerolactone;                                                |
| 10.015 | 3214 | 2195 | 698-76-0   | Октано-1,5-лактон        | Octano-1,5-lactone        | 5-Hydroxyoctanoic acid lactone; delta-Octalactone; Tetrahydro-6-propyl-5-hydroxy-2H-pyran-2-one;                                               |
| 10.016 | 3590 | 2196 | 2721-22-4  | Тетрадекано-1,5-лактон   | Tetradecano-1,5-lactone   | delta-Tetradecalactone; 5-Hydroxytetradecanoic acid lactone; 2H-Pyran-2-one, Tetrahydro-6-nonyl-;                                              |
| 10.017 | 2360 | 2230 | 706-14-9   | Декано-1,4-лактон        | Decano-1,4-lactone        | gamma-Decalactone; gamma-n-Decalactone; Decanolide-1,4; gamma-n-Hexyl-gamma-butyrolactone;                                                     |
| 10.018 | 2372 | 2231 | 7774-47-2  | 4-Бутилоктано-1,4-лактон | 4-Butyloctano-1,4-lactone | 4,4-Dibutyl-4-hydroxybutyric acid, gamma-lactone; 4-Butyl-4-hydroxyoctanoic acid lactone;                                                      |

|        |      |           |            |                                            |                                              |                                                                                                                          |
|--------|------|-----------|------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10.019 | 2400 | 2240      | 2305-05-7  | Додекано-1,4-лактон                        | Dodecano-1,4-lactone                         | gamma-Dodecalactone; Dodecanolide-1,4; gamma-n-octyl-gamma-n-butyrolactone; Dodecanolide-1;                              |
| 10.020 | 2539 | 2253      | 105-21-5   | Гептано-1,4-лактон                         | Heptano-1,4-lactone                          | Heptanolide-1,4; gamma-Heptalactone; Heptanolide-(4,1); 4-Hydroxyheptanoic acid, gamma-lactone;                          |
| 10.021 | 2556 | 2254      | 695-06-7   | Гексано-1,4-лактон                         | Hexano-1,4-lactone                           | gamma-Hexalactone; Hexanolide-1,4; gamma-Ethyl-n-butyrolactone; Tonkalide; gamma-Caprolactone; Ethyl butyrolactone;      |
| 10.022 | 2796 | 2274      | 104-50-7   | Октано-1,4-лактон                          | Octano-1,4-lactone                           | gamma-Octalactone; Octanolide-1,4; gamma-n-Butyl-gamma-butyrolactone;                                                    |
| 10.023 | 3153 | 2300      | 698-10-2   | 5-Этил-3-гидрокси-4-метилфуран-2(5H)-он    | 5-Ethyl-3-hydroxy-4-methylfuran-2(5H)-one    | Emoxyfuranone; 2,4-Dihydroxy-3-methyl-2-hexenoic acid, gamma lactone; 2-Ethyl-3-methyl-4-hydroxydihydro-2,5-furan-5-one; |
| 10.024 | 3333 | 1008<br>3 | 551-08-6   | 3-Бутилиденфталид                          | 3-Butylenephthalide                          |                                                                                                                          |
| 10.025 | 3334 | 1008<br>4 | 6066-49-5  | 3-Бутилфталид                              | 3-Butylphthalide                             |                                                                                                                          |
| 10.026 | 3350 | 1095<br>3 | 40923-64-6 | 3-Гептилдигидро-5-метил-2(3H)-фуранон      | 3-Heptyldihydro-5-methyl-2(3H)-furanone      | alpha-Heptyl-gamma-valerolactone; alpha-n-Heptyl-8-valerolactone;                                                        |
| 10.027 | 3355 | 1183<br>3 | 499-54-7   | 3,7-Диметиллоктано-1,6-лактон              | 3,7-Dimethyloctano-1,6-lactone               | Menthane lactone; 6-Hydroxy-3,7-dimethyl caprylic acid, lactone; 4-Methyl-7-isopropyl-2-oxoepanone; Menthone lactone;    |
| 10.028 | 3610 |           | 16429-21-3 | Додекано-1,6-лактон                        | Dodecano-1,6-lactone                         | epsilon-Dodecalactone; 7-Hexyl-2-oxepanone;                                                                              |
| 10.029 | 3613 |           | 5579-78-2  | Декано-1,6-лактон                          | Decano-1,6-lactone                           | epsilon-Decalactone; 7-Butyl-2-oxepanone; 6-Butylhexanolide;                                                             |
| 10.030 | 3634 | 1183<br>4 | 28664-35-9 | 3-Гидрокси-4,5-диметилфуран-2(5H)-он       | 3-Hydroxy-4,5-dimethylfuran-2(5H)-one        | 2-Hydroxy-3-methylpent-2-en-1,4-lactone; 2,3-Dimethyl-4-hydroxy-2,5-dihydrofuran-5-on;                                   |
| 10.031 | 3696 | 1096<br>7 | 27593-23-3 | 6-Пентил-2H-пиран-2-он                     | 6-Pentyl-2H-pyran-2-one                      | 6-Pentyl-alpha-pyrone; 2H-Pyran-2-one, 6-pentyl-;                                                                        |
| 10.033 | 3745 |           | 34686-71-0 | Дец-7-ено-1,5-лактон                       | Dec-7-eno-1,5-lactone                        | 2H-Pyran-2-one, tetrahydro-6-(2-pentenyl)-, (Z); 7-Decen-5-olide;                                                        |
| 10.034 | 3755 |           | 80417-97-6 | 5,6-Дигидро-3,6-диметилбензофуран-2(4H)-он | 5,6-Dihydro-3,6-dimethylbenzofuran-2(4H)-one | Dehydromenthofurolactone; 2(4H)-Benzofuranone, 5,6-dihydro-3,6-dimethyl-, (R)-;                                          |

|        |      |           |            |                                                     |                                                      |                                                                                                                                               |
|--------|------|-----------|------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10.035 | 3758 |           | 68959-28-4 | Ундец-8-ено-1,5-лактон                              | Undec-8-eno-1,5-lactone                              | 5-Hydroxyundec-8-enoic acid deltalactone; 6-(3-Hexenyl)tetrahydro(2H)pyran-2-one; 2H-Pyran-2-one, 6-(3-hexenyl)tetrahydro-, (Z)-;             |
| 10.036 | 3764 |           | 13341-72-5 | 5,6,7,7a-Тетрагидро-3,6-диметилбензофур-ан-2(4H)-он | 5,6,7,7a-Tetrahydro-3,6-dimethylbenzofuran-2(4H)-one | 2(4H)-Benzofuranone, 5,6,7,7a-tetrahydro-3,6-dimethyl-; Dehydroxymenthofurolactone; Mintlactone                                               |
| 10.037 | 3744 |           | 54814-64-1 | Дец-2-ено-1,5-лактон                                | Dec-2-eno-1,5-lactone                                | Massoia lactone;                                                                                                                              |
| 10.042 | 4050 | 1187<br>3 | 774-64-1   | 3,4-Диметил-5-пентилиденфур-ан-2(5H)-он             | 3,4-Dimethyl-5-pentylidenefuran-2(5H)-one            | Bovolid; 4- Hydroxy-2,3-dimethylnona-2,4-dienoic acid lactone;                                                                                |
| 10.044 | 3802 |           | 16400-72-9 | Додец-2-ено-1,5-лактон                              | Dodec-2-eno-1,5-lactone                              | 5-Hydroxy-2-dodecenoic acid lactone; Delta-2-dodecenolactone; 6-Heptyl- 5,6-dihydro-2-pyrone; 5-Heptyl-2- pentene-5-olide;                    |
| 10.045 |      | 1066<br>0 | 3301-90-4  | Гептано-1,5-лактон                                  | Heptano-1,5-lactone                                  | 6-Ethyltetrahydro-2H-pyran-2-one;                                                                                                             |
| 10.048 |      | 1067<br>3 | 730-46-1   | Гексадекано-1,4-лактон                              | Hexadecano-1,4-lactone                               |                                                                                                                                               |
| 10.049 |      | 1067<br>4 | 7370-44-7  | Гексадекано-1,5-лактон                              | Hexadecano-1,5-lactone                               | tetrahydro-6-undecyl-2H-pyran-2-one;                                                                                                          |
| 10.050 | 4032 |           | 92015-65-1 | Дигидроминтл-актон                                  | Dihydromintlactone                                   | 2(3H)-Benzofuranone, hexahydro-3,6-dimethyl; 3,6-Dimethylcyclohexylacetolactone; 2-(2-Hydroxy-4-methylcyclohexyl)propionic acid gamma lactone |
| 10.051 | 3786 |           | 7011-83-8  | 5-Гексил-5-метилдигидрофур-ан-2(3H)-он              | 5-Hexyl-5-methyldihydrofuran-2(3H)-one               | Methyl gamma-decalactone; Dihydrojasnone lactone; 5-hexyldihydro-5-methylfuran-2(3H)-one;                                                     |
| 10.053 | 3803 | 1053<br>5 | 39212-23-2 | 3-Метилоктано-1,4-лактон                            | 3-Methyloctano-1,4-lactone                           | beta-Methyl-gamma-octalactone; 4-Butyl-3-methyl-1,4-butyrolactone; 5-butyldihydro-4-methylfuran-2(3H)-one;                                    |
| 10.054 | 4188 |           | 21963-26-8 | 2-Ноненовой кислоты гамма-лактон                    | 2-Nonenoic acid gamma-lactone                        | 5- Pentyl- 5H- furan- 2- one; 2( 5H)-Furanone, 5- pentyl-; 2- Nonenoic acid, 4- hydroxy-, gamma- lactone                                      |
| 10.055 |      | 1090<br>7 | 542-28-9   | Пентано-1,5-лактон                                  | Pentano-1,5-lactone                                  | 1,5-Valerolactone; delta-Valerolactone;                                                                                                       |

|        |      |       |             |                                                                                             |                                                                         |                                                                                                                                         |
|--------|------|-------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10.056 | 4195 |       | 87-41-2     | Фталид                                                                                      | Phtalide                                                                | 2- Hydroxymethylbenzoic acid gamma lactone; alpha- Hydroxy- o- toluic acid lactone; 1( 3H)- Isobenzofuranone                            |
| 10.057 | 4140 |       | 182699-77-0 | Винный лактон; 2-( 2- Гидрокси- 4- метил-3- циклогексенил) пропионовой кислоты гамма лактон | 2-( 2- Hydroxy- 4- methyl-3- cyclohexenyl) propionic acid gamma-lactone | Wine lactone; 2( 3H)- Benzofuranone, 3a, 4,5,7a- tetrahydro- 3,6- dimethyl; 3a, 4,5,7a- tetrahydro- 3,6- dimethylbenzofuran-2( 3H)- one |
| 10.058 |      | 10902 | 7370-92-5   | Тридекано-1,5- лактон                                                                       | Tridecano-1,5- lactone                                                  | tetrahydro-6-octyl-2H-pyran-2-one;                                                                                                      |
| 10.061 | 3937 |       | 70851-61-5  | цис-5- Гексенилдигидро-5- метилфуран-2(3H)-он                                               | cis-5- Hexenyldihydro-5- methylfuran-2(3H)- one                         | 4-Hydroxy-4-methyldec-9-enoic acid lactone; (Z)-5-Hex-3-enyldihydro-5- methylfuran-2(3H)-one;                                           |
| 10.063 | 4145 |       | 28645-51-4  | Гексадек-9-ен-1,16 лактон, Изоамбреттолид                                                   | Hexadec-9-en-1,16 lactone, Isoambrettolide                              | Oxacyclo heptadec-10-en-2-one, 9- Hexadecenoic acid, 16-hydroxy-, omicron-lactone delta-9-Isoambrettolic acid, lactone                  |
| 10.069 | 3999 |       | 67663-01-8  | 3-Метил гамма-Декалактон                                                                    | 3-Methyl gamma-decalactone                                              |                                                                                                                                         |
| 11.001 | 3219 | 512   | 107-85-7    | 3- Метилбутиламин                                                                           | 3- Methylbutylamine                                                     | Isoamylamine; isoPentylamine; 1- Butanamine, 3-methyl-;                                                                                 |
| 11.002 | 4239 | 513   | 78-81-9     | Изобутиламин                                                                                | Isobutylamine                                                           | 2-Methylpropylamine                                                                                                                     |
| 11.003 | 3130 | 524   | 109-73-9    | Бутиламин                                                                                   | Butylamine                                                              | 1-Aminobutane;                                                                                                                          |
| 11.004 | 4237 | 601   | 107-10-8    | Пропиламин                                                                                  | Propylamine                                                             |                                                                                                                                         |
| 11.005 | 4240 | 707   | 13952-84-6  | втор-Бутиламин                                                                              | sec-Butylamine                                                          | But-2-ylamine; 1-Methylpropylamine                                                                                                      |
| 11.006 | 3220 | 708   | 64-04-0     | Фенетиламин                                                                                 | Phenethylamine                                                          | 1-Amino-2-phenylethane; 2- Aminoethylbenzene; 2- Phenylethylamine;                                                                      |
| 11.007 | 4215 | 709   | 51-67-2     | 2-(4- Гидроксифенил)этиламин                                                                | 2-(4- Hydroxyphenyl)ethylamine                                          | Tyramine; 4-(2-aminoethyl)phenol; 4- Hydroxy-phenylethylamine; Tyrosamine;                                                              |
| 11.008 | 3906 | 2041  | 551-93-9    | 2- Аминоацетофенон                                                                          | 2- Aminoacetophenone                                                    | 1-Acetyl-2-aminobenzene; o- Acetylaniline; 2-Acetylphenylamine; o-Aminoacetophenone; 2- Aminophenyl methyl ketone;                      |
| 11.009 | 3241 | 10497 | 75-50-3     | Триметиламин                                                                                | Trimethylamine                                                          | N,N-Dimethylmethylamine;                                                                                                                |
| 11.014 | 4248 |       | 19342-01-9  | N, N- Диметилфенетиламин                                                                    | N,N- Dimethylphenethylamine                                             | (R)-N,N-Dimethyl-.alpha.- phenylethylamine, (R)-N,N-[alpha]- Trimethylbenzylamine,                                                      |
| 11.015 | 4236 | 10477 | 75-04-7     | Этиламин                                                                                    | Ethylamine                                                              |                                                                                                                                         |
| 11.016 | 4243 | 1047  | 111-26-2    | Гексиламин                                                                                  | Hexylamine                                                              |                                                                                                                                         |

|        |      |       |            |                                  |                                 |                                                                                                                   |
|--------|------|-------|------------|----------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        |      | 8     |            |                                  |                                 |                                                                                                                   |
| 11.018 | 4238 | 10480 | 75-31-0    | Изопропиламин                    | Isopropylamine                  | 2-Aminopropane;                                                                                                   |
| 11.019 |      | 10483 |            | Метиламин                        | Methylamine                     |                                                                                                                   |
| 11.020 | 4241 | 10484 | 96-15-1    | 2-Метилбутиламин                 | 2-Methylbutylamine              |                                                                                                                   |
| 11.021 | 4242 | 11734 | 110-58-7   | Пентиламин                       | Pentylamine                     | Amylamine;                                                                                                        |
| 11.023 | 4246 | 10496 | 121-44-8   | Триэтиламин                      | Triethylamine                   | N,N-diethylethylamine;                                                                                            |
| 11.025 | 4245 | 10494 | 1184-78-7  | Триметиламин оксид               | Trimethylamine oxide            | trimethylamine N-oxide dihydrate;                                                                                 |
| 11.026 | 4247 | 10495 | 102-69-2   | Трипропиламин                    | Tripropylamine                  |                                                                                                                   |
| 12.001 | 2747 | 125   | 3268-49-3  | 3-(Метилтио)пропионовый альдегид | 3-(Methylthio)propionaldehyde   | Methional; 3-(Methylthio)propanal; Methylmercaptopropionaldehyde; beta-Methiopropionaldehyde;                     |
| 12.002 | 2720 | 428   | 13532-18-8 | Метил 3-(метилтио)пропионат      | Methyl 3-(methylthio)propionate | Methyl beta-Methylmercaptopropionate; Methyl beta-Methiopropionate;                                               |
| 12.003 | 2716 | 475   | 74-93-1    | Метантиол                        | Methanethiol                    | Methylmercaptan; Thiomethyl alcohol; Methyl sulphydrate; Mercaptomethane;                                         |
| 12.004 | 2035 | 476   | 870-23-5   | Аллилтиол                        | Allylthiol                      | 2-Propene-1-thiol; 2-Propene-1-thiol; Allyl sulphydrate;                                                          |
| 12.005 | 2147 | 477   | 100-53-8   | Фенилметантиол                   | Phenylmethanethiol              | Benzylmercaptan; alpha-Mercaptotoluene; alpha-Toluenethiol; Benzyl hydrosulfide; Benzylthiol; Thiobenzyl alcohol; |
| 12.006 | 2746 | 483   | 75-18-3    | Диметил сульфид                  | Dimethyl sulfide                | Methylsulfide; 2-Thiapropane;                                                                                     |
| 12.007 | 2215 | 484   | 544-40-1   | Дибутил сульфид                  | Dibutyl sulfide                 | Butylsulfide; Di-n-butyl sulphide; Butylthiobutane;                                                               |
| 12.008 | 2028 | 485   | 2179-57-9  | Диаллил дисульфид                | Diallyl disulfide               | Allyl disulfide; 2-Propenyl disulphide;                                                                           |
| 12.009 | 3265 | 486   | 2050-87-5  | Диаллил трисульфид               | Diallyl trisulfide              | Allyl trisulfide; Prop-2-enyl-trithio prop-2-ene; Allyl trisulphide;                                              |
| 12.010 | 3478 | 526   | 109-79-5   | Бутан-1-тиол                     | Butane-1-thiol                  | n-Butyl mercaptan;                                                                                                |
| 12.012 | 4093 | 533   | 110-81-6   | Диэтил дисульфид                 | Diethyl disulfide               |                                                                                                                   |
| 12.013 | 3275 | 539   | 3658-80-8  | Диметил трисульфид               | Dimethyl trisulfide             | Methyl trisulfide; Methyl trithio methane; Methyl trisulphide;                                                    |
| 12.014 | 3228 | 540   | 629-19-6   | Дипропил дисульфид               | Dipropyl disulfide              | Propyl disulfide; Propyldithiopropene;                                                                            |
| 12.015 |      | 541   | 111-47-7   | Дипропил сульфид                 | Dipropyl sulfide                |                                                                                                                   |
| 12.016 |      | 542   | 625-80-9   | Ди-изопропил сульфид             | Di-isopropyl sulfide            |                                                                                                                   |

|        |      |           |                |                                            |                                            |                                                                                                                                                                                 |
|--------|------|-----------|----------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12.017 |      | 546       | 75-08-1        | Этантиол                                   | Ethanethiol                                | Ethyl mercaptan;                                                                                                                                                                |
| 12.018 | 3282 | 1166<br>5 | 625-60-5       | S-Этил<br>ацетотиоацетат                   | S-Ethyl<br>acetothioate                    | Ethyl thioacetate; Acetic acid thio<br>ethyl; Ethanethioic acid, S-ethyl ester;<br>Acetic acid, thioethyl ester;                                                                |
| 12.019 | 3201 | 585       | 2179-60-<br>4  | Метил пропил<br>дисульфид                  | Methyl propyl<br>disulfide                 | Propyl methyl disulfide; Methyl dithio<br>propane; Methyl dithiopropene;                                                                                                        |
| 12.020 | 3308 | 586       | 17619-<br>36-2 | Метил пропил<br>трисульфид                 | Methyl propyl<br>trisulfide                | Propyl methyl trisulfide; Methyl trithio<br>propane; Propyl methyl trisulphide;                                                                                                 |
| 12.021 | 4073 | 600       | 2179-59-<br>1  | Аллил пропил<br>дисульфид                  | Allyl propyl<br>disulfide                  |                                                                                                                                                                                 |
| 12.022 | 3477 | 725       | 4532-64-<br>3  | Бутан-2,3-<br>дитиол                       | Butane-2,3-dithiol                         | 2,3-Dimercaptobutane;                                                                                                                                                           |
| 12.023 | 3276 | 726       | 6028-61-<br>1  | Дипропил<br>трисульфид                     | Dipropyl trisulfide                        | Propyl trisulfide; Propyl trithio<br>propane; Propyl trisulphide;                                                                                                               |
| 12.024 | 3502 | 760       | 37887-<br>04-0 | 3-<br>Меркаптобутан<br>-2-ол               | 3-Mercaptobutan-2-<br>ol                   | 2-Hydroxy-3-butanethiol; 3-<br>Hydroxy- 2-butanethiol; 3-Mercapto-<br>2-butanol;                                                                                                |
| 12.025 | 2034 | 2110      | 57-06-7        | Аллил<br>изотиоцианат                      | Allyl isothiocyanate                       | 3-Isothiocyanatopropene; 2-Propenyl<br>isothiocyanate; AITC; Isothiocyanic<br>acid, allyl ester; 2-Propenyl<br>isothiocyanate; Allyl isosulfocyanate;<br>Allyl thiocarbonimide; |
| 12.026 | 3536 | 2175      | 624-92-0       | Диметил<br>дисульфид                       | Dimethyl disulfide                         | Methyl disulfide; Methyl disulphide;                                                                                                                                            |
| 12.027 | 3240 | 2272      | 137-06-4       | 2-<br>Метилбензол-<br>1-тиол               | 2-Methylbenzene-<br>1-thiol                | o-Toluenethiol; 2-Methylthiophenol; o-<br>Tolylmercaptan;                                                                                                                       |
| 12.028 | 3448 | 2320      | 2550-40-<br>5  | Дициклогексил<br>дисульфид                 | Dicyclohexyl<br>disulfide                  | Cyclohexyl disulphide;                                                                                                                                                          |
| 12.029 | 3262 | 2321      | 1679-07-<br>8  | Циклопентанти<br>ол                        | Cyclopentanethiol                          | Cyclopentyl mercaptan;                                                                                                                                                          |
| 12.030 | 3312 | 2326      | 505-79-3       | 3-<br>(Метилтио)про<br>пил<br>изотиоцианат | 3-<br>(Methylthio)propyl<br>isothiocyanate | 3-Methylmercaptopropyl<br>isothiocyanate; Isothiocyanic acid, 3-<br>(methylthio)propyl ester;                                                                                   |
| 12.031 | 3300 | 2327      | 67633-<br>97-0 | 3-<br>Меркаптопента<br>н-2-он              | 3-Mercaptopentan-<br>2-one                 |                                                                                                                                                                                 |
| 12.032 | 3310 | 2328      | 2432-51-<br>1  | S-Метил<br>бутантиоат                      | S-Methyl<br>butanethioate                  | Methyl thiobutyrate; Methanethiol n-<br>Butyrate; Thiobutyric acid, methyl<br>ester;                                                                                            |
| 12.033 | 3314 | 2330      | 91-60-1        | Нафталин-2-<br>тиол                        | Naphthalene-2-thiol                        | beta-Thionaphthol; 2-<br>Mercaptanaphthalene; 2-Naphthyl<br>mercaptan; 2-Thionaphthol;                                                                                          |
| 12.034 | 3514 | 2331      | 1191-62-<br>4  | Октан-1,8-<br>дитиол                       | Octane-1,8-dithiol                         | 1,8-Dimercaptooctane; Octamethylene<br>dimercaptan;                                                                                                                             |

|        |      |       |            |                                             |                                               |                                                                                                                             |
|--------|------|-------|------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12.035 | 3503 | 2332  | 23832-18-0 | 2-,3- и 10-Меркаптопина н                   | 2-,3- and 10-Mercaptopinane                   | Pinanethiol; Pinanyl mercaptan; 2,6,6 Trimethyl-bicyclo[3.1.1]heptane-(2,3 and 10)-thiol                                    |
| 12.036 | 3509 | 2353  | 54957-02-7 | 3-[(2-Меркапто-1-метилпропил)тио]бутан-2-ол | 3-[(2-Mercapto-1-methylpropyl)thio]butan-2-ol | alpha-Methyl-beta-hydroxypropyl alpha-methyl-beta-mercaptopropyl sulfide; 2-Butanol, 3-[(2-mercapto-1-methylpropyl)thiol-]; |
| 12.037 | 3127 | 11866 | 2179-58-0  | Аллил метил дисульфид                       | Allyl methyl disulfide                        | Methyl allyl disulphide;                                                                                                    |
| 12.038 | 3177 | 11789 | 38462-22-5 | 8-Меркапто-п-ментан-3-он                    | 8-Mercapto-p-menthan-3-one                    | 8-Mercaptomenthone; Thiomenthone;                                                                                           |
| 12.039 | 3180 | 11790 | 79-42-5    | 2-Меркаптопропионовая кислота               | 2-Mercaptopropionic acid                      | Thiolactic acid; alpha-Mercaptopropionic acid; 2-Thiolpropionic acid;                                                       |
| 12.040 | 3206 | 11686 | 23328-62-3 | 2-Метилтиоацетальдегид                      | 2-Methylthioacetaldehyde                      | Methyl mercapto aldehyde; Methylmercapto acetaldehyde;                                                                      |
| 12.041 | 3207 | 11543 | 13678-58-5 | 1-(Метилтио)бутан-2-он                      | 1-(Methylthio)butan-2-one                     |                                                                                                                             |
| 12.042 | 3210 | 11553 | 1073-29-6  | 2-(Метилтио)фенол                           | 2-(Methylthio)phenol                          | 1-Hydroxy-2-methylmercaptobenzene; 2-Methylmercaptophenol;                                                                  |
| 12.043 | 3225 | 11757 | 882-33-7   | Дифенил дисульфид                           | Diphenyl disulfide                            | Phenyl disulfide; Biphenyl disulfide; Phenylidithiobenzene;                                                                 |
| 12.044 | 3227 | 11699 | 5905-46-4  | Проп-1-енил пропил дисульфид                | Prop-1-enyl propyl disulfide                  | Propyl propenyl disulfide;                                                                                                  |
| 12.045 | 3253 | 11867 | 34135-85-8 | Метил аллил трисульфид                      | Methyl allyl trisulfide                       | Methyl allyl trisulphide;                                                                                                   |
| 12.046 | 3279 | 11469 | 19788-49-9 | Этил 2-меркаптопропионат                    | Ethyl 2-mercaptopropionate                    | Ethyl thiolactate; 2-Mercapto propionic acid, ethyl ester;                                                                  |
| 12.047 | 3298 | 11497 | 40789-98-8 | 3-Меркаптобутан-2-он                        | 3-Mercaptobutan-2-one                         |                                                                                                                             |
| 12.048 | 3303 | 11509 | 1878-18-8  | 2-Метилбутан-1-тиол                         | 2-Methylbutane-1-thiol                        | Amyl mercaptan; 2-Methylbutyl mercaptan; Thioamyl alcohol;                                                                  |
| 12.049 | 3304 | 11510 | 2084-18-6  | 3-Метилбутан-2-тиол                         | 3-Methylbutane-2-thiol                        | sec-Isoamylmercaptan;                                                                                                       |
| 12.052 | 3335 | 11441 | 40790-04-3 | Ди-(3-оксобутил)сульфид                     | Di-(3-oxobutyl) sulfide                       | bis(Butan-3-one-1-yl) sulfide;                                                                                              |
| 12.053 | 3343 | 11476 | 13327-56-5 | Этил 3-(метилтио)пропионат                  | Ethyl 3-(methylthio)propionate                | Ethyl-beta-methylthiopropionate;                                                                                            |
| 12.054 | 3345 | 11666 | 4500-58-7  | 2-(Этилтио)фенол                            | 2-(Ethylthio)phenol                           | 2-Ethylphenyl mercaptan; 2-Ethylbenzenethiol;                                                                               |
| 12.055 | 3357 | 11498 | 34619-12-0 | 4-Меркаптобутан-2-он                        | 4-Mercaptobutan-2-one                         | 2-Keto-4-butanethiol;                                                                                                       |

|        |      |           |                |                                             |                                         |                                                                                                                      |
|--------|------|-----------|----------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12.056 | 3374 | 1168<br>7 | 16630-<br>52-7 | 3-<br>(Метилтио)бут<br>аналь                | 3-<br>(Methylthio)butanal               | 3-Methyl thio butyraldehyde; 3-Methyl<br>propanethiol; Thio isoamyl aldehyde;<br>Thio isovaleraldehyde;              |
| 12.057 | 3375 | 1168<br>8 | 34047-<br>39-7 | 4-<br>(Метилтио)бут<br>ан-2-он              | 4-<br>(Methylthio)butan-<br>2-one       | (4-Methyl)-thio-2-butanone; Methyl<br>propyl thioketone; 4-Methyl-2-butane-<br>thione; 2-Pentane thione;             |
| 12.058 | 3376 | 1155<br>1 | 23550-<br>40-5 | 4-(Метилтио)-<br>4-метилпентан-<br>2-он     | 4-(Methylthio)-4-<br>methylpentan-2-one |                                                                                                                      |
| 12.059 | 3385 | 1157<br>6 | 2307-10-<br>0  | Пропил<br>тиоацетат                         | Propyl thioacetate                      | Ethanethioic acid, S-propyl ester;<br>Acetic acid, thiopropyl ester;                                                 |
| 12.060 | 3412 | 1152<br>6 | 53053-<br>51-3 | Метил 4-<br>(метилтио)бути<br>рат           | Methyl 4-<br>(methylthio)butyrat<br>e   | Methyl gamma-methyl mercapto<br>butyrate;                                                                            |
| 12.061 | 3414 | 1154<br>2 | 42919-<br>64-2 | 4-<br>(Метилтио)бут<br>аналь                | 4-<br>(Methylthio)butanal               | 4-(Methylmercapto)butanal;                                                                                           |
| 12.062 | 3415 | 1155<br>4 | 505-10-2       | 3-<br>(Метилтио)про<br>пан-1-ол             | 3-<br>(Methylthio)propan<br>-1-ol       | Methionol; gamma-Hydroxypropyl<br>methyl sulfide; 3-Methylthio propyl<br>alcohol; Methyl 3-hydroxypropyl<br>sulfide; |
| 12.063 | 3438 | 1154<br>8 | 51755-<br>66-9 | 3-<br>(Метилтио)гек<br>сан-1-ол             | 3-<br>(Methylthio)hexan-<br>1-ol        | 3-Methylmercapto-1-hexanol;                                                                                          |
| 12.064 | 3472 | 1158<br>3 | 39067-<br>80-6 | Тиогераниол                                 | Thiogeraniol                            | 3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-thiol; 3,7-<br>Dimethyl-2(trans),6-octadiene-1-thiol                                     |
| 12.065 | 3483 | 1190<br>4 | 59902-<br>01-1 | 2,8-Дитианон-<br>4-ен-4-<br>карбоксальдегид | 2,8-Dithianon-4-en-<br>4-carboxaldehyde | 5-(Methylthio)-2-(methyl-<br>thio)methylpent-2-en-1-al; 5-<br>Methylthio-2-<br>[(methylthio)methyl]pent-2-enal       |
| 12.066 | 3484 | 1146<br>7 | 540-63-6       | Этан-1,2-<br>дитиол                         | Ethane-1,2-dithiol                      | Dithioglycol; 1,2-Dimercaptoethane;<br>Ethylene dithioglycol; Ethylene<br>mercaptan;                                 |
| 12.067 | 3495 | 1148<br>6 | 1191-43-<br>1  | Гексан-1,6-<br>дитиол                       | Hexane-1,6-dithiol                      | 1,6-Dimercaptohexane;<br>Hexamethylene dimercaptan;                                                                  |
| 12.068 | 3504 | 1150<br>8 | 699-10-5       | Бензил метил<br>дисульфид                   | Benzyl methyl<br>disulfide              | Benzylthiomethane; Methyl<br>phenylmethyl disulfide;                                                                 |
| 12.069 | 3513 | 1155<br>8 | 3489-28-<br>9  | Нонан-1,9-<br>дитиол                        | Nonane-1,9-dithiol                      | 1,9-Dimercaptononane;<br>Nonamethylene dimercaptan;                                                                  |
| 12.070 | 3520 | 1156<br>4 | 814-67-5       | Пропан-1,2-<br>дитиол                       | Propane-1,2-dithiol                     | 1,2-Dimercaptopropane;                                                                                               |
| 12.071 | 3521 | 1181<br>6 | 107-03-9       | 1-Пропан-1-<br>тиол                         | 1-Propane-1-thiol                       | Propyl mercaptan; n-Thiopropyl<br>alcohol; Propylthiol;                                                              |
| 12.072 | 3528 | 1190<br>9 | 16128-<br>68-0 | Бутан-1,2-<br>дитиол                        | Butane-1,2-dithiol                      | 1,2-Dimercaptobutane;                                                                                                |
| 12.073 | 3529 | 1191<br>0 | 24330-<br>52-7 | Бутан-1,3-<br>дитиол                        | Butane-1,3-dithiol                      | 1,3-Dimercaptobutane;                                                                                                |
| 12.074 | 3533 | 1191<br>2 | 72869-<br>75-1 | Диаллил<br>полисульфиды                     | Diallyl polysulfides                    | 2-Propenyl polysulfides; Diallyl di-,<br>tri-, tetra-, and pentasulfides;                                            |

|        |      |           |                 |                                                    |                                               |                                                                                 |
|--------|------|-----------|-----------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 12.075 | 3576 | 1171<br>2 | 5905-47-<br>5   | Метил проп-1-<br>енил<br>дисульфид                 | Methyl prop-1-enyl<br>disulfide               | 1-Propenyl methyl disulphide;<br>Methyldithio-1-propene;                        |
| 12.076 | 3588 | 1192<br>9 | 109-80-8        | Пропан-1,3-<br>дитиол                              | Propane-1,3-dithiol                           | 1,3-Dimercaptopropane; Trimethylene<br>dimercaptan;                             |
| 12.077 | 3597 |           | 766-92-7        | Бензил метил<br>сульфид                            | Benzyl methyl<br>sulfide                      | Sulfide, benzyl methyl;<br>Methylthiomethyl benzene;                            |
| 12.078 | 3600 |           | 20582-<br>85-8  | 4-<br>(Метилтио)бут<br>ан-1-ол                     | 4-<br>(Methylthio)butan-<br>1-ol              |                                                                                 |
| 12.079 | 3601 | 1154<br>9 | 40878-<br>72-6  | 2-<br>(Метилтиомети<br>л)бут-2-еналь               | 2-<br>(Methylthiomethyl)<br>but-2-enal        | 2-Ethylidene methional;                                                         |
| 12.080 | 3616 | 1158<br>5 | 108-98-5        | Тиофенол                                           | Thiophenol                                    | Benzenethiol; Phenyl mercaptan;                                                 |
| 12.081 | 3617 |           | 150-60-7        | Дибензил<br>дисульфид                              | Dibenzyl disulfide                            | 1,4-Diphenyl-2,3-dithiobutane; alpha-<br>Benzylidithio toluene;                 |
| 12.082 | 3666 |           | 118-72-9        | 2,6-<br>(Диметил)тиоф<br>енол                      | 2,6-<br>(Dimethyl)thiophen<br>ol              | 2,6-Dimethylbenzenethiol; 2,6-<br>Xylenethiol;                                  |
| 12.083 | 3677 |           | 5466-06-<br>8   | Этил 3-<br>меркаптопропи<br>онат                   | Ethyl 3-<br>mercaptopropionate                | Ethyl 3-thiopropionate;                                                         |
| 12.084 | 3681 |           | 22014-<br>48-8  | Этил 4-<br>(метилтио)бути<br>рат                   | Ethyl 4-<br>(methylthio)butyrat<br>e          |                                                                                 |
| 12.085 | 3700 |           | 71159-<br>90-5  | п-Мент-1-ен-8-<br>тиол                             | p-Menth-1-ene-8-<br>thiol                     | alpha,alpha,4-Trimethyl-3-<br>cyclohexene-1-methanethiol;                       |
| 12.086 | 3708 |           | 51534-<br>66-8  | Метил 2-<br>(метилтио)бути<br>рат                  | Methyl 2-<br>(methylthio)butyrat<br>e         | Methylthio 2-methylbutyrate;<br>Butanethioic acid, 2-methyl, S-methyl<br>ester; |
| 12.087 | 3717 |           | 65887-<br>08-3  | 2-<br>(Метилтиомети<br>л)-3-<br>фенилпропенал<br>ь | 2-<br>(Methylthiomethyl)<br>-3-phenylpropenal | alpha-Benzylidenemethional; 2-<br>Propenal, 2-(methylthiomethyl)-3-<br>phenyl-; |
| 12.088 | 2042 | 1184<br>6 | 592-88-1        | Диаллил<br>сульфид                                 | Diallyl sulfide                               | Allyl sulfide; 2-Propenyl sulphide;<br>Thioallyl ether;                         |
| 12.089 | 3836 | 1147<br>5 | 233665-<br>96-8 | Этил 3-<br>(метилтио)бути<br>рат                   | Ethyl 3-<br>(methylthio)butyrat<br>e          |                                                                                 |
| 12.092 | 3533 | 1191<br>2 | 72869-<br>75-1  | Диаллил<br>пентасульфид                            | Diallyl pentasulfide                          |                                                                                 |
| 12.093 | 3533 | 1191<br>2 | 72869-<br>75-1  | Диаллил<br>гексасульфид                            | Diallyl hexasulfide                           |                                                                                 |
| 12.094 | 3533 | 1191<br>2 | 72869-<br>75-1  | Диаллил<br>гептасульфид                            | Diallyl heptasulfide                          |                                                                                 |
| 12.096 |      | 1142<br>9 | 10152-<br>76-8  | Аллил метил<br>сульфид                             | Allyl methyl sulfide                          |                                                                                 |
| 12.098 |      | 1143<br>3 | 33368-<br>82-0  | Аллил проп-1-<br>енил<br>дисульфид                 | Allyl prop-1-enyl<br>disulfide                |                                                                                 |
| 12.099 |      | 1143<br>4 | 33922-<br>70-2  | Аллил пропи<br>лсульфид                            | Allyl propyl sulfide                          | (2- Propenyl)thiopropene;                                                       |
| 12.100 |      | 1143<br>5 | 33922-<br>73-5  | Аллил пропи<br>лтрисульфид                         | Allyl propyl<br>trisulfide                    |                                                                                 |

|        |      |           |                |                                         |                                          |                                                                                                                            |
|--------|------|-----------|----------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12.101 | 3329 | 1143<br>6 | 41820-<br>22-8 | Аллил<br>тиопропионат                   | Allyl<br>thiopropionate                  |                                                                                                                            |
| 12.102 |      | 1186<br>3 | 622-78-6       | Бензил<br>изотиоцианат                  | Benzyl<br>isothiocyanate                 | 2- Isothiocyanatotoluene;                                                                                                  |
| 12.107 | 4082 | 1148<br>8 | 592-82-5       | Бутил<br>изотиоцианат                   | Butyl<br>isothiocyanate                  | 4-Isothiocyanato-but-1-ene;                                                                                                |
| 12.108 | 4096 | 1145<br>4 | 68084-<br>03-7 | Ди-изопентил<br>тиомалат                | Di-isopentyl<br>thiomalate               | bis(3-methylbutyl) mercaptosuccinate;<br>Di(3-methylbutyl) but-2(cis)-<br>enebis(thioate)                                  |
| 12.109 | 3827 | 1145<br>5 | 4253-89-<br>8  | Ди-изопропил<br>дисульфид               | Di-isopropyl<br>disulfide                | Disulfide, bis(1-methylethyl);<br>Isopropyl disulfide; 2,5-Dimethyl-3,4-<br>dithiohexane; Bis(1-<br>methylethyl)disulfide; |
| 12.113 | 3825 | 1145<br>0 | 352-93-2       | Диэтил<br>сульфид                       | Diethyl sulfide                          | Ethyl thioethane; Ethane, 1,1-thiobis-;<br>Ethyl sulfide; 1,1-Thiobisethane; 3-<br>Thiopentane; Diethylthioether;          |
| 12.114 |      | 1145<br>1 | 3600-24-<br>6  | Диэтил<br>трисульфид                    | Diethyl trisulfide                       |                                                                                                                            |
| 12.116 |      | 1145<br>9 | 5756-24-<br>1  | Диметил<br>тетрасульфид                 | Dimethyl<br>tetrasulfide                 |                                                                                                                            |
| 12.118 | 3878 |           | 1618-26-<br>4  | 2,4-<br>Дитиапентан                     | 2,4-Dithiapentane                        | Formaldehyde dimethyl mercaptal;<br>bis[methylmercapto]methane;<br>Formaldehyde dimethyl dithioacetal;                     |
| 12.120 | 4108 |           | 68398-<br>18-5 | (+/-)- 2,8-<br>Эпитио- цис-<br>р-ментан | (+/-)-2,8-Epithio-<br>cis-p-menthane     | 6- Thiabicyclo[ 3.2.1] octane, 4,7,7-<br>trimethyl-, (Z) -; Zestoril                                                       |
| 12.121 | 3834 | 1147<br>1 | 23747-<br>43-5 | Этил 2-<br>(метилдитио)п<br>ропионат    | Ethyl 2-<br>(methyldithio)propi<br>onate | Ethyl alpha-(methyldithio)propionate;                                                                                      |
| 12.122 | 3835 |           | 4455-13-<br>4  | Этил 2-<br>(метилтио)ацет<br>ат         | Ethyl 2-<br>(methylthio)acetate          | Ethyl (methylthio)acetate; Ethyl 2-<br>methylthioacetate;                                                                  |
| 12.126 | 4041 | 1147<br>8 | 30453-<br>31-7 | Этил пропил<br>дисульфид                | Ethyl propyl<br>disulfide                | Ethyl dithiopropane;                                                                                                       |
| 12.127 |      | 1147<br>9 | 4110-50-<br>3  | Этил пропил<br>сульфид                  | Ethyl propyl sulfide                     |                                                                                                                            |
| 12.128 | 3833 |           | 7341-17-<br>5  | 2-Этилгексан-<br>1-тиол                 | 2-Ethylhexane-1-<br>thiol                |                                                                                                                            |
| 12.130 |      | 1148<br>5 | 1639-09-<br>4  | Гептан-1-тиол                           | Heptane-1-thiol                          | Heptyl mercaptan;                                                                                                          |
| 12.132 | 3842 | 1148<br>7 | 111-31-9       | Гексан-1-тиол                           | Hexane-1-thiol                           | Hexyl mercaptan;                                                                                                           |
| 12.137 | 3854 |           | 34300-<br>94-2 | 3-Меркапто-3-<br>метилбутан-1-<br>ол    | 3-Mercapto-3-<br>methylbutan-1-ol        | 1-Butanol, 3-mercapto-3-methyl-; 3-<br>Methyl-3-mercaptobutyl alcohol; 3-<br>Mercapto-3-methylbutyl alcohol;               |
| 12.138 | 3855 |           | 50746-<br>10-6 | 3-Меркапто-3-<br>метилбутил<br>формат   | 3-Mercapto-3-<br>methylbutyl<br>formate  | 3-Methyl-3-thiobutyl formate; 1-<br>Butanol, 3-mercapto-3-methyl, formate<br>ester; 3-Methyl-3-mercaptobutyl<br>formate;   |
| 12.139 | 4159 | 1188<br>0 | 7217-59-<br>6  | 2-<br>Меркаптоанизол                    | 2-Mercaptoanisole                        | Thioguaiacol; 2-Methoxythiophenol; 2-<br>Methoxybenzenethiol; 2-<br>Methoxybenzene-1-thiol                                 |

|        |      |       |            |                               |                                  |                                                                                                               |
|--------|------|-------|------------|-------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12.141 | 3503 | 2332  | 23832-18-0 | 2-Меркаптопина<br>н           | 2-Mercaptopinane                 | pinane-2-thiol; 2,6,6 Trimethyl-bicyclo[3.1.1]heptane-2-thiol                                                 |
| 12.142 | 3503 | 2332  | 72361-41-2 | 3-Меркаптопина<br>н           | 3-Mercaptopinane                 | 2,6,6 Trimethyl-bicyclo[3.1.1]heptane-3-thiol                                                                 |
| 12.143 | 3856 |       | 24653-75-6 | 1-Меркаптопропан-2-он         | 1-Mercaptopropan-2-one           | Mercaptoacetone;                                                                                              |
| 12.145 | 3785 |       | 94087-83-9 | 4-Метокси-2-метилбутан-2-тиол | 4-Methoxy-2-methylbutane-2-thiol |                                                                                                               |
| 12.146 | 4003 | 11525 | 16630-66-3 | Метил (метилтио)ацетат        | Methyl (methylthio)acetate       |                                                                                                               |
| 12.148 | 3867 |       | 61122-71-2 | S-Метил 4-метилпентантиоат    | S-Methyl 4-methylpentanethioate  |                                                                                                               |
| 12.149 | 3876 |       | 1534-08-3  | S-Метил ацетотиоат            | S-Methyl acetothioate            |                                                                                                               |
| 12.150 | 3857 | 11505 | 5925-68-8  | S-Метил бензотиоат            | S-Methyl benzothioate            | Methane thiobenzoate; S-Methyl thiobenzoate; Methanethiol, benzoate;                                          |
| 12.153 | 4040 | 11470 | 20333-39-5 | Метил этил дисульфид          | Methyl ethyl disulfide           |                                                                                                               |
| 12.154 | 3860 | 11474 | 624-89-5   | Метил этил сульфид            | Methyl ethyl sulfide             | (Methylthio)ethane; Sulfide, ethyl methyl; 1-(Methylthio)ethane; 2-Thiobutane; Ethyl methyl thioether;        |
| 12.155 | 3861 |       | 31499-71-5 | Метил этил трисульфид         | Methyl ethyl trisulfide          | 2,3,4-Trithiohexane; Ethyl methyl trisulfide;                                                                 |
| 12.156 | 3862 | 11515 | 20756-86-9 | S-Метил гексантиоат           | S-Methyl hexanethioate           |                                                                                                               |
| 12.157 | 3864 | 11506 | 23747-45-7 | S-Метил изопентантиоат        | S-Methyl isopentanethioate       | Methane thioisopentanoate; S-methyl 3-methylbutanethioate                                                     |
| 12.159 |      | 11520 | 2949-92-0  | Метил метантиосульфонат       | Methyl methanethiosulfonate      |                                                                                                               |
| 12.161 | 3872 | 11532 | 14173-25-2 | Метил фенил дисульфид         | Methyl phenyl disulfide          | Phenyl methyl disulfide;                                                                                      |
| 12.162 | 3873 | 11533 | 100-68-5   | Метил фенил сульфид           | Methyl phenyl sulfide            | Thioanisole; Benzene, (methylthio)-; Sulfide, methyl phenyl-; 1-Phenyl-1-thioethane; Methyl phenyl thioether; |
| 12.163 |      | 11538 | 10152-77-9 | Метил проп-1-енил сульфид     | Methyl prop-1-enyl sulfide       |                                                                                                               |
| 12.164 |      | 11539 | 33368-80-8 | Метил проп-1-енил трисульфид  | Methyl prop-1-enyl trisulfide    |                                                                                                               |
| 12.165 | 4172 |       | 5925-75-7  | S- Метил пропантотиоат        | S-Methyl propanethioate          | Propanethioic acid, S- methyl ester; S-Methyl thiopropionate                                                  |
| 12.166 |      | 11541 | 3877-15-4  | Метил пропилен сульфид        | Methyl propyl sulfide            |                                                                                                               |

|        |      |       |             |                                      |                                    |                                                                                                                                        |
|--------|------|-------|-------------|--------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12.168 | 3866 |       | 67952-60-7  | 2-Метил-2-(метилдитио)пропаналь      | 2-Methyl-2-(methyldithio)propional | 2-Methyl-2-(methyldithio)propionaldehyde; 2-(Methyldithio)isobutyraldehyde;                                                            |
| 12.169 | 3997 | 11500 | 19872-52-7  | 2-Метил-4-оксопентан-2-тиол          | 2-Methyl-4-oxopentane-2-thiol      | 4-Mercapto-4-methylpentan-2-one;                                                                                                       |
| 12.170 | 3896 | 11511 | 5287-45-6   | 3-Метилбут-2-ен-1-тиол               | 3-Methylbut-2-ene-1-thiol          |                                                                                                                                        |
| 12.171 | 3858 |       | 541-31-1    | 3-Метилбутан-1-тиол                  | 3-Methylbutane-1-thiol             | Isoamyl mercaptan;                                                                                                                     |
| 12.173 | 3874 | 11536 | 513-44-0    | 2-Метилпропан-1-тиол                 | 2-Methylpropane-1-thiol            | Isobutyl mercaptan;                                                                                                                    |
| 12.174 |      | 11537 | 75-66-1     | 2-Метилпропан-2-тиол                 | 2-Methylpropane-2-thiol            | tert-Butylmercaptan;                                                                                                                   |
| 12.175 | 3875 |       | 67-68-5     | Метилсульфинилметан                  | Methylsulfinylmethane              | Dimethyl-sulfoxide-(INN); Methyl sulfoxide; Dimethyl sulfoxide; DMSO;                                                                  |
| 12.176 | 3881 |       | 583-92-6    | 4-(Метилтио)-2-оксомаляновая кислота | 4-(Methylthio)-2-oxobutyric acid   |                                                                                                                                        |
| 12.179 | 4004 | 11545 | 5271-38-5   | 2-(Метилтио)этан-1-ол                | 2-(Methylthio)ethanol              | 2-(methylthio)ethanol; 2-hydroxyethyl methyl sulfide;                                                                                  |
| 12.187 | 3879 |       | 74758-93-3  | Метилтиометилбутират                 | Methylthiomethyl butyrate          |                                                                                                                                        |
| 12.188 | 3880 |       | 74758-91-1  | Метилтиометилгексаноат               | Methylthiomethyl hexanoate         |                                                                                                                                        |
| 12.191 | 4333 |       | 110-66-7    | Пентан-1-тиол                        | Pentane-1-thiol                    | Amyl hydrosulfide, Amyl mercaptan, Amyl sulfhydrate, Pentyl mercaptan                                                                  |
| 12.192 | 3792 |       | 2084-19-7   | Пентан-2-тиол                        | Pentane-2-thiol                    | sec-Amylmercaptan; 1-Methylbutanethiol; 2-Mercaptopentane;                                                                             |
| 12.193 | 4014 | 11495 | 2257-09-2   | Фенетил изотиоцианат                 | Phenethyl isothiocyanate           |                                                                                                                                        |
| 12.194 | 3894 | 11561 | 4410-99-5   | 2-Фенилэтан-1-тиол                   | 2-Phenylethane-1-thiol             |                                                                                                                                        |
| 12.195 | 3895 |       | 33049-93-3  | S-Пренил тиацетат                    | S-Prenyl thioacetate               | Ethanethioic acid, S-(3-methyl-2-buten-1-yl) ester; Thioacetic acid, S-(3-methyl-but-2-en-1-yl) ester; 3-Methylbut-2-enyl acetothioate |
| 12.197 | 3897 | 11565 | 75-33-2     | Пропан-2-тиол                        | Propane-2-thiol                    | Isopropyl mercaptan;                                                                                                                   |
| 12.198 | 4021 |       | 423474-44-2 | 2,3,5-Тритиагексан                   | 2,3,5-Trithiahexane                | Trithiahexane; 2,3,5-Methyl (methylthio) methyl disulfide; (Methyldithio) (methylthio) methane; 2,4,5-Trithiahexane;                   |
| 12.199 | 4210 |       | 507-09-5    | Тиоуксусная кислота                  | Thioacetic acid                    | Ethanethioic acid; Thiolaetic acid; Acetothioic acid                                                                                   |

|        |      |  |             |                                     |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------|------|--|-------------|-------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12.201 | 3809 |  | 94293-57-9  | 8-Ацетилтио-п-ментанон-3            | 8-Acetylthio-p-menthanone-3           |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 12.203 | 3788 |  | 74586-09-7  | Метилтио 2-(ацетокси)пропионат      | Methylthio 2-(acetyloxy)propionate    |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 12.211 | 3820 |  | 32951-19-2  | Бут-1-енил метил сульфид            | But-1-enyl methyl sulphide            |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 12.212 | 3978 |  | 1618-26-4   | Этил 5-(Метилтио)валерат            | Ethyl 5-(methylthio)valerate          | bis(Methylthio)methane, 2,4-Dithiapentane, Formaldehyde dimethyl dithioacetal, Formaldehyde dimethyl mercaptal, Bis(methyl mercapto) methane, Methylene bis(methyl sulfide) Thioformaldehyde dimethyl acetal, Pentanoic acid, 5-(methylthio)-, ethyl ester |
| 12.214 | 4150 |  | 127931-21-9 | (+/-)- Изобутил 3-метилтиобутират   | (+/-)-Isobutyl 3-methylthiobutyrate   | 2- Methylpropyl 3-( methylthio) butyrate; 2- Methylpropyl 3-( methylthio) butanoate; Isobutyl 3-( methylthio) butyrate, 2- Methylpropyl 3-(methylthio) butyrate                                                                                            |
| 12.217 | 3850 |  | 51755-83-0  | 3-Меркаптогексан-1-ол               | 3-Mercaptohexan-1-ol                  | 3-Thiohexanol; 3-Thiohexan-1-ol;                                                                                                                                                                                                                           |
| 12.218 | 3865 |  |             | Метил-3-метил-1-бутенил дисульфид   | Methyl-3-methyl-1-butenyl disulphide  |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 12.227 | 3790 |  |             | Метилтио-2-(пропионилокси)пропионат | Methylthio-2-(propionyloxy)propionate |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 12.234 | 3851 |  | 136954-20-6 | 3-Меркаптогексил ацетат             | 3-Mercaptohexyl acetate               |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 12.235 | 3852 |  | 136954-21-7 | 3-Меркаптогексил бутират            | 3-Mercaptohexyl butyrate              |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 12.236 | 3789 |  | 51755-85-2  | 3-(Метилтио)гексил ацетат           | 3-(Methylthio)hexyl acetate           |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 12.237 | 3883 |  | 16630-55-0  | 3-(Метилтио)пропил ацетат           | 3-(Methylthio)propyl acetate          | 3-Acetoxypropyl methyl sulfide; 1-Propanol, 3-(methylthio)-, acetate; Methionyl acetate;                                                                                                                                                                   |
| 12.238 | 3996 |  | 227456-27-1 | 3-Меркапто-2-метилпентан-1-ол       | 3-Mercapto-2-methylpentan-1-ol        |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 12.239 | 3994 |  | 227456-28-2 | 3-Меркапто-2-метилпентаналь         | 3-Mercapto-2-methylpentanal           |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 12.240 | 4214 |  | 6540-86-9   | 2,4,6-Тритиагептан                  | 2,4,6-Trithiaheptane                  | bis-( Methylthiomethyl) sulfide                                                                                                                                                                                                                            |
| 12.241 | 3995 |  | 258823-39-1 | 2-Меркапто-2-метилпентан-1-ол       | 2-Mercapto-2-methylpentan-1-ol        |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 12.242 | 4185 |  | 29414-47-9  | Метилтиометилмеркаптан              | Methylthiomethylmercaptan             | Methanethiol, 1- methylthio-; (Methylthio) methanethiol                                                                                                                                                                                                    |

|        |      |     |             |                                                    |                                                         |                                                                                                    |
|--------|------|-----|-------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12.244 | 3882 |     | 14109-72-9  | 1-Метилтио-2-пропанон                              | 1-Methylthio-2-propanone                                |                                                                                                    |
| 12.249 | 3996 |     | 227456-27-1 | 3-Меркапто-2-метилпентанол (смесь стерео изомеров) | 3-Mercapto-2-methylpentanol (mixture of stereo isomers) |                                                                                                    |
| 12.251 | 3853 |     | 136954-22-8 | 3-Меркаптогексил гексаноат                         | 3-Mercaptohexyl hexanoate                               |                                                                                                    |
| 12.252 | 4158 |     | 31539-84-1  | (+/-)- 4-Меркапто- 4-метил- 2-пентанол             | (+/-)-4-Mercapto-4-methyl-2-pentanol                    | 2- Pentanol, 4- mercapto- 4- methyl-                                                               |
| 12.253 | 4025 |     | 72437-68-4  | Амил метил дисульфид                               | Amyl methyl disulfide                                   | 2,3-Dithiaoctane, 1-Methyldisulfanyl-pentane                                                       |
| 12.254 | 4027 |     | 63986-03-8  | Бутил этил дисульфид                               | Butyl ethyl disulfide                                   | 3,4-Dithiaoctane, 1-Ethyldisulfanyl-butane                                                         |
| 12.255 | 3977 |     | 156472-94-5 | Этил 3-меркаптобутират                             | Ethyl 3-mercaptopbutyrate                               | Disulfide, butyl ethyl; 1-Ethyldisulfanylbutane; 3,4-Dithiaoctane                                  |
| 12.256 | 4042 |     | 31499-70-4  | Этил пропил трисульфид                             | Ethyl propyl trisulfide                                 | 3,4,5-Trithianonane                                                                                |
| 12.257 | 3974 |     | 104228-51-5 | Этил 4-(ацетилтио)бутират                          | Ethyl 4-(acetylthio) butyrate                           |                                                                                                    |
| 12.261 | 4097 |     | 6725-64-0   | Димеркаптометан                                    | Dimercaptomethane                                       |                                                                                                    |
| 12.264 | 4157 |     | 92585-08-5  | 4-Меркапто-2-пентанон                              | 4-Mercapto-2-pentanone                                  | 4-Mercaptopentan-2-one                                                                             |
| 13.001 | 2702 | 119 | 620-02-0    | 5-Метилфурфурол                                    | 5-Methylfurfural                                        | 5-Methyl-2-furaldehyde; 5 Methyl-2-furaldehyde                                                     |
| 13.002 | 2703 | 358 | 611-13-2    | Метил 2-фуруат                                     | Methyl 2-furoate                                        | Methyl furoate; Methyl pyromucate; Furan-alpha-carboxylic acid, methyl ester;                      |
| 13.003 | 2946 | 359 | 615-10-1    | Пропил 2-фуруат                                    | Propyl 2-furoate                                        | Propyl furan-2-carboxylate; n-Propyl pyromucate;                                                   |
| 13.004 | 2030 | 360 | 4208-49-5   | Аллил 2-фуруат                                     | Allyl 2-furoate                                         | Allyl furan-2-carboxylate; Allyl pyromucate; 2-Propenyl furan-2-carboxylate; 2-Propenyl 2-furoate; |
| 13.005 | 2571 | 361 | 39251-86-0  | Гексил 2-фуруат                                    | Hexyl 2-furoate                                         |                                                                                                    |
| 13.006 | 2865 | 362 | 7149-32-8   | Фенетил 2-фуруат                                   | Phenethyl 2-furoate                                     | 2-Phenylethyl 2-furoate;                                                                           |
| 13.007 | 2898 | 489 | 3208-40-0   | 2-(3-Фенилпропил)тетрагидрофуран                   | 2-(3-Phenylpropyl)tetrahydrofuran                       | 2-Hydrocinnamyl tetrahydrofuran; alpha-(3-phenylpropyl)-tetrahydrofuran;                           |

|        |      |      |            |                                      |                                       |                                                                                                                                                             |
|--------|------|------|------------|--------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13.009 | 2381 | 535  | 119-84-6   | 3,4-Дигидрокумарин                   | 3,4-Dihydrocoumarin                   | Dihydrocoumarin; 1,2-Benzodihydropyrone; Hydrocoumarin; 2-Chromanone; 2-Oxochroman; o-Hydroxydihydrocinnamic acid lactone;                                  |
| 13.010 | 3174 | 536  | 3658-77-3  | 4-Гидрокси-2,5-диметилфуран-3(2H)-он | 4-Hydroxy-2,5-dimethylfuran-3(2H)-one | Furaneol; 2,5-Dimethyl-4-hydroxy-2,3-dihydrofuran-3-one;                                                                                                    |
| 13.011 |      | 545  | 623-20-1   | Этил фурфуракрилат                   | Ethyl furfuracrylate                  | Ethyl 3-(2-furyl)prop-2-enoate                                                                                                                              |
| 13.012 | 2699 | 579  | 92-48-8    | 6-Метилкумарин                       | 6-Methylcoumarin                      | 5-Methyl-2-hydroxyphenylpropenoic acid lactone; 6-Methyl-2H-1-benzopyran-2-one; 6-Methylbenzopyrone; 6-Methyl-1,2-benzopyrone                               |
| 13.015 | 3476 | 722  | 28588-73-0 | бис-(2,5-Диметил-3-фурил) дисульфид  | bis-(2,5-Dimethyl-3-furyl) disulfide  | 3,3(1)-Dithiobis(2,5-dimethylfuran);                                                                                                                        |
| 13.016 | 3259 | 723  | 28588-75-2 | бис-(2-Метил-3-фурил) дисульфид      | bis-(2-Methyl-3-furyl) disulfide      | 2-Methyl-3-furyl disulphide; 3,3'-Dithio-2,2'-dimethyldifuran;                                                                                              |
| 13.017 | 3260 | 724  | 28588-76-3 | бис-(2-Метил-3-фурил) тетрасульфид   | bis-(2-Methyl-3-furyl) tetrasulfide   | 2-Methyl-3-furyl tetrasulphide; 3,3'-Tetrathio-bis(2-methylfuran);                                                                                          |
| 13.018 | 2489 | 2014 | 98-01-1    | Фурфурол                             | Furfural                              | Furfuraldehyde; 2-Furancarboxaldehyde; Fural; 2-Formylfuran; 2-Furaldehyde; Pyromucic aldehyde; 2-Furylcarboxaldehyde;                                      |
| 13.019 | 2491 | 2023 | 98-00-0    | Фурфуриловый спирт                   | Furfuryl alcohol                      | 2-Furancarbinol; Furfuralcohol; alpha-Furylcarbinol; 2-Furylcarbinol; 2-Hydroxymethylfuran;                                                                 |
| 13.020 | 3056 | 2029 | 97-99-4    | Тетрагидрофурфуриловый спирт         | Tetrahydrofurfuryl alcohol            | Tetrahydro-2-furancarbinol; Tetrahydro-2-furanmethanol; Tetrahydro-2-furylmethanol;                                                                         |
| 13.021 | 2070 | 2080 | 7779-66-0  | Изопентил 4-(2-фуран)бутират         | Isopentyl 4-(2-furan)butyrate         | Isopentyl furyl-2-butyrate; Isoamyl furfurylpropionate; 3-Methylbutyl 2-furanbutyrate; alpha-Isoamyl furfurylpropionate; 3-Methylbutyl 4-(2-furan)butanoate |
| 13.022 | 2435 | 2091 | 10031-90-0 | Этил 3(2-фурил)пропионат             | Ethyl 3(2-furyl)propionate            | Ethyl 2-furanpropionate; Ethyl furfurylacetate; Ethyl furylpropionate;                                                                                      |

|        |      |      |            |                                               |                                                 |                                                                                                                                                    |
|--------|------|------|------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13.023 | 2071 | 2092 | 7779-67-1  | Изопентил 3-(2-фуран)пропионат                | Isopentyl 3-(2-furan)propionate                 | Isoamyl furylpropionate; Isoamyl furfurylacetate; Isoamyl furfurylhydracrylate; alpha-Isoamyl furfurylacetate; 3-Methylbutyl 3-(2-furan)propanoate |
| 13.024 | 2198 | 2093 | 105-01-1   | Изобутил 3-(2-фурил)пропионат                 | Isobutyl 3-(2-furyl)propionate                  | Isobutyl 2-furanpropionate; Isobutyl furfurylacetate; Isobutyl-2-furanpropionate; 2-Methylpropyl 3-(2-furyl)propanoate                             |
| 13.025 | 2072 | 2109 | 1334-82-3  | Пентил 2-фууроат                              | Pentyl 2-furoate                                | Amyl 2-furoate; Amyl furan-2-carboxylate; Pentyl furan-2-carboxylate;                                                                              |
| 13.026 | 2493 | 2202 | 98-02-2    | 2-Фуранметантиол                              | 2-Furanmethanethiol                             | Furfuryl mercaptan; 2-Furylmethane thiol; alpha-Furfuryl mercaptan;                                                                                |
| 13.027 | 2076 | 2205 | 65504-96-3 | 2-Пентил-5 или 6-кето-1,4-диоксан             | 2-Pentyl-5 or 6-keto-1,4-dioxane                | 5-Pentyl-1,4-dioxan-2-one;                                                                                                                         |
| 13.028 | 2204 | 2206 | 65504-45-2 | 2-Бутил-5 или 6-кето-1,4-диоксан              | 2-Butyl-5 or 6-keto-1,4-dioxane                 | 5-Butyl-1,4-dioxan-2-one;                                                                                                                          |
| 13.029 | 4106 | 2208 | 625-86-5   | 2,5-Диметилфуран                              | 2,5-Dimethylfuran                               |                                                                                                                                                    |
| 13.030 | 4179 | 2209 | 534-22-5   | 2-Метилфуран                                  | 2-Methylfuran                                   |                                                                                                                                                    |
| 13.031 | 3128 | 2247 | 4265-16-1  | 2-Бензофуранкарбоксальдегид                   | 2-Benzofurancarboxaldehyde                      | 2-Formylbenzofuran;                                                                                                                                |
| 13.032 | 3161 | 2248 | 1883-78-9  | Фурфурил изопропил сульфид                    | Furfuryl isopropyl sulfide                      | Isopropyl furfuryl sulphide;                                                                                                                       |
| 13.033 | 3162 | 2250 | 13678-68-7 | S-Фурфурил ацетотиоат                         | S-Furfuryl acetothioate                         | Furfuryl thioacetate;                                                                                                                              |
| 13.034 | 2494 | 2252 | 623-30-3   | 3-(2-Фурил)акрилатальдегид                    | 3-(2-Furyl)acrylaldehyde                        | Furyl acrolein; 2-Furanacrolein; Furylacrolein; 3-(2-Furyl)prop-2-enal                                                                             |
| 13.035 | 3235 | 2265 | 494-90-6   | Ментофуран                                    | Menthofuran                                     | 3,9-Epoxy-p-mentha-3,8-diene; 4,5,6,7-Tetrahydro-3,6-dimethylbenzofuran                                                                            |
| 13.036 |      | 2267 |            | Метил фурфуракрилат                           | Methyl furfuracrylate                           | Methyl 3-(2-furyl)prop-2-enoate                                                                                                                    |
| 13.037 | 3236 | 2269 | 16409-43-1 | 2-(2-Метилпроп-1-енил)-4-метилтетрагидропиран | 2-(2-Methylprop-1-enyl)-4-methyltetrahydropyran | Rose oxide; Tetrahydro-4-methyl-2-(2-methylpropen-1-yl)pyran; Rose oxide levo;                                                                     |
| 13.038 | 3468 | 2309 | 50626-02-3 | 2-Фенил-3-карбэтоксифуран                     | 2-Phenyl-3-carbethoxyfuran                      | Phenyl oxaromate; Ethyl 2-Phenyl-3-furoate; Ethyl 2-phenyl-3-furoate                                                                               |
| 13.039 | 3525 | 2319 | 22694-96-8 | 2,4,5-Триметил-дельта-3-оксазолин             | 2,4,5-Trimethyl-delta-3-oxazoline               | 2,4,5-Trimethyl-2,5-dihydrooxazole; 3-Oxazoline, 2,4,5-trimethyl;                                                                                  |

|        |      |       |            |                                   |                                     |                                                                                                                               |
|--------|------|-------|------------|-----------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13.040 | 3481 | 2323  | 65505-16-0 | 2,5-Диметил-3-тиофурилфуран       | 2,5-Dimethyl-3-thiofuroylfuran      | S-(2,5-Dimethyl-3-furyl) thio-2-furoate;                                                                                      |
| 13.041 | 3482 | 2324  | 55764-28-8 | 2,5-Диметил-3-(изопентилтио)фуран | 2,5-Dimethyl-3-(isopentylthio)furan | S-(2,5-Dimethyl-3-furyl) thioisovalerate; 2,5-Dimethyl-3-(3-methylbutylthio)furan                                             |
| 13.042 | 3373 | 2338  | 3188-00-9  | 4,5-Дигидро-2-метилфуран-3(2H)-он | 4,5-Dihydro-2-methylfuran-3(2H)-one | Tetrahydro-2-methyl-3-oxofuran; 2-Methyltetrahydrofuran-3-one; Dihydro-2-methyl-3-furanone; Dihydrofuranone-3(2H)-, 2-methyl; |
| 13.043 | 2492 | 11885 | 770-27-4   | Фурфурилен-2-бутаналь             | Furfurylidene-2-butanal             | Furfurylidene-2-butyraldehyde; 3-Ethyl-3(2-furyl)-2-propenal; 2-Ethyl-3(2-furyl)acrolein; 3(2-furyl)-2-ethylacrolein;         |
| 13.044 | 2495 | 11838 | 623-15-4   | 4-(2-Фурил)бут-3-ен-2-он          | 4-(2-Furyl)but-3-en-2-one           | Furfurylidine acetone; Furfuralacetone;                                                                                       |
| 13.045 | 2496 | 11837 | 6975-60-6  | 1-(2-Фурил)-пропан-2-он           | 1-(2-Furyl)-propan-2-one            | Furfuryl methyl ketone; 2-Acetonifuran; Furyl acetone; Methyl furfuryl ketone;                                                |
| 13.046 | 2704 | 11878 | 874-66-8   | 3-(2-Фурил)-2-метилпроп-2-еналь   | 3-(2-Furyl)-2-methylprop-2-enal     | 2-Furfurylidenepropionaldehyde; 2-Methyl-3-furylacrolein; alpha-Methyl-beta-furylacrolein; Furfurylidene-2-propanal;          |
| 13.047 | 2945 | 11842 | 623-22-3   | Пропил 3-(2-фурил)акрилат         | Propyl 3-(2-furyl)acrylate          | Propyl furanacrylate; Propyl furylacrylate; Propyl 3(2-furyl)prop-2-enoate                                                    |
| 13.048 | 3057 | 11841 | 2217-33-6  | Тетрагидрофурфурил бутират        | Tetrahydrofurfuryl butyrate         | Tetrahydro-2-furylmethyl n-Butanoate; Tetrahydrofurfuryl n-Butyrate;                                                          |
| 13.049 | 3058 | 11843 | 637-65-0   | Тетрагидрофурфурил пропионат      | Tetrahydrofurfuryl propionate       | 2-Tetrahydrofurylmethyl propionate;                                                                                           |
| 13.050 | 3146 | 11480 | 4437-20-1  | Дифурфурил дисульфид              | Difurfuryl disulfide                | Bis-(2-furfuryl)disulfide; 2-Furfuryl disulphide;                                                                             |
| 13.051 | 3158 | 11770 | 59020-90-5 | 2-Фурфурил тиоформат              | 2-Furfuryl thioformate              | 2-Furylmethanethiol formate; Furfurylthio formate;                                                                            |
| 13.052 | 3159 | 10944 | 13679-46-4 | Фурфурил метиловый эфир           | Furfuryl methyl ether               | Methyl furfuryl ether;                                                                                                        |
| 13.053 | 3160 | 11482 | 1438-91-1  | Метил фурфурил сульфид            | Methyl furfuryl sulfide             |                                                                                                                               |
| 13.054 | 3163 | 11653 | 1192-62-7  | 2-Ацетилфуран                     | 2-Acetylfuran                       | 2-Furyl methyl ketone; Methyl 2-Furyl ketone;                                                                                 |
| 13.055 | 3188 | 11678 | 28588-74-1 | 2-Метилфуран-3-тиол               | 2-Methylfuran-3-thiol               | 2-Methyl-3-furylmercaptan;                                                                                                    |

|        |      |           |                |                                                                           |                                                                            |                                                                                                                                                                    |
|--------|------|-----------|----------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13.056 | 3238 | 1143<br>8 | 13678-<br>67-6 | Дифурфурил<br>сульфид                                                     | Difurfuryl sulfide                                                         | 2,2'-(Thiodimethylene)-difuran; 2-Furfuryl monosulphide; Difurfuryl monosulphide;                                                                                  |
| 13.057 | 3283 | 1064<br>2 | 13678-<br>60-9 | Фурфурил<br>изовалерат                                                    | Furfuryl isovalerate                                                       | Furfuryl 3-methylbutanoate                                                                                                                                         |
| 13.058 | 3307 | 1035<br>5 | 31704-<br>80-0 | 3-(5-Метил-2-<br>фурил)<br>бутаналь                                       | 3-(5-Methyl-2-<br>furyl) butanal                                           | 2 Furanpropanal, beta,5-dimethyl-; 3-(5-Methyl-2-furyl)butyraldehyde;                                                                                              |
| 13.059 | 3317 | 1096<br>6 | 3777-69-<br>3  | 2-Пентилфуран                                                             | 2-Pentylfuran                                                              | 2-Amylfuran;                                                                                                                                                       |
| 13.060 | 3320 | 1182<br>1 | 65505-<br>25-1 | Тетрагидрофур<br>фурил<br>циннамат                                        | Tetrahydrofurfuryl<br>cinnamate                                            | Cinnamic acid, tetrahydrofurfuryl ester; Tetrahydro-2-furylmethyl 3-phenylpropenoate; Tetrahydro-2-furylmethyl cinnamate; Tetrahydrofurfuryl 3-phenylprop-2-enoate |
| 13.061 | 3337 | 1093<br>0 | 4437-22-<br>3  | Дифурфурилов<br>ый эфир                                                   | Difurfuryl ether                                                           | Furfuryl ether;                                                                                                                                                    |
| 13.062 | 3346 | 1064<br>6 | 623-19-8       | Фурфурил<br>пропионат                                                     | Furfuryl propionate                                                        | Furfuryl propanoate;                                                                                                                                               |
| 13.063 | 3347 | 1148<br>4 | 59020-<br>85-8 | S-Фурфурил<br>пропантиоат                                                 | S-Furfuryl<br>propanethioate                                               | Furfuryl thiopropionate;                                                                                                                                           |
| 13.064 | 3362 | 1151<br>3 | 57500-<br>00-2 | Метил<br>фурфурил<br>дисульфид                                            | Methyl furfuryl<br>disulfide                                               | Furfuryl methyl disulphide; Methyl 2-furylmethyl disulphide;                                                                                                       |
| 13.065 | 3366 | 1155<br>0 | 13678-<br>59-6 | 2-Метил-5-<br>(метилтио)фур<br>ан                                         | 2-Methyl-5-<br>(methylthio)furan                                           | Methyl 5-methyl-2-furyl sulfide; (5-Methylfuryl-2)-thiomethane;                                                                                                    |
| 13.066 | 3391 | 1092<br>1 | 10599-<br>70-9 | 3-Ацетил-2,5-<br>диметилфуран                                             | 3-Acetyl-2,5-<br>dimethylfuran                                             | 2,5-Dimethyl-3-acetylfuran;                                                                                                                                        |
| 13.067 | 3396 | 1064<br>5 | 39252-<br>03-4 | Фурфурил<br>октаноат                                                      | Furfuryl octanoate                                                         | alpha-Furfuryl caprylate;                                                                                                                                          |
| 13.068 | 3397 | 1064<br>7 | 36701-<br>01-6 | Фурфурил<br>валерат                                                       | Furfuryl valerate                                                          | Furfuryl pentanoate; alpha-Furfuryl pentanoate; alpha-Furfuryl valerate;                                                                                           |
| 13.069 | 3401 | 1095<br>2 | 3777-71-<br>7  | 2-Гептилфуран                                                             | 2-Heptylfuran                                                              |                                                                                                                                                                    |
| 13.070 | 3418 | 1118<br>0 | 14360-<br>50-0 | 2-Гексаноилфура<br>н                                                      | 2-Hexanoylfuran                                                            | 2-Furyl pentyl ketone;                                                                                                                                             |
| 13.071 | 3451 | 1145<br>7 | 55764-<br>23-3 | 2,5-<br>Диметилфуран<br>-3-тиол                                           | 2,5-Dimethylfuran-<br>3-thiol                                              | 2,5-Dimethyl-3-mercaptofuran; 2,5-Dimethyl-3-furylmercaptan;                                                                                                       |
| 13.072 | 3471 | 1051<br>4 | 3738-00-<br>9  | 1,5,5,9-<br>Тетраметил-13-<br>оксатрицикло<br>[8.3.0.0.(4.9)]тр<br>идекан | 1,5,5,9-<br>Tetramethyl-13-<br>oxatricyclo<br>[8.3.0.0.(4.9)]tridec<br>ane | Tetramethyl-perhydronaphtofuran;                                                                                                                                   |
| 13.073 | 3518 | 1086<br>4 | 39251-<br>88-2 | Октил 2-<br>фууроат                                                       | Octyl 2-furoate                                                            | Octyl 2-furancarboxylate;                                                                                                                                          |
| 13.074 | 3535 | 1191<br>3 | 3782-00-<br>1  | 2,3-<br>Диметилбензо<br>фуран                                             | 2,3-<br>Dimethylbenzofura<br>n                                             |                                                                                                                                                                    |

|        |      |           |                |                                                                        |                                                                      |                                                                                                                           |
|--------|------|-----------|----------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13.075 | 3538 | 1191<br>5 | 61295-<br>51-0 | 2,6-Диметил-3-<br>((2-метил-3-<br>фурил)тио)гепт<br>ан-4-он            | 2,6-Dimethyl-3-((2-<br>methyl-3-<br>furyl)thio)heptan-4-<br>one      | 1,3-Diisopropylacetonyl-2-methyl-3-<br>furyl sulphide; 3((2-methyl-3-<br>furyl)thio)-2,6-dimethyl-4-heptanone;            |
| 13.076 | 3549 | 1191<br>7 | 65620-<br>50-0 | 6-<br>Гидроксидигид<br>ротиаспиран                                     | 6-<br>Hydroxydihydrothe<br>aspirane                                  | 6-Hydroxy-2,6,10,10-tetramethyl-1-<br>oxaspiro(4,5)decane; 2,6,10,10-<br>Tetramethyl-1-oxaspiro[4.5]decan-6-ol            |
| 13.077 | 3570 | 1192<br>2 | 61295-<br>41-8 | 3-((2-Метил-3-<br>фурил)тио)гепт<br>ан-4-он                            | 3-((2-Methyl-3-<br>furyl)thio)heptan-4-<br>one                       | 1,3-Diethylacetonyl 2-methyl-3-furyl<br>sulfide;                                                                          |
| 13.078 | 3571 | 1192<br>3 | 61295-<br>50-9 | 4-((2-Метил-3-<br>фурил)тио)нон<br>ан-5-он                             | 4-((2-Methyl-3-<br>furyl)thio)nonan-5-<br>one                        | 1,3-Dipropylacetonyl 2-methyl-3-furyl<br>sulfide;                                                                         |
| 13.079 | 3573 | 1192<br>4 | 65505-<br>17-1 | Метил 2-<br>метил-3-фурил<br>дисульфид                                 | Methyl 2-methyl-3-<br>furyl disulfide                                |                                                                                                                           |
| 13.082 | 3607 |           | 61197-<br>09-9 | Пропил 2-<br>метил-3-фурил<br>дисульфид                                | Propyl 2-methyl-3-<br>furyl disulfide                                | 2-Methyl-3-furyl propyl disulphide;                                                                                       |
| 13.083 | 3609 | 1103<br>8 | 1193-79-<br>9  | 2-Ацетил-5-<br>метилфуран                                              | 2-Acetyl-5-<br>methylfuran                                           | Methyl 5-methyl-2-furyl ketone;<br>Ethanone, 1-(5-methyl-2-furanyl)-; 1-<br>(5-methyl-2-furyl)ethanone;                   |
| 13.084 | 3623 |           | 27538-<br>09-6 | 2-Этил-4-<br>гидрокси-5-<br>метил-3(2H)-<br>фуранон                    | 2-Ethyl-4-hydroxy-<br>5-methyl-3(2H)-<br>furanone                    | 5-Ethyl-4-hydroxy-2-methyl-3(2h)-<br>furanone;                                                                            |
| 13.085 | 3635 | 1178<br>5 | 19322-<br>27-1 | 4-Гидрокси-5-<br>метилфуран-<br>3(2H)-он                               | 4-Hydroxy-5-<br>methylfuran-3(2H)-<br>one                            | 2,3-Dihydro-4-hydroxy-5-methylfuran-<br>3-one; 5-Methyl-4-hydroxy-3(2H)-<br>furanone;                                     |
| 13.086 | 3636 |           | 26486-<br>14-6 | 4,5-Дигидро-2-<br>метил-3-<br>тиоацетоксифу<br>ран                     | 4,5-Dihydro-2-<br>methyl-3-<br>thioacetoxifuran                      | 2-Methyl-4,5-dihydro-3-furanthiol<br>acetate; 4,5-Dihydro-2-methyl-3-<br>furanthiol acetate;                              |
| 13.087 | 3651 |           | 57893-<br>27-3 | 6-<br>Ацетоксидигид<br>ротиаспиран                                     | 6-<br>Acetoxydihydrothe<br>aspirane                                  | 2,6,10,10-Tetramethyl-1-<br>oxaspiro(4.5)dec-6-yl acetate;<br>2,6,10,10-Tetramethyl-1-<br>oxaspiro[4.5]decan-6-yl acetate |
| 13.088 | 3661 |           | 1786-08-<br>9  | 3,6-Дигидро-4-<br>метил-2-(2-<br>метилпроп-1-<br>ен-1-ил)-2H-<br>пиран | 3,6-Dihydro-4-<br>methyl-2-(2-<br>methylprop-1-en-1-<br>yl)-2H-pyran | 3,6-Dihydro-4-methyl-2-(2-methyl-1-<br>propenyl)-2H-pyran;                                                                |
| 13.089 | 3664 |           | 4077-47-<br>8  | 2,5-Диметил-4-<br>метоксифуран-<br>3(2H)-он                            | 2,5-Dimethyl-4-<br>methoxyfuran-<br>3(2H)-one                        | Mesifurane; 4-Methoxy-2,5-dimethyl-<br>3-furanone;                                                                        |
| 13.090 | 3665 | 1093<br>7 | 7416-35-<br>5  | 2,2-Диметил-5-<br>(1-метилпроп-<br>1-<br>енил)тетрагидр<br>офуран      | 2,2-Dimethyl-5-(1-<br>methylprop-1-<br>enyl)tetrahydrofura<br>n      | Tetrahydrofuran, 2,2-dimethyl-5-(1-<br>methyl-1-propenyl)-;                                                               |
| 13.091 | 3672 |           | 53833-<br>30-0 | 4,5-Диметил-2-<br>этилоксазол                                          | 4,5-Dimethyl-2-<br>ethyloxazole                                      |                                                                                                                           |

|        |      |           |                 |                                                   |                                                                       |                                                                                                                                    |
|--------|------|-----------|-----------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13.092 | 3673 | 1170<br>6 | 3208-16-<br>0   | 2-Этилфуран                                       | 2-Ethylfuran                                                          | 2-Ethylloxole;                                                                                                                     |
| 13.093 | 3674 |           | 94278-<br>27-0  | Этил 3-(2-<br>фурфурилтио)п<br>ропионат           | Ethyl 3-(2-<br>furfurylthio)propion<br>ate                            | Ethyl beta-furfuryl alpha-<br>thiopropionate; Ethyl beta-furfuryl-<br>alpha-thiopropionate;                                        |
| 13.094 | 3735 | 1097<br>6 | 7392-19-<br>0   | 2,6,6-<br>Триметил-2-<br>винилтетрагид<br>ропиран | 2,6,6-Trimethyl-2-<br>vinyltetrahydropyra<br>n                        | Bois de rose oxide;                                                                                                                |
| 13.095 | 3743 | 1188<br>2 | 41239-<br>48-9  | 2,5-<br>Диэтилтетраги<br>дрофуран                 | 2,5-<br>Diethyltetrahydrofu<br>ran                                    | Tetrahydrofuran, 2,5-diethyl-; Furan,<br>2,5-diethyltetrahydro-;                                                                   |
| 13.096 | 3746 | 2214      | 5989-33-<br>3   | Линалоол<br>оксид В                               | 5(2-<br>Hydroxyisopropyl)-<br>2-methyl-2-<br>vinyltetrahydrofura<br>n | Linalool oxide B (cis, 5-ring);                                                                                                    |
| 13.097 | 3759 | 1194<br>4 | 13679-<br>86-2  | Ангидролинал<br>оол оксид (5)                     | Anhydrolinalool<br>oxide (5)                                          | Anhydro linalool oxide; Dehydroxy<br>linalool oxide; 2-(1-Methylene-ethyl)-<br>5-methyl-5-vinyltetrahydrofuran                     |
| 13.098 | 3774 | 1051<br>5 | 36431-<br>72-8  | Тиаспиран                                         | Theaspirane                                                           | 1-Oxaspiro-2,6,10,10-tetra-<br>methyl[4.5]dec-6-ene-; 2,6,10,10-<br>Tetramethyl-1-oxaspiro[4.5]dec-6-ene                           |
| 13.099 | 3797 |           | 4166-20-<br>5   | 4-Ацетокси-<br>2,5-<br>диметилфуран-<br>3(2Н)-он  | 4-Acetoxy-2,5-<br>dimethylfuran-<br>3(2H)-one                         |                                                                                                                                    |
| 13.100 |      | 1194<br>1 | 13678-<br>73-4  | 2-Ацетил-1-<br>фурфурилпирр<br>ол                 | 2-Acetyl-1-<br>furfurylpyrrole                                        |                                                                                                                                    |
| 13.101 | 4071 |           | 22940-<br>86-9  | 2-Ацетил-3,5-<br>диметилфуран                     | 2- ACETYL- 3,5-<br>DIMETHYLFURA<br>N                                  | Ethanone, 1-( 3,5- dimethyl- 2-<br>furanyl )-; Ketone, 3,5- dimethyl- 2-<br>furyl methyl; 3,5- Dimethyl- 2- furyl<br>methyl ketone |
| 13.103 | 4081 | 1092<br>7 | 4466-24-<br>4   | 2-Бутилфуран                                      | 2-Butylfuran                                                          |                                                                                                                                    |
| 13.105 | 4083 | 1104<br>5 | 100113-<br>53-9 | 2-<br>Бутирилфуран                                | 2-Butyrylfuran                                                        | 2-Furyl propyl ketone;                                                                                                             |
| 13.106 | 4090 |           | 83469-<br>85-6  | 2-Децил фуран                                     | 2-Decylfuran                                                          |                                                                                                                                    |
| 13.107 | 4095 |           | 64280-<br>32-6  | 2,4-<br>Дифурфурилфу<br>ран                       | 2,4-Difurfurylfuran                                                   |                                                                                                                                    |
| 13.109 |      | 1093<br>1 | 17092-<br>92-1  | Дигидроактини<br>диолид                           | Dihydroactinidiolid<br>e                                              | 2,2,6-Trimethyl-7-оха-<br>bicyclo[4.3.0]non-9-ene                                                                                  |
| 13.112 |      | 1137<br>9 | 53833-<br>32-2  | 4,5-Диметил-2-<br>пропилоксазол                   | 4,5-Dimethyl-2-<br>propyloxazole                                      |                                                                                                                                    |
| 13.116 | 4034 |           | 55764-<br>22-2  | 2,5-Диметил-3-<br>фурантиолацет<br>ат             | 2,5-Dimethyl-3-<br>furanthiol acetate                                 | S-(2,5-Dimethyl-3-furyl)<br>ethanethioate, Thioacetic acid S-(2,5-<br>dimethyl-furan- 3-yl) ester                                  |

|        |      |       |            |                                      |                                          |                                                                                                                                                                                                 |
|--------|------|-------|------------|--------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13.117 | 4104 |       | 65330-49-6 | 2,5- Диметил-4-этокси-3(2H)- фуранон | 2,5- Dimethyl- 4-ethoxy- 3( 2H)-furanone | 3( 2H)- Furanone, 4- ethoxy- 2,5-dimethyl-; 2,3- Dihydro- 2,5- dimethyl-4- ethoxy- 3- furanone; 2,5- Dimethyl-2,3- dihydro- 4- ethoxyfuran- 3- one; 2,5- Dimethyl- 4- ethoxy- 2H- furan- 3- one |
| 13.119 |      | 11066 | 14400-67-0 | 2,5- Диметилфуран-3(2H)-он           | 2,5-Dimethylfuran-3(2H)-one              |                                                                                                                                                                                                 |
| 13.121 |      | 11870 |            | 7-Этокси-4-метилкумарин              | 7-Ethoxy-4-methylcoumarin                |                                                                                                                                                                                                 |
| 13.122 |      | 10588 | 614-99-3   | Этил 2-фууроат                       | Ethyl 2-furoate                          |                                                                                                                                                                                                 |
| 13.123 | 4114 | 10940 | 6270-56-0  | Этил фурфуриловый эфир               | Ethyl furfuryl ether                     | 2-(Ethoxymethyl)furan;                                                                                                                                                                          |
| 13.125 |      | 10942 | 1703-52-2  | 2-Этил-5-метилфуран                  | 2-Ethyl-5-methylfuran                    |                                                                                                                                                                                                 |
| 13.127 |      | 10643 | 13678-61-0 | Фурфурил 2-метилбутират              | Furfuryl 2-methylbutyrate                |                                                                                                                                                                                                 |
| 13.128 | 2490 | 2065  | 623-17-6   | Фурфурил ацетат                      | Furfuryl acetate                         |                                                                                                                                                                                                 |
| 13.130 |      | 638   | 623-21-2   | Фурфурил бутират                     | Furfuryl butyrate                        |                                                                                                                                                                                                 |
| 13.133 |      | 10641 | 6270-55-9  | Фурфурил изобутират                  | Furfuryl isobutyrate                     | Furfuryl 2-methylpropanoate                                                                                                                                                                     |
| 13.134 | 3284 | 2317  | 1438-94-4  | 1-Фурфурилпиррол                     | 1-Furfurylpyrrole                        | 1-furfuryl-1H-pyrrole;                                                                                                                                                                          |
| 13.136 |      | 10098 | 88-14-2    | 2-Фуранкарбоновая кислота            | 2-Furoic acid                            | 2- Furancarboxylic acid                                                                                                                                                                         |
| 13.137 | 3586 | 11928 | 65545-81-5 | 3-(2-Фурил)-2-фенилпроп-2-еналь      | 3-(2-Furyl)-2-phenylprop-2-enal          |                                                                                                                                                                                                 |
| 13.138 | 4120 | 11084 | 699-17-2   | 1-(2-Фурил)бутан-3-он                | 1-(2-Furyl)butan-3-one                   | 4-(2- Furyl) butan-2-one;                                                                                                                                                                       |
| 13.139 |      | 11112 | 67-47-0    | 5- Гидроксиметил фурфуrol            | 5- Hydroxymethylfurfuraldehyde           | 5-(Hydroxymethyl)-2-furaldehyde;                                                                                                                                                                |
| 13.140 | 3746 | 11876 | 1365-19-1  | Линалоол оксид (5-колец)             | Linalool oxide (5-ring)                  | 5-(1-hydroxy-1-isopropyl)-2-methyl-2-vinyl tetrahydrofuran                                                                                                                                      |
| 13.142 | 3311 | 11547 | 13679-61-3 | S-Метил 2-фурантиокарбоксилат        | S-Methyl 2-furanthiocarboxylate          | Furoylthiomethane; Methyl thio-2-furoate;                                                                                                                                                       |
| 13.145 |      | 11522 | 13679-60-2 | Метил 5-метилфурфурил сульфид        | Methyl 5-methylfurfuryl sulfide          |                                                                                                                                                                                                 |
| 13.148 | 4174 |       | 15186-51-3 | 3-Метил-2(3-метилбут-2-ен-1-ил)фуран | 3-Methyl-2-(3-methylbut-2-enyl)-furan    | 2-(3-Methyl-2-butenyl)-3-methylfuran, alpha- Neginatene; gamma- Clausenane; Rosefuran;Furan, 3-methyl- 2-( 3- methyl- 2- butenyl) -                                                             |

|        |      |       |            |                                                         |                                                          |                                                                                                                                                                                             |
|--------|------|-------|------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13.150 | 4175 |       | 5555-90-8  | 3-(5-Метил-2-фурил)проп-2-еналь                         | 3-(5-Methyl-2-furyl)prop-2-enal                          | 3-( 5- Methylfuryl) acrolein; 1-( 5- Methyl- 2- furanyl)- 1- propen- 3- al; 3-( 5- Methyl- 2- furanyl)- 2- propenal; 5- Methyl- 2- furanacrolein; 2- Propenal, 3-( 5- methyl- 2- furanyl) - |
| 13.151 | 3189 | 2287  | 65530-53-2 | 2-Метил-3,5 и 6- (фурфурилтио) пиразин                  | 2-Methyl-3,5 and 6-(furfurylthio)pyrazine                | Methyl(furfurylthio)pyrazine (mixture of isomers);                                                                                                                                          |
| 13.152 | 3949 |       | 63012-97-5 | 2-Метил-3-(метилтио)фуран                               | 2-Methyl-3-(methylthio)furan                             | Dimethylthiofuran;                                                                                                                                                                          |
| 13.153 | 3973 |       | 55764-25-5 | 2-Метил-3-фурилтиоацетат                                | 2-Methyl-3-furyl thioacetate                             | Ethanethioic acid, S-(2-methyl-3-furanil) ester, 3-(Acetylthio)-2-methylfuran; 3-(Acetylthio)-2-methylfuran,                                                                                |
| 13.155 |      | 11158 | 10599-69-6 | 2-Метил-5-пропионилфуран                                | 2-Methyl-5-propionylfuran                                | 1-(5-methyl-2-furyl)propan-1-one;                                                                                                                                                           |
| 13.157 | 4176 |       | 3511-32-8  | 5-Метил-3(2H)-фуранон                                   | 5-Methyl- 3( 2H)-furanone                                | 3( 2H)- Furanone, 5- methyl-                                                                                                                                                                |
| 13.158 |      | 10964 |            | 2-Метилтетрагидрофуран                                  | 2-Methyltetrahydrofuran                                  | tetrahydro-2-methylfuran;                                                                                                                                                                   |
| 13.160 | 3787 |       | 57124-87-5 | 2-Метилтетрагидрофуран-3-тиол                           | 2-Methyltetrahydrofuran-3-thiol                          |                                                                                                                                                                                             |
| 13.161 | 3791 |       | 4430-31-3  | Октагидрокумарин                                        | Octahydrocoumarin                                        | Bicyclononolactone; Cyclohexyl lactone; Octahydro-2H-1-benzopyran-2-one; Octahydro-1(2H)-benzopyran-2-one                                                                                   |
| 13.162 |      | 10965 | 4179-38-8  | 2-Октилфуран                                            | 2-Octylfuran                                             |                                                                                                                                                                                             |
| 13.163 | 4192 |       | 3194-17-0  | 2-Пентаноилфуран                                        | 2-Pentanoylfuran                                         | 1-( 2- Furanyl)- 1- pentanone; Butyl 2-furyl ketone; 1- Pentanone, 1-( 2-furanyl) -; 1- Pentanone, 1-( 2- furyl) -                                                                          |
| 13.164 |      | 10971 |            | 2-Пропилфуран                                           | 2-Propylfuran                                            |                                                                                                                                                                                             |
| 13.165 | 3822 |       | 5552-30-7  | 6,7,8,8а-Тетрагидро-2,5,5,8а-тетраметил-5Н-1-бензопиран | 6,7,8,8a-Tetrahydro-2,5,5,8a-tetramethyl-5H-1-benzopyran | Cycloionone                                                                                                                                                                                 |
| 13.166 | 3055 | 2069  | 637-64-9   | Тетрагидрофурурил ацетат                                | Tetrahydrofurfuryl acetate                               |                                                                                                                                                                                             |
| 13.169 |      | 11424 | 20662-84-4 | Триметилоксазол                                         | Trimethyloxazole                                         | 2,4,5-trimethyloxazole;                                                                                                                                                                     |
| 13.175 | 4070 |       | 22940-86-9 | 4-Ацетил-2,5-диметил-3(2H)-                             | 4- Acetyl- 2,5-dimethyl- 3( 2H)-furan                    | 3( 2H)- Furanone, 4- acetyl- 2,5-dimethyl-                                                                                                                                                  |

|        |      |           |             |                                        |                                             |                                                                                                                                                                        |
|--------|------|-----------|-------------|----------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13.187 |      | 1097<br>0 |             | 2-Пропионил-3-метил-фуран              | 2-Propionyl-3-methyl-furan                  |                                                                                                                                                                        |
| 13.188 | 3189 |           | 59303-07-0  | 2-Метил-3-фурфурилтиопиразин           | 2-Methyl-3-furfurylthiopyrazine             |                                                                                                                                                                        |
| 13.190 | 4056 |           | 61295-44-1  | 3-[(2-Метил-3-фурилтио)]-2-бутанон     | 3-[(2-Methyl-3-furyl)thio]-2-butanone       | 2-Butanone, 3-[(2-methyl-3-furanyl)thio]-; 3-[(2-Methyl-3-furyl)sulfanyl]-2-butanone; 3-[(2-Methyl-3-furanyl)sulfanyl]-2-butanone; 3-(2-Methyl-3-furylthio)-2-butanone |
| 13.191 | 4043 |           | 376595-42-5 | О-Этил S-(2-фурилметил)тиокарбонат     | O-Ethyl S-(2-furylmethyl)thiocarbonate      | O-Ethyl S-(furan-2-ylmethyl)thiocarbonate; O-Ethyl S-(2-furanylmethyl)thiocarbonate; Carbonothioic acid, O-ethyl S-(2-furanylmethyl) ester;                            |
| 13.193 | 3971 |           | 26486-21-5  | 2,5-Диметилтетрагидро-3-фурантиол      | 2,5-Dimethyltetrahydro-3-furanthiol         | O-Ethyl S-(2-furanylmethyl)carbonothioate; Ethoxy carbonyl furfurylthiol                                                                                               |
| 13.194 | 3972 |           | 252736-39-3 | 2,5-Диметилтетрагидро-3-фурилтиоацетат | 2,5-Dimethyltetrahydro-3-furyl thio acetate |                                                                                                                                                                        |
| 13.196 | 3840 |           | 180031-78-1 | 4-(Фурфурилтио)пентан-2-он             | 4-(Furfurylthio)pentan-2-one                |                                                                                                                                                                        |
| 13.197 | 3979 |           | 252736-36-0 | Фурилпропилдисульфид                   | Furyl propyldisulfide                       |                                                                                                                                                                        |
| 14.001 | 2978 | 487       | 119-65-3    | Изохинолин                             | Isoquinoline                                | 2-Azanaphthalene; 2-Benzazine; 3,4-Benzopyrine; BenzoPyrine;                                                                                                           |
| 14.002 |      | 488       | 491-35-0    | 4-Метилхинолин                         | 4-Methylquinoline                           | Lepidine;                                                                                                                                                              |
| 14.003 | 2909 | 492       | 94-62-2     | Пиперин                                | Piperine                                    | 1-Piperoylpiperidine; Piperoylpiperidine; 1-(5-(3,4-Methylenedioxyphenyl)-1-oxo-2,4-pentadienyl)piperidine                                                             |
| 14.004 | 3019 | 493       | 83-34-1     | 3-Метилиндол                           | 3-Methylindole                              | Skatole; 3-Methyl-4,5-benzopyrrole; Beta-Methylindole;                                                                                                                 |
| 14.005 | 3136 | 534       | 15707-24-1  | 2,3-Диэтилпиразин                      | 2,3-Diethylpyrazine                         |                                                                                                                                                                        |
| 14.006 | 3155 | 548       | 15707-23-0  | 2-Этил-3-метилпиразин                  | 2-Ethyl-3-methylpyrazine                    |                                                                                                                                                                        |
| 14.007 | 2593 | 560       | 120-72-9    | Индол                                  | Indole                                      | Benzopyrrole; 1-benzazole; 1-Benzazole; 1-BenzoPyrrole; 2,3-Benzopyrrole;                                                                                              |
| 14.008 | 2966 | 604       | 110-86-1    | Пиридин                                | Pyridine                                    | Azine; Azabenzene;                                                                                                                                                     |

|        |      |      |                |                                                  |                                                     |                                                                                                                                 |
|--------|------|------|----------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14.010 | 2908 | 675  | 110-89-4       | Пиперидин                                        | Piperidine                                          | Hexahydropyridine; Hexazana;<br>Pentamethylenimine;                                                                             |
| 14.011 | 2976 | 715  | 130-89-2       | Хинина<br>гидрохлорид                            | Quinine<br>hydrochloride                            | Quinine chloride; Quinine<br>monohydrochloride;                                                                                 |
| 14.014 | 3338 | 720  | 36267-<br>71-7 | 5,7-Дигидро-2-<br>метилтиено(3,4-<br>d)пиримидин | 5,7-Dihydro-2-<br>methylthieno(3,4-<br>d)pyrimidine |                                                                                                                                 |
| 14.015 | 3321 | 721  | 34413-<br>35-9 | 5,6,7,8-<br>Тетрагидрохин<br>оксалин             | 5,6,7,8-<br>Tetrahydroquinoxal<br>ine               | Cyclohexapyrazine;<br>Tetrahydroquinoxaline;                                                                                    |
| 14.016 | 3149 | 727  | 27043-<br>05-6 | 2,5-Диметил-3-<br>этилпиразин                    | 2,5-Dimethyl-3-<br>ethylpyrazine                    |                                                                                                                                 |
| 14.017 | 3154 | 728  | 13360-<br>64-0 | 2-Этил-5-<br>метилпиразин                        | 2-Ethyl-5-<br>methylpyrazine                        | 2-Methyl-5-ethyl pyrazine; 2-Methyl-<br>5-ethylpyrazine;                                                                        |
| 14.018 | 3237 | 734  | 1124-11-<br>4  | 2,3,5,6-<br>Тетраметилпир<br>азин                | 2,3,5,6-<br>Tetramethylpyrazin<br>e                 |                                                                                                                                 |
| 14.019 | 3244 | 735  | 14667-<br>55-1 | 2,3,5-<br>Триметилпираз<br>ин                    | 2,3,5-<br>Trimethylpyrazine                         |                                                                                                                                 |
| 14.020 | 3272 | 2210 | 123-32-0       | 2,5-<br>Диметилпирази<br>н                       | 2,5-<br>Dimethylpyrazine                            | 2,5-Dimethyl-1,4-diazine; Glycoline;<br>Ketine; 2,5-Dimethyl-1,4-diazine; 2,5-<br>Dimethylparadiazine; 2,5-<br>Dimethylpiazine; |
| 14.021 | 3273 | 2211 | 108-50-9       | 2,6-<br>Диметилпирази<br>н                       | 2,6-<br>Dimethylpyrazine                            | 2,6-Dimethyl-1,4-diazine; 2,6-<br>Dimethyl-1,4-diazine; 2,6-<br>Dimethylparadiazine; 2,6-<br>Dimethylpiazine;                   |
| 14.022 | 3281 | 2213 | 13925-<br>00-3 | Этилпиразин                                      | Ethylpyrazine                                       | 2-Ethyl pyrazine; 2-Ethyl-1,4-<br>diazine; 2-Ethyl-1,4-diazine;                                                                 |
| 14.023 |      | 2217 | 96-54-8        | 1-Метилпиррол                                    | 1-Methylpyrrole                                     | N-Methylpyrrole;                                                                                                                |
| 14.024 | 3150 | 2245 | 13925-<br>07-0 | 2-Этил-3,5-<br>диметилпирази<br>н                | 2-Ethyl-3,5-<br>dimethylpyrazine                    | 2,6-Dimethyl-3-ethylpyrazine;                                                                                                   |
| 14.025 | 3183 | 2266 | 63450-<br>30-6 | 2,5 или 6-<br>Метокси-3-<br>метилпиразин         | 2,5 or 6-Methoxy-<br>3-methylpyrazine               | Methylmethoxypyrazine;                                                                                                          |
| 14.026 | 3554 | 2268 | 13925-<br>05-8 | 2-Изопропил-<br>5-<br>метилпиразин               | 2-Isopropyl-5-<br>methylpyrazine                    | 5-Isopropyl-2-methylpyrazine; 2-<br>Methyl-5-isopropylpyrazine;                                                                 |
| 14.027 | 3309 | 2270 | 109-08-0       | 2-<br>Метилпиразин                               | 2-Methylpyrazine                                    | 2-Methyl-1,4-diazine;                                                                                                           |
| 14.028 | 3203 | 2271 | 13708-<br>12-8 | 5-<br>Метилхинокса<br>лин                        | 5-<br>Methylquinoxaline                             |                                                                                                                                 |
| 14.029 | 3727 | 2277 | 65504-<br>93-0 | 1-Фенил-(3 или<br>5)-<br>пропилпиразол           | 1-Phenyl-(3 or 5)-<br>propylpyrazole                | 1-Phenyl-3 or 5-propyl-1,2-diazole;                                                                                             |
| 14.030 | 3232 | 2279 | 2044-73-<br>7  | 2-Пиридин<br>метантиол                           | 2-Pyridine<br>methanethiol                          | 2-Mercaptomethylpyridine; 2-<br>Pyridylmethanethiol; 2-Pyridylmethyl<br>mercaptan;                                              |

|        |      |       |            |                                          |                                            |                                                                                                      |
|--------|------|-------|------------|------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14.031 | 3230 | 2285  | 35250-53-4 | Пиразинэтантол                           | Pyrazineethanethiol                        | 2-Pyrazinylethanethiol; Pyrazinyl ethanethiol;                                                       |
| 14.032 | 3126 | 2286  | 22047-25-2 | Ацетилпиразин                            | Acetylpyrazine                             | 2-Acetylpyrazine; Methyl pyrazinyl ketone;                                                           |
| 14.034 | 3231 | 2288  | 21948-70-9 | Пиразинил метил сульфид                  | Pyrazinyl methyl sulfide                   | 2-Methylthiopyrazine; Pyrazinylmethyl methyl sulphide; (Methylthio)pyrazine                          |
| 14.035 | 3208 | 2290  | 67952-65-2 | 2-Метил-3,5 или 6-метилтиопиразин        | 2-Methyl-3,5 or 6-methylthiopyrazine       | Methyl(methylthio)pyrazine (mixture of isomers);                                                     |
| 14.037 | 3306 | 2314  | 23747-48-0 | 6,7-Дигидро-5-метил-5Н-циклопентапиразин | 6,7-Dihydro-5-methyl-5H-cyclopentapyrazine |                                                                                                      |
| 14.038 | 3251 | 2315  | 1122-62-9  | 2-Ацетилпиридин                          | 2-Acetylpyridine                           | Methyl-2-pyridyl ketone; 2-Acetopyridine;                                                            |
| 14.039 | 3424 | 2316  | 350-03-8   | 3-Ацетилпиридин                          | 3-Acetylpyridine                           | beta-Acetylpyridine; Methyl 3-pyridyl ketone; Methyl Beta-Pyridyl ketone; Methyl pyridyl ketone;     |
| 14.041 | 3386 | 2318  | 109-97-7   | Пиррол                                   | Pyrrole                                    | Azole; Divinyleneimine; Imidole;                                                                     |
| 14.042 | 2744 | 2339  | 91-62-3    | 6-Метилхинолин                           | 6-Methylquinoline                          | p-Methylquinoline; p-Toluquinoline;                                                                  |
| 14.043 | 3132 | 11338 | 24683-00-9 | 2-Изобутил-3-метоксипиразин              | 2-Isobutyl-3-methoxypyrazine               | 2-Butyl-3-methoxypyrazine; 2-Methoxy-3-isobutyl pyrazine;                                            |
| 14.044 | 3133 |       | 13925-06-9 | 2-Изобутил-3-метилпиразин                | 2-Isobutyl-3-methylpyrazine                | 2-Butyl-3-methylpyrazine; 2-methyl-3-isobutylpyrazine; 2-(2-Methylpropyl)-3-methylpyrazine           |
| 14.045 | 3147 | 11371 | 39741-41-8 | 2-Ацетил-1-этилпиррол                    | 2-Acetyl-1-ethylpyrrole                    | 1-Ethyl-2-acetylazole;                                                                               |
| 14.046 | 3184 | 11373 | 932-16-1   | 2-Ацетил-1-метилпиррол                   | 2-Acetyl-1-methylpyrrole                   | 1-Methylpyrrol-2-yl methyl ketone; 2-Acetyl-n-methyl pyrrol; Methyl 1-methylpyrrol-2-yl ketone;      |
| 14.047 | 3202 | 11721 | 1072-83-9  | 2-Ацетилпиррол                           | 2-Acetylpyrrole                            | Methyl-2-pyrrolyl ketone; 2-Acetopyrrole; 2-Pyrrolyl methyl ketone;                                  |
| 14.049 | 3250 | 11293 | 32974-92-8 | 2-Ацетил-3-этилпиразин                   | 2-Acetyl-3-ethylpyrazine                   | 2-Ethyl-3-pyrazinyl methyl ketone; 2-Acetyl 3-ethyl-1,4-diazine;                                     |
| 14.050 | 3271 | 11323 | 5910-89-4  | 2,3-Диметилпиразин                       | 2,3-Dimethylpyrazine                       | 2,3-Dimethyl-1,4-diazine;                                                                            |
| 14.051 | 3280 | 11329 | 68739-00-4 | 2,5 или 6-Метокси-3-этилпиразин          | 2,5 or 6-Methoxy-3-ethylpyrazine           | 3-Ethyl-(5 or 6)-methoxypyrazine; 5 or 6-Methoxy-3-ethyl-pyrazine; 2,5 or 6-methoxy-3-ethylpyraxine; |
| 14.052 | 3296 | 11341 | 38713-41-6 | Изопропенилпиразин                       | Isopropenylpyrazine                        | 2-Isopropenyl-1,4-diazine; (1-Methylene-ethyl)pyrazine                                               |

|        |      |           |                |                                             |                                      |                                                                                                                        |
|--------|------|-----------|----------------|---------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14.053 | 3299 | 1150<br>2 | 59021-<br>02-2 | Меркаптомети<br>лпирозин                    | Mercaptomethylpyr<br>azine           | Pyrazine methanethiol;                                                                                                 |
| 14.054 | 3302 | 1134<br>7 | 3149-28-<br>8  | Метоксипирази<br>н                          | Methoxypyrazine                      | 2 Methoxy-1,4-diazine;                                                                                                 |
| 14.055 | 3327 | 1129<br>4 | 54300-<br>08-2 | 2-Ацетил-3,5-<br>диметилпирази<br>н         | 2-Acetyl-3,5-<br>dimethylpyrazine    |                                                                                                                        |
| 14.056 | 3336 | 1130<br>3 | 18138-<br>04-0 | 2,3-Диэтил-5-<br>метилпиразин               | 2,3-Diethyl-5-<br>methylpyrazine     |                                                                                                                        |
| 14.057 | 3358 | 1134<br>4 | 25773-<br>40-4 | 2-Изопропил-<br>3-<br>метоксипирази<br>н    | 2-Isopropyl-3-<br>methoxypyrazine    |                                                                                                                        |
| 14.058 | 3370 | 1139<br>5 | 6304-24-<br>1  | 2-Изобутилпири<br>дин                       | 2-Isobutylpyridine                   | 2-Butylpyridine; 2-(2-<br>Methylpropyl)pyridine                                                                        |
| 14.059 | 3371 | 1139<br>6 | 14159-<br>61-6 | 3-Изобутилпири<br>дин                       | 3-Isobutylpyridine                   | 3-Butylpyridine; 3-(2-<br>Methylpropyl)pyridine                                                                        |
| 14.060 | 3383 | 1141<br>2 | 2294-76-<br>0  | 2-Пентилпириди<br>н                         | 2-Pentylpyridine                     | 2-Amylpyridine;                                                                                                        |
| 14.061 | 3394 | 1138<br>6 | 536-78-7       | 3-Этилпиридин                               | 3-Ethylpyridine                      | Beta-Ethylpyridine; Beta-Lutidine;                                                                                     |
| 14.062 | 3433 | 1130<br>0 | 24168-<br>70-5 | 2-(втор-Бутил)-<br>3-<br>метоксипирази<br>н | 2-(sec-Butyl)-3-<br>methoxypyrazine  | 2-But-2-yl-3-methoxypyrazine; 2-<br>Methoxy-3-sec-Butylpyrazine; 2-(1-<br>Methylpropyl)-3-methoxypyrazine              |
| 14.063 | 3470 | 1136<br>4 | 91-22-5        | Хинолин                                     | Quinoline                            | 1-Benzazine; 2,3-Benzopyrine;<br>Benzopyrine; Chinolein; Leucoline; 1-<br>Azanephtalene; Leucol; 2,3-<br>Benzopyridine |
| 14.064 | 3523 | 1049<br>1 | 123-75-1       | Пирролидин                                  | Pyrrolidine                          | Tetramethylenimine;<br>Tetrahydropyrrole                                                                               |
| 14.065 | 3540 | 1138<br>1 | 108-48-5       | 2,6-<br>Диметилпири<br>дин                  | 2,6-<br>Dimethylpyridine             | 2,6-Lutidine;                                                                                                          |
| 14.066 | 3546 | 1138<br>5 | 104-90-5       | 5-Этил-2-<br>метилпиридин                   | 5-Ethyl-2-<br>methylpyridine         | 5-Ethyl-2-picoline; 2-Methyl-5-<br>ethylpyridine;                                                                      |
| 14.067 | 3569 | 1192<br>1 | 32737-<br>14-7 | 2-Метил-3,5<br>или 6-<br>этоксипиразин      | 2-Methyl-3,5 or 6-<br>ethoxypyrazine |                                                                                                                        |
| 14.068 | 3614 | 1194<br>2 | 1073-26-<br>3  | 2-Пропионилпир<br>рол                       | 2-Propionylpyrrole                   | Ethyl 2-pyrrolyl ketone;                                                                                               |
| 14.069 | 3631 |           | 28217-<br>92-7 | Циклогексилме<br>тилпиразин                 | Cyclohexylmethylp<br>yrazine         | 2-Pyrazine cyclohexyl methyl; 2-<br>Pyrazinyl cyclohexyl methyl;                                                       |
| 14.070 | 3654 |           | 67860-<br>38-2 | 4-Ацетил-2-<br>метилпиримид<br>ин           | 4-Acetyl-2-<br>methylpyrimidine      | Ethanone, 1-(2-methyl-4-pyrimidinyl)-;                                                                                 |
| 14.071 | 3709 |           | 93-60-7        | Метил<br>никотинат                          | Methyl nicotinate                    | 3-Carbomethoxypyridine; Methyl 3-<br>pyridinecarboxylate                                                               |

|        |      |       |            |                                                                                    |                                                                                        |                                                                                                           |
|--------|------|-------|------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14.072 | 3751 |       | 2110-18-1  | 2-(3-Фенилпропил) пиридин                                                          | 2-(3-Phenylpropyl)pyridine                                                             |                                                                                                           |
| 14.076 | 3183 | 2266  | 2847-30-5  | 2-Метокси-(3,5 или 6)-метилпиразин                                                 | 2-Methoxy-(3,5 or 6)-methylpyrazine                                                    |                                                                                                           |
| 14.077 | 3280 | 11329 | 68739-00-4 | 2-Этил-(3,5 или 6)-метоксипиразин (85%) и 2-метил-(3,5 или 6)-метоксипиразин (13%) | 2-Ethyl-(3,5 or 6)-methoxypyrazine (85%) and 2-Methyl-(3,5 or 6)-methoxypyrazine (13%) |                                                                                                           |
| 14.078 | 3358 | 11344 | 93905-03-4 | 2-Изопропил-(5 или 6)-метоксипиразин                                               | 2-Isopropyl-(5 or 6)-methoxypyrazine                                                   |                                                                                                           |
| 14.080 | 4249 |       | 99583-29-6 | 2-Ацетил-1-пирролин                                                                | 2-Acetyl-1-pyrroline                                                                   |                                                                                                           |
| 14.082 | 3964 | 11296 | 23787-80-6 | 2-Ацетил-3-метилпиразин                                                            | 2-Acetyl-3-methylpyrazine                                                              |                                                                                                           |
| 14.084 |      | 11297 | 22047-27-4 | 2-Ацетил-5-метилпиразин                                                            | 2-Acetyl-5-methylpyrazine                                                              |                                                                                                           |
| 14.086 |      | 11295 | 34413-34-8 | 2-Ацетил-6-этилпиразин                                                             | 2-Acetyl-6-ethylpyrazine                                                               |                                                                                                           |
| 14.087 |      | 11298 | 22047-26-3 | 2-Ацетил-6-метилпиразин                                                            | 2-Acetyl-6-methylpyrazine                                                              |                                                                                                           |
| 14.095 | 3916 | 11305 | 18138-05-1 | 3,5-Диэтил-2-метилпиразин                                                          | 3,5-Diethyl-2-methylpyrazine                                                           | 2,6-Diethyl-3-methylpyrazine;                                                                             |
| 14.096 | 3915 | 11304 | 32736-91-7 | 2,5-Диэтил-3-метилпиразин                                                          | 2,5-Diethyl-3-methylpyrazine                                                           |                                                                                                           |
| 14.097 |      | 11306 | 13238-84-1 | 2,5-Диэтилпиразин                                                                  | 2,5-Diethylpyrazine                                                                    |                                                                                                           |
| 14.098 | 3917 | 11309 | 38917-62-3 | 6,7-Дигидро-2,3-диметил-5Н-циклопентапир азин                                      | 6,7-Dihydro-2,3-dimethyl-5H-cyclopentapyrazine                                         |                                                                                                           |
| 14.100 | 3149 | 727   | 55031-15-7 | 3,(5- или 6-) Диметил-2-этилпиразин                                                | 3,(5- or 6-)Dimethyl-2-ethylpyrazine                                                   | 2,(5 or 6)- Dimethyl-3-ethylpyrazine; 2-Ethyl-3,5(6)-dimethyl pyrazine; 3-Ethyl-2,5(6)-dimethyl pyrazine; |
| 14.101 |      | 11318 | 40790-20-3 | 2,5-Диметил-3-изопропилпиразин                                                     | 2,5-Dimethyl-3-isopropylpyrazine                                                       |                                                                                                           |
| 14.104 | 4389 |       | 108-47-4   | 2,4-Диметилпиридин                                                                 | 2,4-Dimethylpyridine                                                                   |                                                                                                           |
| 14.106 |      | 11382 | 591-22-0   | 3,5-Диметилпиридин                                                                 | 3,5-Dimethylpyridine                                                                   |                                                                                                           |
| 14.107 |      | 11383 | 625-84-3   | 2,5-Диметилпиррол                                                                  | 2,5-Dimethylpyrrole                                                                    | 2,5-dimethyl-1H-pyrrole;                                                                                  |

|        |      |           |                |                                               |                                           |                                                                                                                                                                                                                                |
|--------|------|-----------|----------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14.109 | 3569 | 1132<br>5 | 32737-<br>14-7 | 2-Этоксн-3-<br>метилпнразн                    | 2-Ethoxy-3-<br>methylpyrazine             |                                                                                                                                                                                                                                |
| 14.111 | 3149 | 2246      | 13360-<br>65-1 | 3-Этил-2,5-<br>днметнлпнразн                  | 3-Ethyl-2,5-<br>dimethylpyrazine          |                                                                                                                                                                                                                                |
| 14.112 | 3280 | 1132<br>9 | 25680-<br>58-4 | 2-Этил-3-<br>метокснпнразн                    | 2-Ethyl-3-<br>methoxypyrazine             |                                                                                                                                                                                                                                |
| 14.114 | 3919 | 1133<br>1 | 13925-<br>03-6 | 2-Этил-6-<br>метнлпнразн                      | 2-Ethyl-6-<br>methylpyrazine              | 2-Methyl-6-ethylpyrazine; 6-Methyl-2-<br>ethylpyrazine;                                                                                                                                                                        |
| 14.115 |      | 1176<br>7 | 100-71-0       | 2-Этнлпнрндрн                                 | 2-Ethylpyridine                           |                                                                                                                                                                                                                                |
| 14.116 |      | 1138<br>7 | 536-75-4       | 4-Этнлпнрндрн                                 | 4-Ethylpyridine                           |                                                                                                                                                                                                                                |
| 14.121 | 3358 | 1134<br>4 | 93905-<br>03-4 | 2-нзопропнл-<br>(3,5 нлн 6)-<br>метокснпнразн | 2-Isopropyl-(3,5 or<br>6)-methoxypyrazine |                                                                                                                                                                                                                                |
| 14.122 |      | 1134<br>2 | 67952-<br>59-4 | 2-нзопропнл-<br>3-<br>метнлтнопнразн          | 2-Isopropyl-3-<br>methylthiopyrazine      | 2-(1-methylethyl)-3-<br>(methylthio)pyrazine                                                                                                                                                                                   |
| 14.123 | 3940 | 1134<br>3 | 29460-<br>90-0 | нзопропнлпнр<br>азн                           | Isopropylpyrazine                         | (2-Methylpropyl)pyrazine                                                                                                                                                                                                       |
| 14.124 |      | 1140<br>0 | 644-98-4       | 2-<br>нзопропнлпнр<br>ндрн                    | 2-Isopropylpyridine                       |                                                                                                                                                                                                                                |
| 14.126 | 3183 | 2266      | 2847-30-<br>5  | 2-Метоксн-3-<br>метнлпнразн                   | 2-Methoxy-3-<br>methylpyrazine            | 2-Methyl-3-methoxypyrazine;                                                                                                                                                                                                    |
| 14.133 | 4244 |           | 109-05-7       | 2-<br>Метнлпнперндрн                          | 2-Methylpiperidine                        | 2- Pipecoline; (+/-)- alpha- Pipecoline;<br>(+/-)- 2- Methylpiperidine; alpha-<br>Methylpiperidine; alpha- Pipecoline;<br>DL- 2- Methylpiperidine                                                                              |
| 14.134 |      | 1141<br>5 | 109-06-8       | 2-<br>Метнлпнрндрн                            | 2-Methylpyridine                          | alpha-Picoline; 2-Picoline;                                                                                                                                                                                                    |
| 14.135 |      | 1180<br>1 | 108-99-6       | 3-<br>Метнлпнрндрн                            | 3-Methylpyridine                          | beta-Picoline; 3-Picoline;                                                                                                                                                                                                     |
| 14.136 |      | 1141<br>6 | 108-89-4       | 4-<br>Метнлпнрндрн                            | 4-Methylpyridine                          | gamma-Picoline; 4-Picoline;                                                                                                                                                                                                    |
| 14.138 |      | 1135<br>8 | 91-63-4        | 2-<br>Метнлхнннлн                             | 2-Methylquinoline                         | Quinaldine;                                                                                                                                                                                                                    |
| 14.141 | 4250 |           | 110-85-0       | Пнперазн                                      | Piperazine                                | 1,4- Diazocyclohexane; 1,4-<br>Piperazine; Antiren;<br>Diethylenediamine; Dispermine;<br>Eraverm; Hexahydropyrazine;<br>Lumbrical; Piperizidine; Pipersol;<br>Pyrazine hexahydride; Uvilon;<br>Vermex; Worm- a- Ton; Wurmrazin |
| 14.142 | 3961 | 1136<br>2 | 18138-<br>03-9 | Пропнлпнразн                                  | Propylpyrazine                            | 2-Proylpyrazine                                                                                                                                                                                                                |
| 14.143 |      | 1141<br>9 | 4673-31-<br>8  | 3-<br>Пропнлпнрндрн                           | 3-Propylpyridine                          |                                                                                                                                                                                                                                |
| 14.144 | 4015 | 1136<br>3 | 290-37-9       | Пнразн                                        | Pyrazine                                  |                                                                                                                                                                                                                                |

|        |      |           |                |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                               |
|--------|------|-----------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14.145 |      | 1139<br>3 | 1003-29-<br>8  | Пиррол-2-<br>карбальдегид                                                                                                                                                                                                      | Pyrrole-2-<br>carbaldehyde                                                                                                                                                                                                     | 2-Formylpyrrole;                                                                                                              |
| 14.147 |      | 1136<br>5 | 91-19-0        | Хиноксалин                                                                                                                                                                                                                     | Quinoxaline                                                                                                                                                                                                                    | 1,4-Benzodiazine;                                                                                                             |
| 14.152 | 2977 | 717       | 6119-70-<br>6  | Хинина<br>сульфат                                                                                                                                                                                                              | Quinine sulphate                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                               |
| 14.161 |      | 1131<br>0 |                | 6,7-Дигидро-<br>2,5-диметил-<br>5Н-<br>циклопентапир<br>азин                                                                                                                                                                   | 6,7-Dihydro-2,5-<br>dimethyl-5H-<br>cyclopentapyrazine                                                                                                                                                                         |                                                                                                                               |
| 14.164 | 4065 |           | 622-39-9       | 2-<br>Пропилпириди<br>н                                                                                                                                                                                                        | 2-Propylpyridine                                                                                                                                                                                                               | Conyrine, 2-n-Propylpyridine, 1-(2-<br>Pyridyl)propane                                                                        |
| 15.001 | 3062 | 478       | 7774-74-<br>5  | 2-<br>Меркаптотиоф<br>ен                                                                                                                                                                                                       | 2-<br>Mercaptothiophene                                                                                                                                                                                                        | 2-Thionyl mercaptan; 2-<br>Thiophenethiol;                                                                                    |
| 15.002 | 3192 | 736       | 38205-<br>64-0 | 2-Метил-5-<br>метокситиазол                                                                                                                                                                                                    | 2-Methyl-5-<br>methoxythiazole                                                                                                                                                                                                 | 5-Methoxy-2-methylthiazole;                                                                                                   |
| 15.004 | 3209 | 2203      | 13679-<br>70-4 | 5-Метил-2-<br>тиофенкарбаль<br>дегид                                                                                                                                                                                           | 5-Methyl-2-<br>thiophenecarbalde<br>hyde                                                                                                                                                                                       | 2-Formyl-5-methylthiophen; 2-<br>Thiophene carboxaldehyde,5-methyl;<br>2-Thiophenecarbaldehyde,5-methyl-;                     |
| 15.005 | 3145 | 2237      | 65505-<br>18-2 | 2,4-Диметил-5-<br>винилтиазол                                                                                                                                                                                                  | 2,4-Dimethyl-5-<br>vinylthiazole                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                               |
| 15.006 | 3450 | 2322      | 55704-<br>78-4 | 2,5-<br>Дигидрокси-<br>2,5-диметил-<br>1,4-дитиан                                                                                                                                                                              | 2,5-Dihydroxy-2,5-<br>dimethyl-1,4-<br>dithiane                                                                                                                                                                                | 2,5-Dimethyl-2,5-dihydroxy-p-<br>dithiane;                                                                                    |
| 15.007 | 3270 | 2325      | 38325-<br>25-6 | спиро(2,4-<br>Дитиа-1-метил-<br>8-окса-<br>бицикло[3.3.0]<br>октан-3,3'-(1'-<br>окса-2'-метил)-<br>циклопентан) и<br>спиро(Дитиа-6-<br>метил-7-окса-<br>бицикло[3.3.0]<br>октан-3,3'-(1'-<br>окса-2-<br>метил)циклопе<br>нтан) | spiro(2,4-Dithia-1-<br>methyl-8-oxa-<br>bicyclo[3.3.0]octan<br>e-3,3'-(1'-oxa-2'-<br>methyl)-<br>cyclopentane) and<br>spiro(Dithia-6-<br>methyl-7-oxa-<br>bicyclo[3.3.0]octan<br>e-3,3'-(1'-oxa-2-<br>methyl)cyclopentan<br>e) | Spiro [dithia-6-methyl-7-oxabicyclo<br>[3.3.0] octane-3,3alpha-(1alpha-oxa-2-<br>methyl)cyclopentane] (isomere<br>component); |
| 15.008 | 3323 | 2333      | 6911-51-<br>9  | 2-Тиенил<br>дисульфид                                                                                                                                                                                                          | 2-Thienyl disulfide                                                                                                                                                                                                            | 2,2-Dithiodithiophene; 2,2alpha-<br>Dithiodithiophene;                                                                        |
| 15.009 | 3475 | 2334      | 828-26-2       | Тритиоацетон                                                                                                                                                                                                                   | Trithioacetone                                                                                                                                                                                                                 | 2,2,4,4,6,6-Hexamethyl-s-Trithiane;<br>2,2,4,4,6,6-Hexamethyl-1,3,5-trithiane                                                 |
| 15.010 | 3817 | 2335      | 29926-<br>41-8 | 2-Ацетил-2-<br>тиазолин                                                                                                                                                                                                        | 2-Acetyl-2-<br>thiazoline                                                                                                                                                                                                      | Acetyl thiazoline-2; 2-Acetyl-4,5-<br>dihydrothiazole;                                                                        |
| 15.011 | 3267 | 2336      | 38205-<br>60-6 | 5-Ацетил-2,4-<br>диметилтиазол                                                                                                                                                                                                 | 5-Acetyl-2,4-<br>dimethylthiazole                                                                                                                                                                                              | 2,4-Dimethyl-5-acetylthiazole; 2,4-<br>Dimethyl-5-thiazoyl methyl ketone;                                                     |

|        |      |       |            |                                       |                                         |                                                                                                                           |
|--------|------|-------|------------|---------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 15.012 | 3266 | 2337  | 1003-04-9  | 4,5-Дигидротиофен-3(2H)-он            | 4,5-Dihydrothiophen-3(2H)-one           | 3-Tetrahydrothiophenone; 3-Thiophenone; Tetrahydrothiophen-3-one; Dihydrothiophenone;                                     |
| 15.013 | 3134 | 11618 | 18640-74-9 | 2-Изобутилтиазол                      | 2-Isobutylthiazole                      | Thiazole, 2-isobutyl; 2-(2-Methylpropyl)thiazole                                                                          |
| 15.014 | 3204 | 11621 | 137-00-8   | 5-(2-Гидроксиэтил)-4-метилтиазол      | 5-(2-Hydroxyethyl)-4-methylthiazole     | 4-Methyl-5-thiazole ethanol; Sulfurol; 5-Thiazoleethanol, 4-methyl-;                                                      |
| 15.015 | 3205 | 11620 | 656-53-1   | 4-Метил-5-(2-ацетоксиэтил)тиазол      | 4-Methyl-5-(2-acetoxyethyl)thiazole     | 4-Methyl-5-thiazoleethanol acetate; 5-Thiazoleethanol, 4-methyl-, acetate;                                                |
| 15.016 | 3256 | 11594 | 95-16-9    | Бензотиазол                           | Benzothiazole                           |                                                                                                                           |
| 15.017 | 3274 | 11606 | 3581-91-7  | 4,5-Диметилтиазол                     | 4,5-Dimethylthiazole                    |                                                                                                                           |
| 15.018 | 3313 | 11633 | 1759-28-0  | 4-Метил-5-винилтиазол                 | 4-Methyl-5-vinylthiazole                | Thiazole, 4-methyl-5-vinyl;                                                                                               |
| 15.019 | 3325 | 11650 | 13623-11-5 | 2,4,5-Триметилтиазол                  | 2,4,5-Trimethylthiazole                 |                                                                                                                           |
| 15.020 | 3328 | 11726 | 24295-03-2 | 2-Ацетилтиазол                        | 2-Acetylthiazole                        | Methyl-2-thiazoyl ketone; Ethanone, 1-(2-thiazolyl)-; 2-Thiazolyl methyl ketone;                                          |
| 15.021 | 3340 | 11611 | 15679-19-3 | 2-Этокситиазол                        | 2-Ethoxythiazole                        | 2-Thiazolyl ethyl ether; Ethyl 2-thiazolyl ether;                                                                         |
| 15.022 | 3372 | 11598 | 18277-27-5 | 2-(втор-Бутил)тиазол                  | 2-(sec-Butyl)thiazole                   | 2-But-2-ylthiazole; Thiazole, 2-sec-butyl-; 2-(1-Methylpropyl)thiazole                                                    |
| 15.023 | 3512 | 11601 | 13679-85-1 | 4,5-Дигидро-2-метилтиофен-3(2H)-он    | 4,5-Dihydro-2-methylthiophene-3(2H)-one | 2-Methyltetrahydrothiophen-3-one; 2-Methyl-4,5,3-thiophenone; 2-Methylthiolan-3-one; Dihydrothiophenone-3(2H), 2-methyl-; |
| 15.024 | 3527 | 11603 | 2530-10-1  | 3-Ацетил-2,5-диметилтиофен            | 3-Acetyl-2,5-dimethylthiophene          | 2,5-Dimethyl-3-thienyl methyl ketone; Ethanone, 1-(2,5-dimethyl-3-thienyl)-;                                              |
| 15.025 | 3541 | 11883 | 23654-92-4 | 3,5-Диметил-1,2,4-тритиолан           | 3,5-Dimethyl-1,2,4-trithiolane          |                                                                                                                           |
| 15.026 | 3555 |       | 15679-13-7 | 2-Изопропил-4-метилтиазол             | 2-Isopropyl-4-methylthiazole            | Thiazole, 2-isopropyl-4-methyl-;                                                                                          |
| 15.027 | 3611 |       | 43039-98-1 | 2-Пропионилтиазол                     | 2-Propionylthiazole                     | Thiazole, 2-propionyl-;                                                                                                   |
| 15.028 | 3615 | 11642 | 288-47-1   | Тиазол                                | Thiazole                                |                                                                                                                           |
| 15.029 | 3619 |       | 65894-82-8 | 2-(втор-Бутил)-4,5-диметил-3-тиазолин | 2-(sec-Butyl)-4,5-dimethyl-3-thiazoline | 2,5-Dihydro-4,5-dimethyl-2-but-2-ylthiazole; 2-(1-Methylpropyl)-4,5-dimethyl-3-thiazoline                                 |
| 15.030 | 3620 |       | 76788-46-0 | 4,5-Диметил-2-этил-3-тиазолин         | 4,5-Dimethyl-2-ethyl-3-thiazoline       | 2-Ethyl-4,5-dimethyl-3-thiazoline;                                                                                        |

|        |      |       |             |                                                   |                                                        |                                                                                                                   |
|--------|------|-------|-------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 15.032 | 3621 |       | 65894-83-9  | 4,5-Диметил-2-изобутил-3-тиазолин                 | 4,5-Dimethyl-2-isobutyl-3-thiazoline                   | 4,5-Dimethyl-2-(2-methylpropyl)-3-thiazoline; 3-Thiazoline, 4,5-dimethyl-2-(2-methylpropyl)-;                     |
| 15.033 | 3680 | 11612 | 15679-12-6  | 2-Этил 4-метилтиазол                              | 2-Ethyl 4-methylthiazole                               |                                                                                                                   |
| 15.034 | 3705 |       | 5616-51-3   | 2-Метил-1,3-дитиолан                              | 2-Methyl-1,3-dithiolane                                |                                                                                                                   |
| 15.035 | 3716 | 11627 | 693-95-8    | 4-Метилтиазол                                     | 4-Methylthiazole                                       |                                                                                                                   |
| 15.036 | 3718 |       | 43040-01-3  | 3-Метил-1,2,4-тритиан                             | 3-Methyl-1,2,4-trithiane                               |                                                                                                                   |
| 15.037 |      | 11590 | 13679-72-6  | 2-Ацетил-3-метилтиофен                            | 2-Acetyl-3-methylthiophene                             | 1-(3-methyl-2-thienyl)ethan-1-one?;                                                                               |
| 15.038 |      | 11589 | 7533-07-5   | 2-Ацетил-4-метилтиазол                            | 2-Acetyl-4-methylthiazole                              |                                                                                                                   |
| 15.040 |      | 11728 | 88-15-3     | 2-Ацетилтиофен                                    | 2-Acetylthiophene                                      | Methyl 2-thienyl ketone;                                                                                          |
| 15.043 |      | 11596 | 54411-06-2  | 2-Бутил-5-этилтиофен                              | 2-Butyl-5-ethylthiophene                               |                                                                                                                   |
| 15.044 |      | 11597 | 37645-61-7  | 2-Бутилтиазол                                     | 2-Butylthiazole                                        |                                                                                                                   |
| 15.049 | 4030 |       | 54644-28-9  | 3,5-Диэтил-1,2,4-тритиолан                        | 3,5-Diethyl-1,2,4-trithiolane                          | 1,2,4-Trithiolane, 3,5-diethyl-, (+/-)                                                                            |
| 15.057 | 3782 |       | 104691-40-9 | 4,6-Диметил-2-(1-метилэтил)дигидро-1,3,5-дитиазин | 4,6-Dimethyl-2-(1-methylethyl)dihydro-1,3,5-dithiazine | 2(4)-Isopropyl-4(2),6-dimethyldihydro-4H-1,3,5-dithiazine;                                                        |
| 15.062 |      | 11605 | 541-58-2    | 2,4-Диметилтиазол                                 | 2,4-Dimethylthiazole                                   |                                                                                                                   |
| 15.063 | 4035 |       | 4175-66-0   | 2,5-Диметилтиазол                                 | 2,5-Dimethylthiazole                                   |                                                                                                                   |
| 15.064 |      | 11609 | 638-02-8    | 2,5-Диметилтиофен                                 | 2,5-Dimethylthiophene                                  | Thiazole, 2,5-dimethyl-                                                                                           |
| 15.066 | 3831 |       | 505-29-3    | 1,4-Дитиан                                        | 1,4-Dithiane                                           | p-Dithiane; 1,4-Dithiocyclohexane; 1,4-Dithiin, tetrahydro-; Diethylene disulfide;                                |
| 15.068 | 4388 |       | 19961-52-5  | 5-Этил-2-метилтиазол                              | 5-Ethyl-2-methylthiazole                               |                                                                                                                   |
| 15.072 |      | 11614 | 505-29-3    | 2-Этилтиофен                                      | 2-Ethylthiophene                                       |                                                                                                                   |
| 15.076 | 4137 | 11616 | 18794-77-9  | 2-Гексилтиофен                                    | 2-Hexylthiophene                                       |                                                                                                                   |
| 15.078 |      | 11617 | 53498-32-1  | 2-Изобутил-4,5-диметилтиазол                      | 2-Isobutyl-4,5-dimethylthiazole                        | 4,5-Dimethyl-2-(2-methylpropyl)thiazole                                                                           |
| 15.079 | 3781 |       | 101517-87-7 | 2-Изобутилдигидро-4,6-диметил-1,3,5-дитиазин      | 2-Isobutyldihydro-4,6-dimethyl-1,3,5-dithiazine        | 2(4)-Isobutyl-4(2),6-dimethyldihydro-4H-1,3,5-dithiazine; 2-(2-Methylpropyl)dihydro-4,6-dimethyl-1,3,5-dithiazine |
| 15.081 |      | 11619 | 292-46-6    | Лентионин                                         | Lenthionine                                            | 1,2,3,5,6-Pentathiacycloheptane                                                                                   |

|        |      |                       |                |                                                   |                                                    |                                                                                                                                    |
|--------|------|-----------------------|----------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 15.085 |      | 1162<br>2             | 13679-<br>83-9 | 4-Метил-2-пропионилтиазол                         | 4-Methyl-2-propionylthiazole                       |                                                                                                                                    |
| 15.089 |      | 1162<br>6             | 3581-87-<br>1  | 2-Метилтиазол                                     | 2-Methylthiazole                                   |                                                                                                                                    |
| 15.091 |      | 1163<br>1             | 554-14-3       | 2-Метилтиофен                                     | 2-Methylthiophene                                  |                                                                                                                                    |
| 15.092 |      | 1163<br>2             | 616-44-4       | 3-Метилтиофен                                     | 3-Methylthiophene                                  |                                                                                                                                    |
| 15.096 |      | 1163<br>4             | 4861-58-<br>9  | втор-Пентилтиофен                                 | sec-Pentylthiophene                                | 1-Methylbutylthiophene                                                                                                             |
| 15.097 |      | 1163<br>5             | 13679-<br>75-9 | 2-Пропионилтиофен                                 | 2-Propionylthiophene                               | 2-Propanoylthiophene;                                                                                                              |
| 15.105 |      | 1158<br>0             |                | 1-(2-Тиенил)этан-1-тиол                           | 1-(2-Thienyl)ethane-1-thiol                        | 1-(2-Thienyl)ethylmercaptan;                                                                                                       |
| 15.106 |      | 1164<br>7             | 110-02-1       | Тиофен                                            | Thiophene                                          |                                                                                                                                    |
| 15.107 |      | 1187<br>4             | 98-03-3        | Тиофен-2-карбальдегид                             | Thiophene-2-carbaldehyde                           | 2-Formylthiophene;                                                                                                                 |
| 15.109 | 4018 | 1164<br>9             | 638-17-5       | 2,4,6-Триметилдигидро-1,3,5(4Н)-дитиазин          | 2,4,6-Trimethyldihydro-1,3,5(4H)-dithiazine        | Thialdine;                                                                                                                         |
| 15.113 | 4017 |                       | 74595-<br>94-1 | 2,4,6-Триизобутил-5,6-дигидро-4Н-1,3,5-дитиазин   | 2,4,6-Triisobutyl-5,6-dihydro-4H-1,3,5-dithiazine  |                                                                                                                                    |
| 16.001 | 2054 | 464                   | 7563-33-<br>9  | Аммония изовалерат                                | Ammonium isovalerate                               | Isovaleric acid, ammonium salt; Ammonium 3-methylbutanoate; Butanoic acid, 3-methyl-, ammonium salt; Ammonium 3-methylbutanoate    |
| 16.002 | 2053 | 482                   | 12135-<br>76-1 | Диаммоний сульфид                                 | Diammonium sulfide                                 | Ammonium monosulfide;                                                                                                              |
| 16.006 | 2787 | 590                   | 2444-46-<br>4  | N-Нонаноил 4-гидрокси-3-метоксибензил амид        | N-Nonanoyl 4-hydroxy-3-methoxybenzylamide          | Pelargonyl vanillylamide; N-(4-Hydroxy-3-methoxybenzyl)nonanamide; n-Nonanoyl vanillylamide;                                       |
| 16.007 | 3779 | 647                   | 7783-06-<br>4  | Сероводород                                       | Hydrogen sulfide                                   |                                                                                                                                    |
| 16.009 |      | 739                   | 7664-41-<br>7  | Аммиак                                            | Ammonia                                            |                                                                                                                                    |
| 16.012 | 2528 | 2221                  | 1405-86-<br>3  | Глицирризовая кислота                             | Glycyrrhizic acid                                  | Glycyrrhizin;                                                                                                                      |
| 16.013 | 3455 | 2298                  | 39711-<br>79-0 | N-Этил-2-изопропил-5-метилциклогексан карбоксамид | N-Ethyl-2-isopropyl-5-methylcyclohexanecarboxamide | N-Ethyl-p-menthane-3-carboxamide;                                                                                                  |
| 16.015 | 2444 | 6002(2)/<br>1194<br>9 | 77-83-8        | Этил метилфенилглицидат                           | Ethyl methylphenylglycidate                        | Ethyl alpha,beta-epoxy-beta-methylphenylpropionate; Strawberry aldehyde; Aldehyde C-16; Ethyl 2,3-epoxy-3-methyl-3-phenylbutanoate |
| 16.016 | 2224 | 1174<br>1             | 58-08-2        | Кофеин                                            | Caffeine                                           | 1,3,7-trimethyl-2,6-dioxopurine                                                                                                    |
| 16.017 | 2446 | 1186                  | 109-95-5       | Этил нитрит                                       | Ethyl nitrite                                      | Nitrous ether;                                                                                                                     |

|        |      |           |            |                                        |                                              |                                                                                                                                                                 |
|--------|------|-----------|------------|----------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        |      | 9         |            |                                        |                                              |                                                                                                                                                                 |
| 16.018 | 2454 | 1184<br>4 | 121-39-1   | Этил 3-фенил-2,3-эпоксипропионат       | Ethyl 3-phenyl-2,3-epoxypropionate           | Ethyl alpha,beta-epoxy-alpha-phenylpropionate; Ethyl 3-phenylglycidate;                                                                                         |
| 16.027 | 3322 | 1049<br>3 | 67-03-8    | Тиамин гидрохлорид                     | Thiamine hydrochloride                       | Vitamin B1; 3-((4-amino-2-methyl-5-pyrimidinyl)methyl)-5-(2-hydroxyethyl)-4-methylthiazolium chloride                                                           |
| 16.030 | 3578 | 1154<br>0 | 67715-80-4 | 2-Метил-4-пропил-1,3-оксатан           | 2-Methyl-4-propyl-1,3-oxathiane              | 1,3-Oxathiane, 2-methyl-4-propyl;-;                                                                                                                             |
| 16.032 | 3591 |           | 83-67-0    | Теобромин                              | Theobromine                                  | 3,7-Dihydro-3,7-dimethyl-1h-purine-2,6-dione; 3,7-Dimethylxanthine; 1H-purine-2,6-dione, 3,7-dihydro-3,7-dimethyl; 3,7-Dihydro-3,7-dimethyl-1H-purine-2,6-dione |
| 16.039 | 3752 |           |            | Калия 2-(1'-этокси)этоксипропаноат     | Potassium 2-(1'-ethoxy)ethoxypropionate      |                                                                                                                                                                 |
| 16.040 | 3757 | 1170<br>7 | 74367-97-8 | Этил 2,3-эпоксипропионат               | Ethyl 2,3-epoxy-3-methyl-3-p-tolylpropionate | Ethyl methyl-p-tolylglycidate; Ethyl methyl-p-methylphenylglycidate; Ethyl 2,3-epoxy-3-(4-methylphenyl)butanoate                                                |
| 16.041 | 3773 |           | 13794-15-5 | Натрия 2-(4-метоксифенокси)пропионат   | Sodium 2-(4-methoxyphenoxy)propionate        |                                                                                                                                                                 |
| 16.042 | 4084 | 1050<br>1 | 18383-49-8 | Карвон-5,6-оксид                       | Carvone-5,6-oxide                            | 5,6-Epoxy-p-menth-8-en-2-one                                                                                                                                    |
| 16.043 | 4085 | 1050<br>0 | 1139-30-6  | бета-Кариофиллен эпоксид               | beta-Caryophyllene epoxide                   | beta-Caryophyllene oxide; 4,5-Epoxy-4,12,12-trimethyl-8-methylene-bicyclo[8.2.0]dodecane                                                                        |
| 16.044 | 4199 | 1050<br>8 | 35178-55-3 | Пиперитенон оксид                      | Piperitenone oxide                           | 1,2-Epoxy-p-menth-4(8)-en-3-one                                                                                                                                 |
| 16.049 | 4252 |           | 541-35-5   | Бутирамид                              | Butyramide                                   | Butyramide; Butanimidic acid; n-Butylamide                                                                                                                      |
| 16.051 | 4109 |           | 38284-11-6 | Эпоксидоксафороны                      | Epoxyoxophorone                              | 7- Oxabicyclo[ 4.1.0] heptane- 2,5-dione, 1,3,3-trimethyl-; 3,5,5-Trimethyl- 2,3- epoxycyclohexane-1,4- dione                                                   |
| 16.053 | 3804 | 1045<br>9 | 51115-67-4 | 2-Изопропил-N,2,3-триметилбутанамид    | 2-Isopropyl- N,2,3-trimethylbutanamide       | 2-Isopropyl-N,2,3-trimethylbutyramide; N,2,3-trimethyl-2-isopropylbutanamide;                                                                                   |
| 16.055 | 3794 |           | 564-20-5   | Склареолит                             | Sclareolide                                  | Norambrienolide; Decahydro-tetramethylnaphtho-furanone; 3a,6,6,9a-Tetramethyldecahydronaphtho(2,1b) furan-1-one                                                 |
| 16.056 | 3813 |           | 107-35-7   | Таурин                                 | Taurine                                      | 2-Aminoethanesulfonic acid                                                                                                                                      |
| 16.058 | 2769 | 1028<br>6 | 10236-47-2 | Нарингин                               | Naringin                                     |                                                                                                                                                                 |
| 16.059 | 2053 | 482       | 12124-99-1 | Аммония сульфид                        | Ammonium hydrogen sulphide                   |                                                                                                                                                                 |
| 16.060 | 2528 | 2221      | 53956-04-0 | Глицирризовая кислота, аммонийная соль | Glycyrrhizic acid, ammoniated                |                                                                                                                                                                 |

|        |      |           |               |                                               |                                               |                                                                                                                                                    |
|--------|------|-----------|---------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 16.061 | 3811 |           | 20702-77-6    | Неогесперидин<br>а<br>дигидрохалько<br>н      | Neohesperidine<br>dihydrochalcone             |                                                                                                                                                    |
| 16.071 | 4037 |           | 188590-62-7   | 4,5-Эпоксидек-<br>2(транс)-еналь              | 4,5-Epoxydec-<br>2(trans)-enal                |                                                                                                                                                    |
| 16.073 | 3900 |           | 126-96-5      | Натрия<br>диацетат                            | Sodium diacetate                              | Sodium ethanoate;                                                                                                                                  |
| 16.075 | 3801 |           | 122397-96-0   | Этилванилина<br>бета-D-<br>глюкопиранози<br>д | Ethyl vanillin<br>beta- D-<br>glucopyranoside |                                                                                                                                                    |
| 16.080 | 3042 | 746       | 72401-53-7    | Дубильная<br>кислота                          | Tannic acid                                   | D-glucose pentakis[3,4-dihydroxy-5-<br>[(trihydroxy-3,4,5-<br>benzoyl)oxy]benzoate]                                                                |
| 16.081 | 3038 | 1181<br>9 | 126-14-7      | Сахарозы<br>октаацетат                        | Sucrose octaacetate                           | Octaacetylsucrose; Octaacetyl sucrose;                                                                                                             |
| 17.001 | 3252 |           | 107-95-9      | бета-Аланин                                   | beta-Alanine                                  | 3-Aminopropanoic acid                                                                                                                              |
| 17.002 | 3818 | 1172<br>9 | 56-41-7       | l-Аланин                                      | l-Alanine                                     | 2-Aminopropanoic acid                                                                                                                              |
| 17.003 | 3819 | 1189<br>0 | 74-79-3       | l-Аргинин                                     | l-Arginine                                    | (S)-2-Amino-5-guanidinovaleric acid;<br>Arginine; 2-Amino-5-guanidinovaleric<br>acid;                                                              |
| 17.005 | 3656 | 1007<br>8 | 56-84-8       | Аспарагиновая<br>кислота                      | Aspartic acid                                 | 2-Aminobutanedioic acid                                                                                                                            |
| 17.006 |      | 1174<br>7 | 56-89-3       | Цистеин                                       | Cystine                                       |                                                                                                                                                    |
| 17.007 | 3684 |           | 56-85-9       | Глутамин                                      | Glutamine                                     |                                                                                                                                                    |
| 17.008 | 3694 |           | 71-00-1       | l-Гистидин                                    | l-Histidine                                   |                                                                                                                                                    |
| 17.010 | 3295 | 1012<br>7 | 443-79-8      | d,l-Изолейцин                                 | d,l-Isoleucine                                | 2-Amino-3-methylpentanoic acid                                                                                                                     |
| 17.012 | 3297 | 1048<br>2 | 61-90-5       | l-Лейцин                                      | l-Leucine                                     |                                                                                                                                                    |
| 17.013 | 3847 | 1194<br>7 | 70-54-2       | DL-Лизин                                      | DL-Lysine                                     |                                                                                                                                                    |
| 17.014 | 3301 | 569       | 59-51-8       | d,l-Метионин                                  | d,l-Methionine                                | D,L-Methionine; alpha-Amino-<br>gamma-methyl thio-n-butyric acid; 2-<br>Amino-4-(methy thio)-butanoic acid;<br>2-Amino-4-(methylthio)butanoic acid |
| 17.015 | 3445 | 761       | 1115-84-<br>0 | S-<br>Метилметиони<br>нсульфониум<br>хлорид   | S-<br>Methylmethionines<br>ulphonium chloride | Vitamin U; DL-(3-Amino-3-<br>carboxypropyl)dimethylsulphonium<br>chloride;                                                                         |
| 17.017 | 3726 | 1048<br>8 | 150-30-1      | DL-<br>Фенилаланин                            | DL-Phenylalanine                              |                                                                                                                                                    |
| 17.018 | 3585 | 1048<br>8 | 63-91-2       | l-Фенилаланин                                 | l-Phenylalanine                               |                                                                                                                                                    |
| 17.019 | 3319 | 1049<br>0 | 147-85-3      | l-Пролин                                      | l-Proline                                     | Pyrrolidine-2-carboxylic acid                                                                                                                      |
| 17.022 | 3736 |           | 60-18-4       | l-Тирозин                                     | l-Thyrosine                                   |                                                                                                                                                    |
| 17.023 | 3444 |           | 516-06-3      | DL-Валин                                      | DL-Valine                                     | 2-Amino-3-methylbutanoic acid                                                                                                                      |

|        |      |           |          |                          |                             |                                                                                                                |
|--------|------|-----------|----------|--------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 17.024 | 3818 | 1172<br>9 | 302-72-7 | DL-Аланин                | DL-Alanine                  | L-alpha-Alanine; (S)-2-Aminopropanoic acid; L-alpha-Aminopropionic acid; DL-Alanine; DL-2-Aminopropanoic acid; |
| 17.026 | 3847 | 1194<br>7 | 56-87-1  | l-Лизин                  | l-Lysine                    | Lysine; (S)-2,6-Diaminohexanoic acid; alpha, epsilon-Diaminocaproic acid;                                      |
| 17.027 | 3301 |           | 63-68-3  | l-Метионин               | l-Methionine                |                                                                                                                |
| 17.028 | 3444 |           | 72-18-4  | l-Валин                  | l-Valine                    |                                                                                                                |
| 17.032 |      | 1174<br>6 | 52-89-1  | l-Цистеин<br>гидрохлорид | l-Cysteine<br>hydrochloride |                                                                                                                |
| 17.033 | 3263 | 1046<br>4 | 52-90-4  | l-Цистеин                | l-Cysteine                  |                                                                                                                |
| 17.034 | 3287 | 1177      | 56-40-6  | Глицин                   | Glycine                     |                                                                                                                |

Примечание:

<sup>1</sup> - Ru № - номер Федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения - Российская нумерация вкусоароматических веществ, разрешенных к применению при производстве пищевых ароматизаторов, которая основана на Европейской базе данных "FLAVIS"; после латинских букв "Ru" первые две цифры до точки обозначают химические классы соединений, последующие три цифры после точки обозначают номер этого вещества в указанном классе соединений; классы соединений: 01- углеводороды, 02- спирты, 03- простые эфиры, 04- фенолы и простые эфиры фенолов, 05- альдегиды, 06- ацетали альдегидов, 07- кетоны, 08- кислоты органические, 09- сложные эфиры органических кислот, 10- лактоны, 11- амины, 12- серусодержащие соединения, 13- кислородсодержащие гетероциклические соединения, 14- азотсодержащие гетероциклические соединения, 15-серусодержащие гетероциклические соединения, 16- соединения смешанных классов, 17- аминокислоты;

<sup>2</sup> - FEMA № - номер по списку FEMA-GRAS- "Вкусоароматические вещества "общепризнанные как безопасные" Ассоциацией производителей ароматизаторов и экстрактов (Сырье для ароматизаторов и парфюмерии – 2010, Allured Business Media, IL, USA);

<sup>3</sup> - ЕС №- номер по классификации, принятой в Европейском Совете, в соответствии с регистром вкусоароматических веществ для пищевых продуктов, принятым Постановлением Европейского Совета и Парламента №2232/96 от 28.10.96 (Regulation(EC) of the European Parliament and of the Council of 28 October 1996) и Решением Комиссии ЕС 1999/217/EC от 23.02.99 (Commission Decision 1999/217/EC of the 23 February 1999 ) с дополнениями.

**Приложение 20**  
к техническому регламенту  
«Требования безопасности пищевых добавок,  
ароматизаторов и технологических  
вспомогательных средств»  
(ТР ТС 029/2012)

**Допустимые уровни содержания биологически активных веществ в  
пищевой продукции за счет использования растительного сырья и  
ароматизаторов из растительного сырья<sup>1</sup>**

| Биологически активные вещества                          | Пищевая продукция                                                                                                       | Максимальный уровень, мг/кг (л) |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| бета-Азарон                                             | Алкольные напитки                                                                                                       | 1,0                             |
| Квассин <sup>3</sup>                                    | Безалкогольные напитки                                                                                                  | 0,5                             |
|                                                         | Хлебоулочные изделия                                                                                                    | 1                               |
|                                                         | Алкольные напитки                                                                                                       | 1,5                             |
| Кумарин                                                 | Хлебоулочные изделия с использованием (с указанием на этикетке) корицы                                                  | 50                              |
|                                                         | Хлебоулочные изделия                                                                                                    | 15                              |
|                                                         | Сухие завтраки из зерновых, включая мюсли                                                                               | 20                              |
|                                                         | Десерты                                                                                                                 | 5                               |
| Ментофуран                                              | Кондитерские изделия, содержащие мяту (перечную мяту)                                                                   | 500                             |
|                                                         | Микрокондитерские изделия (с массой единицы изделия не более 1 г), содержащие мяту (перечную мяту) и освежающие дыхание | 3000                            |
|                                                         | Жевательная резинка                                                                                                     | 1000                            |
|                                                         | Алкольные напитки, содержащие мяту (перечную мяту)                                                                      | 200                             |
| Метилэвгенол (4-аллил-1,2-диметоксибензол) <sup>2</sup> | Молокосодержащие продукты                                                                                               | 20                              |
|                                                         | Мясные полуфабрикаты и мясные продукты, включая мясо домашней птицы и дичь                                              | 15                              |
|                                                         | Рыбные полуфабрикаты и рыбные продукты                                                                                  | 10                              |
|                                                         | Супы и соусы                                                                                                            | 60                              |
|                                                         | Готовые к употреблению закуски                                                                                          | 20                              |
|                                                         | Безалкогольные напитки                                                                                                  | 1                               |
| Пулегон                                                 | Кондитерские изделия, содержащие мяту (перечную мяту)                                                                   | 250                             |
|                                                         | Микрокондитерские изделия (с массой единицы изделия не более 1 г), содержащие мяту (перечную мяту) и освежающие дыхание | 2000                            |
|                                                         | Жевательная резинка                                                                                                     | 350                             |
|                                                         | Безалкогольные напитки, содержащие мяту (перечную мяту)                                                                 | 20                              |
|                                                         | Алкольные напитки, содержащие мяту (перечную мяту)                                                                      | 100                             |
| Сафрол (1-аллил-3,4-метилendioксибензол) <sup>2</sup>   | Мясные полуфабрикаты и мясные продукты, включая мясо домашней птицы и дичь                                              | 15                              |
|                                                         | Рыбные полуфабрикаты и рыбные продукты                                                                                  | 15                              |
|                                                         | Супы и соусы                                                                                                            | 25                              |
|                                                         | Безалкогольные напитки                                                                                                  | 1                               |

|                                                 |                                                                                                                      |     |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Синильная кислота                               | Нуга, марципан, их заменители (аналоги) и подобные продукты                                                          | 50  |
|                                                 | Консервированные фрукты с косточками                                                                                 | 5   |
|                                                 | Алкобольные напитки                                                                                                  | 35  |
| Туйон (альфа и бета)                            | Алкобольные напитки                                                                                                  | 10  |
|                                                 | Алкобольные напитки, произведенные с использованием полыни                                                           | 35  |
|                                                 | Безалкогольные напитки, произведенные с использованием полыни                                                        | 0,5 |
| Теукрин А <sup>3</sup>                          | Алкобольные напитки, в том числе ликеры, с горьким вкусом                                                            | 5   |
|                                                 | Алкобольные напитки                                                                                                  | 2   |
| Эстрагол (1-аллил-4-метоксибензол) <sup>2</sup> | Молокосодержащие продукты                                                                                            | 50  |
|                                                 | Технологически обработанные фрукты, овощи (включая грибы, корни, корнеплоды, зернобобовые и бобовые), орехи и семена | 50  |
|                                                 | Рыбная продукция                                                                                                     | 50  |
|                                                 | Безалкогольные напитки                                                                                               | 10  |

Примечание:

<sup>1</sup> - растительное сырье - свежие, высушенные или замороженные травы и пряности.

<sup>2</sup> - только для пищевой продукции, полученной с использованием ароматизаторов из растительного сырья.

<sup>3</sup>- область применения ограничена только указанной пищевой продукцией.

**Приложение 21**  
к техническому регламенту  
«Требования безопасности пищевых добавок,  
ароматизаторов и технологических  
вспомогательных средств»  
(ТР ТС 029/2012)

**Гигиенические нормативы применения осветляющих,  
фильтрующих материалов, флокулянтов и сорбентов**

| <b>Технологическое вспомогательное средство</b>                                            | <b>Пищевая продукция, технология</b>                                                                                                                            | <b>Максимальное остаточное количество</b>                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Акриламидные смолы модифицированные                                                        | Производство сахара;<br>Кипячение воды                                                                                                                          | согласно ТД                                               |
| Акрилат-акрилаиновая смола                                                                 | Производство сахара                                                                                                                                             | 10 мг/кг                                                  |
| Алюмокремнезем (алюмосиликат)                                                              | Соковая продукция                                                                                                                                               | 1,0 г/л                                                   |
| Алюмофосфаты (растворимые комплексы)                                                       | Безалкогольные напитки                                                                                                                                          | согласно ТД                                               |
| Альбумин пищевой                                                                           | Согласно ТД                                                                                                                                                     | согласно ТД                                               |
| Антраниловая кислота                                                                       | Хлопковое масло (для удаления госсипола)                                                                                                                        | согласно ТД                                               |
| Ацетат магния                                                                              | Паточные, сахарные растворы                                                                                                                                     | согласно ТД                                               |
| Бентонит                                                                                   | Крахмало-паточное производство, производство сахара, производство соковой продукции, маслоделие, виноделие, ликероводочные изделия, масложировая промышленность | согласно ТД                                               |
| Винилацетата и винилпирролидона сополимер                                                  | Согласно ТД                                                                                                                                                     | согласно ТД                                               |
| Н-винилпирролидона с диметакриловым эфиром триэтиленгликоля сополимер                      | Безалкогольные напитки, ликероводочные изделия                                                                                                                  | согласно ТД<br>остатки в готовых продуктах не допускаются |
| Глины сорбенты (отбеленные, натуральные, активные земли или породы, трепел активированный) | Крахмало-паточное производство, производство сахара, маслоделие, виноделие, производство масложировой, соковой продукции                                        | согласно ТД                                               |
| Диатомит                                                                                   | Обработка виноматериалов, сахарных и паточных растворов, производство соковой продукции, растительных масел и других продуктов                                  | согласно ТД                                               |
| Дивинилбензолэтилвинилбензол сополимер                                                     | Обработка водных пищевых растворов (кроме газированных напитков)                                                                                                | согласно ТД                                               |
| Диметиламинэпихлор-гидрин сополимеры                                                       | Производство сахара                                                                                                                                             | 5,0 мг/кг                                                 |
| Желатин пищевой                                                                            | Виноделие, ликероводочные изделия, производство соковой продукции                                                                                               | согласно ТД                                               |
| Земли фильтрующие (кальциевые аналоги монтморилаонита)                                     | Согласно ТД                                                                                                                                                     | согласно ТД                                               |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| натриевого)                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                     |
| Ионообменные смолы                                                                | Согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                   | согласно ТД                                         |
| Каолин                                                                            | Крахмало-паточное производство,<br>производство сахара, соковая продукция,<br>маслоделие, виноделие, масложировая<br>промышленность;<br>обработка виноматериалов, сахарных и<br>паточных растворов, фруктовых соков,<br>растительных масел и других продуктов | согласно ТД                                         |
| Картон-фильтр                                                                     | Согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                   | согласно ТД                                         |
| Казеинаты калия и натрия                                                          | Производство соковой продукции                                                                                                                                                                                                                                | согласно ТД                                         |
| Кремнезем, в т.ч. коллоидный,<br>жидкий                                           | Производство соковой продукции                                                                                                                                                                                                                                | согласно ТД                                         |
| Кизельгур                                                                         | Фильтрация пива<br>Ликероводочные изделия<br>Масложировая промышленность,<br>производство сахара, соковая продукция                                                                                                                                           | согласно ТД                                         |
| Клиноптилолит (цеолит)                                                            | Сусло, соко- и виноматериалы                                                                                                                                                                                                                                  | согласно ТД                                         |
| Кремень                                                                           | Для обработки воды и сортировок при<br>производстве водок                                                                                                                                                                                                     | согласно ТД                                         |
| Моногидропирофосфат натрия                                                        | Согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                   | согласно ТД                                         |
| Нитрилтриметилфосфоновой<br>кислоты тринатриевая соль                             | Соки (удаление железа)                                                                                                                                                                                                                                        | согласно ТД<br>остатки в соках не<br>более 10 мг/кг |
| Окись кальция, известь                                                            | Производство сахара                                                                                                                                                                                                                                           | согласно ТД                                         |
| Перлит                                                                            | Виноматериалы<br>Ликероводочные изделия<br>Масложировая промышленность,<br>производство сахара, соковая продукция                                                                                                                                             | согласно ТД                                         |
| Плазма крови сухая продуктивных<br>животных                                       | Согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                   | согласно ТД                                         |
| Полиакриламид                                                                     | Производство сахара<br>Ликероводочные изделия<br>Соль пищевая                                                                                                                                                                                                 | согласно ТД                                         |
| Полиакрилат натрия                                                                | Производство сахара                                                                                                                                                                                                                                           | согласно ТД                                         |
| Полиакриловая кислота                                                             | Производство сахара                                                                                                                                                                                                                                           | согласно ТД                                         |
| Поливинилкапролактан                                                              | Сусло для пива<br>Виноматериалы                                                                                                                                                                                                                               | согласно ТД                                         |
| Поливинилтриазол                                                                  | Сок виноградный, сусло                                                                                                                                                                                                                                        | 500 мг/кг                                           |
| Полидиаллилдиметиламмоний<br>хлорид                                               | Производство сахара<br>Растительные масла                                                                                                                                                                                                                     | 0,01 мг/кг (л)                                      |
| Полимеры яблочной кислоты и<br>малата натрия                                      | Производство сахара                                                                                                                                                                                                                                           | 5 мг/кг                                             |
| Полиоксиэтилен                                                                    | Виноматериалы                                                                                                                                                                                                                                                 | согласно ТД                                         |
| Полистирол                                                                        | Производство сахара<br>Соки<br>Вино, пиво                                                                                                                                                                                                                     | Согласно ТД                                         |
| Рисовая шелуха                                                                    | Производство соковой продукции                                                                                                                                                                                                                                | согласно ТД                                         |
| Рыбный клей                                                                       | Вино, пиво, соковая продукция                                                                                                                                                                                                                                 | согласно ТД                                         |
| Стиролдивинилбензольная<br>хлорметилированная и<br>амидированная полимерная смола | Производство сахара                                                                                                                                                                                                                                           | 1 мг/кг                                             |
| Танин                                                                             | Вина<br>Ликероводочные изделия                                                                                                                                                                                                                                | согласно ТД                                         |

|                                                                       |                                                                                                                                   |             |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Тканевые фильтры,<br>хлопчатобумажные и синтетические                 | Согласно ТД                                                                                                                       | согласно ТД |
| Уголь активный растительный, в том<br>числе импрегнированный серебром | Обработка виноматериалов, сахарных и<br>паточных растворов, соковая продукция,<br>растительных масел и других продуктов;<br>Водка | согласно ТД |
| Фитин                                                                 | Виноматериалы (удаление железа)                                                                                                   | согласно ТД |
| орто-Фосфат натрия 3-замещенный                                       | Согласно ТД                                                                                                                       | согласно ТД |
| Фосфат циркония                                                       | Виноматериалы                                                                                                                     | 0,1 мг/л    |
| Фосфорная кислота                                                     | Согласно ТД                                                                                                                       | согласно ТД |
| Хитин, хитозан                                                        | Согласно ТД                                                                                                                       | согласно ТД |
| Эномеланин                                                            | Соко- и виноматериалы                                                                                                             | согласно ТД |

**Приложение 22**  
к техническому регламенту  
«Требования безопасности пищевых добавок,  
ароматизаторов и технологических  
вспомогательных средств»  
(ТР ТС 029/2012)

**Гигиенические нормативы применения катализаторов<sup>1</sup>**

| <b>Технологическое<br/>вспомогательное<br/>средство</b> | <b>Пищевые продукты,<br/>технология</b>              | <b>Максимальное<br/>остаточное<br/>количество</b> |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Алюминий                                                | Согласно ТД                                          | согласно ТД                                       |
| Калий металлический                                     | Переэтерификация пищевых масел                       | 1 мг/кг                                           |
| Калия метилат (метоксид)                                | Переэтерификация пищевых масел                       | 1 мг/кг                                           |
| Калия этилат                                            | Переэтерификация пищевых масел                       | согласно ТД                                       |
| Марганец                                                | Гидрогенизация пищевых масел                         | 0,4 мг/кг                                         |
| Медь                                                    | Гидрогенизация пищевых масел                         | 0,1 мг/кг                                         |
| Меди хромат                                             | Согласно ТД                                          | согласно ТД                                       |
| Меди хромит                                             | Согласно ТД                                          | согласно ТД                                       |
| Молибден                                                | Гидрогенизация пищевых масел                         | 0,1 мг/кг                                         |
| Натрий металлический                                    | Переэтерификация пищевых масел                       | 1 мг/кг                                           |
| Натрия амид                                             | Переэтерификация пищевых масел                       | 1 мг/кг                                           |
| Натрия метилат                                          | Переэтерификация пищевых масел                       | 1 мг/кг                                           |
| Натрия этилат                                           | Переэтерификация пищевых масел                       | 1 мг/кг                                           |
| Никель                                                  | Гидрогенизация пищевых масел и<br>отверждение жиров; | 0,7 мг/кг                                         |
|                                                         | Производство сахара, этилового спирта                | 1 мг/кг                                           |
| Оксиды различных металлов                               | Гидрогенизация пищевых масел                         | <0,1 мг/кг                                        |
| Палладий                                                | Гидрогенизация пищевых масел                         | 1 мг/кг                                           |
| Платина                                                 | Гидрогенизация пищевых масел                         | 0,1 мг/кг                                         |
| Серебро                                                 | Гидрогенизация пищевых масел                         | 0,1 мг/кг                                         |
| Трифторметансульфоновая кислота                         | Заменители масла какао                               | 0,01 мг/кг                                        |
| Хром                                                    | Гидрогенизация пищевых масел                         | 0,1 мг/кг                                         |
| Цирконий                                                | Согласно ТД                                          | согласно ТД                                       |

Примечание:

<sup>1</sup> - В качестве катализаторов могут использоваться также сплавы двух и более перечисленных металлов.

**Приложение 23**  
к техническому регламенту  
«Требования безопасности пищевых добавок,  
ароматизаторов и технологических  
вспомогательных средств»  
(ТР ТС 029/2012)

**Гигиенические нормативы применения экстракционных  
и технологических растворителей**

| Технологическое вспомогательное средство | Пищевая продукция, технология            | Максимальное остаточное количество |
|------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------|
| Ацетон                                   | Ароматизаторы                            | 30 мг/кг                           |
|                                          | Красители                                | 2 мг/кг                            |
|                                          | Масла пищевые                            | 0,1 мг/кг                          |
| Амилацетат                               | Ароматизаторы                            | согласно ТД                        |
|                                          | Красители                                |                                    |
| Бензиловый спирт                         | Ароматизаторы                            | согласно ТД                        |
|                                          | Красители                                |                                    |
|                                          | Жирные кислоты                           |                                    |
| Бутан                                    | Ароматизаторы                            | 1 мг/кг                            |
|                                          | Масла пищевые                            | 0,1 мг/кг                          |
| 1,3-Бутандиол                            | Ароматизаторы                            | согласно ТД                        |
| н-Бутанол-1                              | Ароматизаторы, жирные кислоты, красители | 1 г/кг                             |
| н-Бутанол-2                              | Ароматизаторы                            | 1 мг/кг                            |
| Бутилацетат                              | Согласно ТД                              | согласно ТД                        |
| трет-Бутиловый спирт                     | Согласно ТД                              | согласно ТД                        |
| Гексан                                   | Ароматизаторы, масла пищевые             | 1 мг/кг                            |
| Гептан                                   | Ароматизаторы, масла пищевые             | 1 мг/кг                            |
| Диоксид углерода (углекислота жидкая)    | Ароматизаторы<br>Экстракты               | согласно ТД                        |
| Дибутиловый эфир                         | Ароматизаторы                            | 2 мг/кг                            |
| Дихлордиформетан                         | Ароматизаторы, красители                 | 1 мг/кг                            |
| Дихлорметан (метилтен-хлорид)            | Декофеинизация кофе, чая                 | 5 мг/кг                            |
| Дихлортетрафторэтан                      | Ароматизаторы                            | 1 мг/кг                            |
| Дихлорфторметан                          | Ароматизаторы                            | 1 мг/кг                            |
| Дихлорэтан                               | Декофеинизация кофе                      | 5 мг/кг                            |
| Диэтиловый эфир                          | Ароматизаторы, красители                 | 2 мг/кг                            |
| Диэтилпропилкетон                        | Согласно ТД                              | согласно ТД                        |
| Диэтилцитрат                             | Ароматизаторы, красители                 | согласно ТД                        |
| Закись азота                             | Согласно ТД                              | согласно ТД                        |
| Изобутан                                 | Ароматизаторы                            | 1 мг/кг                            |
| Изопропилмиристат                        | Ароматизаторы                            | согласно ТД                        |
|                                          | Красители                                |                                    |
| Изопропиловый спирт (пропан-2-ол)        | Ароматизаторы                            | согласно ТД                        |
|                                          | Красители                                |                                    |
| Метилацетат                              | Декофеинизация кофе                      | 20 мг/кг                           |
|                                          | Ароматизаторы                            | 1 мг/кг                            |
|                                          | Рафинация сахара                         | 1 мг/кг                            |
| Метилпропанол-1                          | Ароматизаторы                            | 1 мг/кг                            |

|                                         |                                             |             |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------|-------------|
| н-Октиловый эфир                        | Лимонная кислота                            | согласно ТД |
| Пентан                                  | Ароматизаторы, масла пищевые                | 1 мг/кг     |
| Петролейный эфир                        | Ароматизаторы, масла пищевые                | 1 мг/кг     |
| Пропан                                  | Ароматизаторы                               | 1 мг/кг     |
|                                         | Масла пищевые                               | 0,1 мг/кг   |
| Пропиленгликоль<br>(пронан-1,2-диол)    | Жирные кислоты                              | согласно ТД |
|                                         | Ароматизаторы                               |             |
|                                         | Красители                                   |             |
| Пропиловый спирт<br>(н-пропанол-1)      | Жирные кислоты                              | согласно ТД |
|                                         | Ароматизаторы                               |             |
|                                         | Красители                                   |             |
| Толуол                                  | Ароматизаторы                               | 1 мг/кг     |
| Трибутират глицерина                    | Ароматизаторы                               | согласно ТД |
|                                         | Красители                                   |             |
| Тридодециламин                          | Лимонная кислота                            | согласно ТД |
| Трипропионат глицерина                  | Ароматизаторы                               | согласно ТД |
|                                         | Красители                                   |             |
| Трихлорфторметан                        | Ароматизаторы                               | 1 мг/кг     |
| 1,1,2-Трихлорэтилен                     | Ароматизаторы, масла пищевые                | 2 мг/кг     |
| Углеводороды нефтяные<br>изопарафиновые | Лимонная кислота                            | согласно ТД |
| Циклогексан                             | Ароматизаторы, масла пищевые                | 1 мг/кг     |
| Этанол                                  | Согласно ТД                                 | согласно ТД |
| Этилацетат                              | Согласно ТД                                 | согласно ТД |
| Этилметилкетон<br>(Бутанон)             | Жирные кислоты, ароматизаторы,<br>красители | 2 мг/кг     |
|                                         | Декофеинизация кофе, чая                    | 2 мг/кг     |

**Приложение 24**  
к техническому регламенту  
«Требования безопасности пищевых добавок,  
ароматизаторов и технологических  
вспомогательных средств»  
(ТР ТС 029/2012)

**Гигиенические нормативы применения питательных  
веществ (подкормки) для дрожжей <sup>1</sup>**

| Технологическое вспомогательное средство | Технология применения |
|------------------------------------------|-----------------------|
| Биотин                                   | согласно ТД           |
| Витамины комплекса В                     | согласно ТД           |
| Дрожжевые автолизаты                     | согласно ТД           |
| Инозит                                   | согласно ТД           |
| Карбонаты калия                          | согласно ТД           |
| Карбонат кальция                         | согласно ТД           |
| Ниацин                                   | согласно ТД           |
| Пантотеновая кислота                     | согласно ТД           |
| Сульфат аммония                          | согласно ТД           |
| Сульфат железа                           | согласно ТД           |
| Сульфат железа аммония                   | согласно ТД           |
| Сульфат кальция                          | согласно ТД           |
| Сульфат магния                           | согласно ТД           |
| Сульфат меди                             | согласно ТД           |
| Сульфат цинка                            | согласно ТД           |
| Фосфаты аммония                          | согласно ТД           |
| Фосфат кальция                           | согласно ТД           |
| Хлорид аммония                           | согласно ТД           |
| Хлорид калия                             | согласно ТД           |

Примечание:

<sup>1</sup>- Указанные вспомогательные средства могут использоваться в комбинации.

**Приложение 25**  
к техническому регламенту  
«Требования безопасности пищевых добавок,  
ароматизаторов и технологических  
вспомогательных средств»  
(ТР ТС 029/2012)

**Гигиенические нормативы применения вспомогательных средств  
с другими технологическими функциями**

| <b>Технологическое<br/>вспомогательное средство</b>   | <b>Технологическая<br/>функция</b>                                                                 | <b>Максимальное остаточное<br/>количество; пищевая продукция<br/>и технология применения</b> |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Алкилбензолсульфонат натрия<br>(сульфанол, сульфонол) | Моющие и очищающие средства                                                                        | Согласно ТД                                                                                  |
| N-алкил (C12-C16)диметил-<br>бензилхлорид             | Антимикробные вещества                                                                             | согласно ТД                                                                                  |
| Бромид калия                                          | Моющие и очищающие средства                                                                        | согласно ТД<br>фрукты и овощи                                                                |
| Гибберилин, гибберилиновая<br>кислота                 | Стимулятор солодоращения                                                                           | согласно ТД                                                                                  |
| Гипохлориты                                           | Антимикробные вещества                                                                             | согласно ТД<br>пищевые масла                                                                 |
|                                                       | Моющие и очищающие средства                                                                        | согласно ТД<br>(кроме обработки тушек кур)                                                   |
| Гликолевые эфиры предельных<br>спиртов                | Пеногасители                                                                                       | согласно ТД<br>производство соков                                                            |
| Диалканоламины                                        | Моющие и очищающие средства                                                                        | 1 мкг/кг<br>сахарная свекла (в сахаре- не<br>допускается)                                    |
| Диметилдикарбонат                                     | Антимикробные вещества                                                                             | производство вина- остатки не<br>допускаются                                                 |
| Диметилдитиокарбаминовой<br>кислоты натриевая соль    | Антимикробные вещества                                                                             | согласно ТД                                                                                  |
| Диоктилсульфосукцинат натрия                          | Детергенты                                                                                         | 10 мг/кг<br>фруктовые напитки                                                                |
| Дихлордифторметан                                     | Контактные замораживающие и<br>охлаждающие средства                                                | 100 мг/кг<br>замороженные пищевые продукты<br>(кроме тушек кур)                              |
| Дихлорфторметан                                       | Контактные замораживающие и<br>охлаждающие средства                                                | 100 мг/кг<br>замороженные пищевые продукты<br>(кроме тушек кур)                              |
| Диэтилдикарбонат                                      | Антимикробные вещества                                                                             | производство вина - остатки не<br>допускаются                                                |
| Додецилбензолсульфоновой<br>кислоты натриевая соль    | Моющие и очищающие средства                                                                        | 2 мг/кг<br>фрукты и овощи, мясо и птица                                                      |
| Дубовая, буковая щепка (клепка,<br>чипсы и т.д.)      | Купаж при производстве бренди<br>(винных спиртов),<br>ароматизированных вин и<br>специального пива | Согласно ТД                                                                                  |
| Карбаматы                                             | Моющие и очищающие средства                                                                        | согласно ТД<br>сахарная свекла                                                               |

|                                                                            |                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Кетоспирты C9-C30                                                          | Пеногасители                                                                | согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Ксиленсульфоновой кислоты натриевая соль                                   | Детергенты                                                                  | 1 мг/кг<br>пищевые жиры и масла                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Лактопероксидазная система (лактопероксидаза, глюкозооксидаза, тиоцианаты) | Антимикробные вещества                                                      | согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Лаурилсульфат натрия                                                       | Детергенты                                                                  | 1 мг/кг<br>пищевые жиры и масла                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Метилловые эфиры жирных кислот                                             | Пеногасители                                                                | согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Моно- и диметилнафталинсульфоновой кислоты натриевая соль                  | Моющие и очищающие средства                                                 | 0,2 мг/кг<br>фрукты, овощи                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Моноэтаноламин                                                             | Моющие и очищающие средства                                                 | 1 мг/кг<br>фрукты, овощи, сахарная свекла (в сахаре- не допускается)                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Надуксусная кислота                                                        | Антимикробные вещества                                                      | обработка тушек кур и яиц - остатки не допускаются                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Перекись водорода                                                          | Антимикробные вещества<br>Моющие и очищающие средства<br>Отбеливающий агент | производство сахара, фруктовых и овощных соков - остатки не допускаются;<br>полуфабрикаты – заготовки из моркови, белых кореньев и лука для консервной промышленности, обработка раствором 2,4 г/кг - остатки не допускаются;<br>обработка яиц – остатки не допускаются;<br>кровь боенская (обесцвечивание совместно с каталазой) - остатки не допускаются |
| Полиакриламид                                                              | Моющие и очищающие средства                                                 | 1мг/кг<br>фрукты, овощи, сахарная свекла                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Полиакриловая кислота, натриевая соль                                      | Пеногасители                                                                | согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Полиалкиленгликолевые эфиры жирных кислот                                  | Пеногасители                                                                | согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Полиоксипропиленовые (полиоксиэтиленовые) эфиры глицерина (лапрол)         | Пеногасители                                                                | согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Полиоксипропиленовые эфиры C8-C30 жирных кислот                            | Пеногасители                                                                | согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Полиоксипропиленовые эфиры C9-C30 кетоспиртов                              | Пеногасители                                                                | согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Полиоксиэтиленовые эфиры C8-C30 жирных кислот                              | Пеногасители                                                                | согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Полиоксиэтиленовые эфиры C8-C30 кетоспиртов                                | Пеногасители                                                                | согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Полисорбаты (60, 65, 80)                                                   | Пеногасители                                                                | согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Полиэтиленгликоль                                                          | Пеногасители                                                                | согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Полиэтиленгликоль(400, 600)диолеат                                         | Пеногасители                                                                | согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Пропилена оксид                                                            | Антимикробные вещества                                                      | согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Серная кислота                                                             | Регулятор кислотности в производстве спирта                                 | Согласно ТД                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                         |                                                  |                                                                                               |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Силикат натрия                                          | Моющие средство и очищающие средства             | Согласно ТД                                                                                   |
| Спирты предельные C8-C30                                | Пеногасители                                     | согласно ТД                                                                                   |
| Триполифосфат натрия                                    | Моющие и очищающие средства                      | Согласно ТД                                                                                   |
| Триэтаноламин                                           | Моющие и очищающие средства                      | 0,05 мкг/кг<br>сахарная свекла (в сахаре - не допускается)                                    |
| Ундецилбензолсульфоновая кислота, линейная              | Моющие и очищающие средства                      | 1 мкг/кг<br>сахарная свекла (в сахаре - не допускается)                                       |
| Формальдегид                                            | Антимикробные вещества<br>Пеногасители           | 0,05 мг/кг<br>переработка сахарной свеклы, производство дрожжей                               |
| Фреон                                                   | Контактные замораживающие и охлаждающие средства | согласно ТД                                                                                   |
| Хлорит натрия                                           | Антимикробные вещества                           | согласно ТД<br>(кроме обработки тушек кур)                                                    |
| Цетилпиридиний хлорид                                   | Антимикробные вещества                           | 4 мг/кг<br>(тушки кур)                                                                        |
| Циандитиоамидокарбоновой кислоты динатриевая соль       | Антимикробные вещества                           | согласно ТД                                                                                   |
| Четвертичные аммониевые соединения                      | Антимикробные вещества                           | согласно ТД<br>пищевые масла                                                                  |
|                                                         | Детергенты                                       | согласно ТД                                                                                   |
| 2-Этилгексилсерной кислоты натриевая соль               | Моющие и очищающие средства                      | 20 мг/кг<br>фрукты, овощи                                                                     |
| Этиленбисдитиокарбаминовой кислоты динатриевая соль     | Антимикробные вещества                           | согласно ТД                                                                                   |
| Этиленгликольмонобутилат                                | Моющие и очищающие средства                      | 0,03 мкг/кг<br>сахарная свекла (в сахаре- не допускается)                                     |
| Этилендиамин                                            | Антимикробные вещества                           | согласно ТД                                                                                   |
| Этилендиаминтетрауксусной кислоты четырехнатриевая соль | Моющие и очищающие средства                      | 0,003 мкг/кг<br>сахарная свекла (в сахаре- не допускается)                                    |
| Этилендихлорид                                          | Моющие и очищающие средства                      | 0,01 мкг/кг<br>сахарная свекла (в сахаре- не допускается)                                     |
| Этоксихин (сантохин)                                    | Антимикробные вещества                           | яблоки (поверхностная обработка- 0,05-0,3% водный раствор); остатки после хранения- 0,1 мг/кг |

**Приложение 26**  
к техническому регламенту  
«Требования безопасности пищевых добавок,  
ароматизаторов и технологических  
вспомогательных средств»  
(ТР ТС 029/2012)

**Ферментные препараты, разрешенные для применения  
при производстве пищевой продукции**

| Ферментные препараты                                    | Источник получения, производитель                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Ферментные препараты животного происхождения</i>     |                                                                                                                                                                                                                    |
| альфа-Амилаза                                           | поджелудочные железы крупного рогатого скота, свиней                                                                                                                                                               |
| Каталаза                                                | печень крупного рогатого скота, лошадей                                                                                                                                                                            |
| Лизоцим                                                 | белок куриных яиц                                                                                                                                                                                                  |
| Липаза                                                  | желудки, преджелудки, сычуги, слюнные железы крупного рогатого скота                                                                                                                                               |
| Пепсин                                                  | желудки свиней                                                                                                                                                                                                     |
| Пепсин птичий                                           | преджелудок кур                                                                                                                                                                                                    |
| Сычужный фермент                                        | желудки, сычуги, крупного рогатого скота, телят, коз, козлят, овец, ягнят                                                                                                                                          |
| Трипсин                                                 | поджелудочные железы крупного рогатого скота, свиней                                                                                                                                                               |
| Фосфолипаза                                             | поджелудочные железы телят, ягнят козлят                                                                                                                                                                           |
| Химозин                                                 | поджелудочные железы телят, ягнят козлят                                                                                                                                                                           |
| <i>Ферментные препараты растительного происхождения</i> |                                                                                                                                                                                                                    |
| Бромелаин                                               | ананас (Ananas spp.)                                                                                                                                                                                               |
| Липозидаза, липоксигеназа                               | соя                                                                                                                                                                                                                |
| Мальткарбогидразы                                       | ячмень, ячменный солод                                                                                                                                                                                             |
| Папаин                                                  | папайя (Carica papaya)                                                                                                                                                                                             |
| Химопапаин                                              | папайя (Carica papaya)                                                                                                                                                                                             |
| Фицин                                                   | инжир (Ficus spp.)                                                                                                                                                                                                 |
| <i>Ферментные препараты микробного происхождения</i>    |                                                                                                                                                                                                                    |
| Алкогольдегидрогеназа                                   | Saccharomyces cerevisiae                                                                                                                                                                                           |
| альфа-Амилаза                                           | Aspergillus niger<br>Aspergillus oryzae<br>Bacillus amyloliquefaciens<br>Bacillus licheniformis<br>Bacillus megaterium<br>Bacillus stearothermophilus<br>Bacillus subtilis<br>Rhizopus arrhizus<br>Rhizopus oryzae |
| бета-Амилаза                                            | Bacillus cereus<br>Bacillus megaterium<br>Bacillus subtilis                                                                                                                                                        |
| Арабинофуранозидаза                                     | Aspergillus niger                                                                                                                                                                                                  |
| альфа-Галактозидаза                                     | Aspergillus niger<br>Mortierella vinacea                                                                                                                                                                           |

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                      | <i>Saccharomyces cerevisiae</i>                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| бета-Галактозидаза                   | <i>Aspergillus niger</i><br><i>Curvalaria inaequalis</i><br><i>Penicillium canescens</i><br><i>Saccharomyces fragilis</i><br><i>Saccharomyces sp.</i>                                                                                                                                              |
| Гемицеллюлаза                        | <i>Aspergillus aculeatus</i><br><i>Aspergillus niger</i><br><i>Aspergillus oryzae</i><br><i>Bacillus subtilis</i><br><i>Rhizopus arrhizus</i><br><i>Sporotrichum dimorphosporum</i><br><i>Trichoderma longibrachiatum (reesei)</i>                                                                 |
| бета-Глюканаза                       | <i>Aspergillus awamori</i><br><i>Aspergillus batate</i><br><i>Aspergillus niger</i><br><i>Bacillus subtilis</i><br><i>Humicola insolens</i><br><i>Rhizopus pigmaues</i><br><i>Trichoderma harzianum</i>                                                                                            |
| эндо-бета-Глюканаза                  | <i>Aspergillus niger</i><br><i>Aspergillus oryzae</i><br><i>Bacillus circulans</i><br><i>Bacillus subtilis</i><br><i>Disporotrichum dimorphosporum</i><br><i>Penicillium emersonii</i><br><i>Rhizopus arrhizus</i><br><i>Rhizopus oryzae</i><br><i>Trichoderma longibrachiatum (reesei)</i>        |
| Глюкоамилаза или<br>амилоглюкозидаза | <i>Aspergillus amaurii</i><br><i>Aspergillus awamori</i><br><i>Aspergillus niger</i><br><i>Aspergillus oryzae</i><br><i>Rhizopus arrhizus</i><br><i>Rhizopus niveus</i><br><i>Rhizopus oryzae</i><br><i>Trichoderma longibrachiatum (reesei)</i>                                                   |
| бета-Глюкозидаза                     | <i>Endmycopsis sp.</i><br><i>Penicillium vitale</i><br><i>Rhizopus pigmaues</i><br><i>Trichoderma harzianum</i>                                                                                                                                                                                    |
| экзо-альфа-Глюкозидаза               | <i>Aspergillus niger</i><br><i>Penicillium vitale</i>                                                                                                                                                                                                                                              |
| Глюкозизомераза                      | <i>Actinoplanes missouriensis</i><br><i>Arthrobacter sp.</i><br><i>Bacillus coagulans</i><br><i>Streptomyces albus</i><br><i>Streptomyces olivaceus</i><br><i>Streptomyces olivochromogenes</i><br><i>Streptomyces rubiginosus</i><br><i>Streptomyces sp.</i><br><i>Streptomyces violaceoniger</i> |
| Глюкозоксидаза                       | <i>Aspergillus niger</i>                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| альфа-декарбоксилаза                 | <i>Bacillus brevis</i>                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                             |                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Декстраназа                 | Aspergillus sp.<br>Bacillus subtilis<br>Klebsiella aerogenes<br>Penicillium funiculosum<br>Penicillium lilacinus                                                                                                                                              |
| Изомераза                   | Bacillus cereus                                                                                                                                                                                                                                               |
| Инвертаза                   | Aspergillus niger<br>Bacillus subtilis<br>Kluyveromyces fragilis<br>Saccharomyces carlsbergensis<br>Saccharomyces cerevisiae<br>Saccharomyces sp.                                                                                                             |
| Инулиназа                   | Aspergillus niger<br>Kluyveromyces fragilis<br>Sporotrichum dimorphosporum<br>Streptomyces sp.                                                                                                                                                                |
| Каталаза                    | Aspergillus niger<br>Micrococcus luteus (lysodeicticus)<br>Penicillium vitale                                                                                                                                                                                 |
| Ксиланаза                   | Aspergillus niger<br>Aspergillus aculeatus<br>Humicola insolens<br>Sporotrichum dimorphosporum<br>Streptomyces sp.<br>Trichoderma longibrachiatum (reesei)<br>Trichoderma viride                                                                              |
| Лактаза, бета-галактозидаза | Aspergillus niger<br>Aspergillus oryzae<br>Kluyveromyces fragilis<br>Kluyveromyces lactis<br>Saccharomyces sp.                                                                                                                                                |
| Липаза                      | Aspergillus flavus<br>Aspergillus niger<br>Aspergillus oryzae<br>Brevibacterium linens<br>Candida lipolytica<br>Candida rugosa<br>Mucor javanicus<br>Mucor miehei<br>Mucor pusillus<br>Rhizopus arrhizus<br>Rhizopus nigrican (stolonifer)<br>Rhizopus niveus |
| Малатдекарбоксилаза         | Leuconostoc oenos                                                                                                                                                                                                                                             |
| Мальтаза, альфа-глюкозидаза | Aspergillus niger<br>Aspergillus oryzae<br>Rhizopus oryzae<br>Trichoderma longibrachiatum (reesei)                                                                                                                                                            |
| Мелибиаза                   | Mortierella vinacea                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                   | <i>Saccharomyces cerevisiae</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Нитратредуктаза                                   | <i>Micrococcus violagabriella</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Пектиназа                                         | <i>Aspergillus awamori</i><br><i>Aspergillus foetidus</i><br><i>Aspergillus niger</i><br><i>Aspergillus oryzae</i><br><i>Bacillus macerans</i><br><i>Botrytis cinerea</i><br><i>Penicillium simplicissimum</i><br><i>Rhizopus oryzae</i><br><i>Trichoderma longibrachiatum (reesei)</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Пектинлиаза                                       | <i>Aspergillus niger</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Пектинэстераза                                    | <i>Aspergillus niger</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Пентозаназа                                       | <i>Humicola insolens</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Полигалактуроаза                                  | <i>Aspergillus aculeatus</i><br><i>Aspergillus niger</i><br><i>Penicillium canescens</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Протеаза (включая<br>молокосвертывающие ферменты) | <i>Aspergillus awamori</i><br><i>Aspergillus melleus (quercinus)</i><br><i>Aspergillus niger</i><br><i>Aspergillus oryzae</i><br><i>Aspergillus terricola</i><br><i>Bacillus amyliquefaciens</i><br><i>Bacillus cereus</i><br><i>Bacillus licheniformis</i><br><i>Bacillus mesentericus</i><br><i>Bacillus subtilis</i><br><i>Brevibacterium linens</i><br><i>Endothia parasitica</i><br><i>Lactobacillus casei</i><br><i>Micrococcus caseolyticus</i><br><i>Mucor miehei</i><br><i>Mucor pusillus</i><br><i>Streptococcus cremoris</i><br><i>Streptococcus lactis</i><br><i>Streptomyces fradiae</i> |
| Пуллуланаза                                       | <i>Bacillus acidopullulyticus</i><br><i>Bacillus subtilis</i><br><i>Klebsiella aerogenes</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Серинпротеиназа                                   | <i>Bacillus licheniformis</i><br><i>Streptomyces fradiae</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Танназа                                           | <i>Aspergillus niger</i><br><i>Aspergillus oryzae</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Химозин                                           | <i>Aspergillus awamori</i><br><i>Aspergillus niger</i><br><i>Escherichia coli</i><br><i>Kluyveromyces lactis</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Целлобиаза                                        | <i>Aspergillus niger</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | <i>Trichoderma longibrachiatum</i> (reesei)                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Целлюлаза | <i>Aspergillus niger</i><br><i>Aspergillus oryzae</i><br><i>Geotrichum candidum</i><br><i>Penicillium funiculosum</i><br><i>Rhizopus arrhizus</i><br><i>Rhizopus oryzae</i><br><i>Sporotrichum dimorphosporum</i><br><i>Thielavia terrestris</i><br><i>Trichoderma longibrachiatum</i> (reesei)<br><i>Trichoderma roseum</i><br><i>Trichoderma viride</i> |
| Эстераза  | <i>Mucor miehei</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

**Приложение 27**  
к техническому регламенту  
«Требования безопасности пищевых добавок,  
ароматизаторов и технологических  
вспомогательных средств»  
(ТР ТС 029/2012)

**Вспомогательные средства (материалы и твердые носители) для  
иммобилизации ферментных препаратов, разрешенные для применения  
при производстве пищевой продукции**

|                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------|
| <b>Материалы и твердые носители</b>                                     |
| Альгинат натрия                                                         |
| Глутаровый альдегид                                                     |
| Диатомит (диатомная земля)                                              |
| Диэтиламиноэтилцеллюлоза                                                |
| Желатин                                                                 |
| Ионообменные смолы, разрешенные для применения в пищевой промышленности |
| Каррагинан                                                              |
| Керамика                                                                |
| Кизельгур                                                               |
| Полиэтиленимин                                                          |
| Полисахариды, в т.ч. декстрины                                          |
| Оксид алюминия                                                          |
| Силикагель (диоксид кремния)                                            |
| Стекло                                                                  |
| Углерод                                                                 |

**Приложение 28**  
к техническому регламенту  
«Требования безопасности пищевых добавок,  
ароматизаторов и технологических  
вспомогательных средств»  
(ТР ТС 029/2012)

**Требования безопасности и критерии чистоты пищевых добавок**

| Индекс | Название добавок                                                         | Технологические функции | Содержание основного вещества                                                                                                       | Токсичные элементы, мг/кг, не более |        |       |        |  |
|--------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------|-------|--------|--|
|        |                                                                          |                         |                                                                                                                                     | мышьяк                              | свинец | ртуть | кадмий |  |
| E100   | Куркумин (CURCUMIN)                                                      | краситель               | 90 % общие красящие вещества                                                                                                        | 3                                   | 10     | 1     | 1      |  |
| E101   | Рибофлавины (RIBOFLAVINS):                                               | краситель               |                                                                                                                                     |                                     |        |       |        |  |
|        | (i) Рибофлавин (Riboflavin),                                             |                         | 98 % на безводной основе                                                                                                            | 3                                   | 10     | 1     | 1      |  |
|        | (ii) Натриевая соль рибофлавин 5-фосфат (Riboflavin 5-phosphate sodium). |                         | 95 % общие красящие вещества рассчитывается как C <sub>17</sub> H <sub>20</sub> N <sub>4</sub> NaO <sub>9</sub> P·2H <sub>2</sub> O | 3                                   | 10     | 1     | 1      |  |
| E102   | Тартразин (TARTRAZINE)                                                   | краситель               | 85 % общие красящие вещества рассчитывается как натриевая соль E1 см 1% при температуре около 530 426 нм в водном растворе          | 3                                   | 10     | 1     | 1      |  |
| E104   | Желтый хинолиновый (QUINOLINE YELLOW)                                    | краситель               | 70 % общие красящие вещества рассчитывается как натриевая соль                                                                      | 3                                   | 10     | 1     | 1      |  |
| E110   | Желтый «солнечный закат» FCF (SUNSET YELLOW FCF)                         | краситель               | 85 % общие красящие вещества рассчитывается как натриевая E1 см 1% при температуре около 555 485 нм в водном растворе при pH 7      | 3                                   | 2      | 1     | 1      |  |

|      |                                                                     |           |                                                                                                                                                                                             |   |    |   |   |  |
|------|---------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|---|---|--|
| E120 | Кармины (CARMINES)                                                  | краситель | 2,0% карминовой кислоты в экстракты, содержащие карминовой кислоты, 50% карминовой кислоты в хелатов.                                                                                       | 3 | 10 | 1 | 1 |  |
| E122 | Азорубин, Кармуазин (AZORUBINE)                                     | краситель | 85 % общие красящие вещества, рассчитывается как натриевая соль E1 см 1% при температуре около 510 516 нм в водном растворе                                                                 | 3 | 10 | 1 | 1 |  |
| E124 | Понсо 4R, Пунцовый 4R (PONCEAU 4R)                                  | краситель | 80 % общие красящие вещества, рассчитывается как натриевая соль E1 см 1% при температуре около 430 505 нм в водном растворе                                                                 | 3 | 10 | 1 | 1 |  |
| E129 | Красный очаровательный AC (ALLURA RED AC)                           | краситель | 85 % общие красящие вещества, рассчитывается как натриевая соль E1 см 1% при температуре около 540 504 нм в водном растворе при pH 7                                                        | 3 | 10 | 1 | 1 |  |
| E131 | Синий патентованный V (PATENT BLUE V)                               | краситель | 85 % общие красящие вещества, рассчитывается как натриевая соль E1 см 1% 2 000 при температуре около 638 нм в водном растворе при pH 5                                                      | 3 | 10 | 1 | 1 |  |
| E132 | Индигокармин (INDIGOTINE)                                           | краситель | 85 % общие красящие вещества, рассчитывается как как натриевая соль; динатрия 3,3'-диоксо-2, 2'-би-indolylidene-5, 7'-дисульфонат: не более 18% E1 см 1% 480 около 610 нм в водном растворе | 3 | 10 | 1 | 1 |  |
| E133 | Синий блестящий FCF, бриллиантовый голубой FCF (BRILLIANT BLUE FCF) | краситель | 85 % общие красящие вещества, рассчитывается как натриевая соль E1 см 1% 1 630 при температуре около 630 нм в водном растворе                                                               | 3 | 10 | 1 | 1 |  |

|      |                                                                                                                        |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |    |   |   |  |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|---|---|--|
| E140 | Хлорофилл (CHLOROPHYLL)                                                                                                | краситель | 140i - содержание общего<br>совокупного хлорофиллов и их<br>комплексов магния составляет не<br>менее 10% E1 см 1% 700 при<br>температуре около 409 нм в<br>хлороформе 140ii - 95%<br>опрошенных сушат при<br>температуре около 100 ° C в<br>течение 1 часа. E1 см 1% 700 при<br>температуре около 405 нм в<br>водном растворе при pH 9 E1 см<br>1% 140 при температуре около<br>653 нм в водном растворе при pH<br>9 | 3 | 10 | 1 | 1 |  |
| E141 | Медные комплексы хлорофиллов<br>(COPPER CHLOROPHYLLS):                                                                 | краситель |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |    |   |   |  |
|      | (i) Медный комплекс хлорофилла (Chlorophyll copper complex),                                                           |           | Содержание общего хлорофилла<br>меди не менее 10%. E1 см 1%<br>при температуре около 540 422<br>нм в хлороформе E1 см 1% 300<br>при температуре около 652 нм в<br>хлороформе                                                                                                                                                                                                                                         | 3 | 10 | 1 | 1 |  |
|      | (ii) Медного комплекса хлорофиллина натрия и калиевая соли (Chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts). |           | Содержание общего<br>хлорофиллинов меди не менее<br>95% выборки сушат при 100 ° C<br>в течение 1 часа. E1 см 1% при<br>температуре около 565 405 нм в<br>водном фосфатном буфере при<br>pH 7,5 см E1 1% 145 на около<br>630 нм в водном фосфатном<br>буфере при pH 7,5                                                                                                                                               | 3 | 10 | 1 | 1 |  |
| E142 | Зеленый S (GREEN S)                                                                                                    | краситель | 80 % общие красящие вещества<br>рассчитывается как натриевая<br>соль E1<br>см 1% 1 720 при температуре<br>около 632 нм в водном растворе                                                                                                                                                                                                                                                                             | 3 | 10 | 1 | 1 |  |

|       |                                                                                                          |           |                                                                                                                                     |   |    |   |   |  |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|---|---|--|
| E143  | Зеленый прочный FCF (FAST GREEN FCF)                                                                     | краситель | 85% общего красящего вещества                                                                                                       | - | 2  | - | - |  |
| E150a | Сахарный колер I простой (CARMEL I - Plain)                                                              | краситель | -                                                                                                                                   | 1 | 2  | 1 | 1 |  |
| E150b | Сахарный колер II, полученный по «щелочно-сульфитной» технологии (CARMEL II - Caustic sulphite process)  | краситель | -                                                                                                                                   | 1 | 2  | 1 | 1 |  |
| E150c | Сахарный колер III, полученный по «аммиачной» технологии (CARMEL III - Ammonia process)                  | краситель | -                                                                                                                                   | 1 | 2  | 1 | 1 |  |
| E150d | Сахарный колер IV, полученный по «аммиачно-сульфитной» технологии (CARMEL IV - Ammonia-sulphite process) | краситель | -                                                                                                                                   | 1 | 2  | 1 | 1 |  |
| E151  | Черный блестящий PN, бриллиантовый черный PN (BRILLIANT BLACK PN)                                        | краситель | 80 % общие красящие вещества рассчитывается как натриевая соль E1 см 1% при температуре около 530 570 нм в растворе                 | 3 | 10 | 1 | 1 |  |
| E153  | Уголь растительный (VEGETABLE CARBON)                                                                    | краситель | 95% углерода рассчитаны на безводные и пепельно-бесплатной основе                                                                   | 3 | 10 | 1 | 1 |  |
| E155  | Коричневый HT (BROWN HT)                                                                                 | краситель | 70% общие красящие вещества рассчитывается как натриевая соль. E1 см 1% при температуре около 403 460 нм в водном растворе при pH 7 | 3 | 10 | 1 | 1 |  |
| E160a | Каротины (CAROTENES)                                                                                     | краситель |                                                                                                                                     |   |    |   |   |  |

|                     |                                          |                                                                                                                                                                                                                                        |                                |                    |                          |     |   |
|---------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------|--------------------------|-----|---|
| (i) MIXED CAROTENES | 1. Plant carotenes                       | Содержание каротина (рассчитывается как бета-каротин) не менее чем на 5%. Для продуктов, полученных путем экстракции растительных масел: не менее 0,2% в пищевых жирах. E1 см 1% 2 500 приблизительно в 440 нм до 457 нм в циклогексан | -                              | 5                  | -                        | -   | - |
|                     | 2. Algal carotenes                       | Содержание каротина (рассчитывается как бета-каротин) не менее чем на 20% E1 см 1% 2 500 примерно на 440 нм до 457 нм в циклогексан                                                                                                    | -                              | 5                  | -                        | -   | - |
|                     | 1E 160a (ii) BETA-CAROTENE Beta-carotene | 96 % общие красящие вещества (в виде бета-каротин) E1 см 1% 2 500 примерно на 440 нм до 457 нм в циклогексан                                                                                                                           | -                              | 2                  | -                        | -   | - |
|                     | 2. Beta-carotene from Blakeslea trispora | 96 % общие красящие вещества (в виде бета-каротин) E1 см 1% 2 500 приблизительно в 440 нм до 457 нм в циклогексан                                                                                                                      | -                              | 2                  | -                        | -   | - |
|                     |                                          |                                                                                                                                                                                                                                        | Микотоксины                    |                    |                          |     |   |
|                     |                                          |                                                                                                                                                                                                                                        | Афлатоксин В1                  | T-2 токсин         | Охратоксин               |     |   |
|                     |                                          |                                                                                                                                                                                                                                        | не доп.                        | не доп.            | не доп.                  |     |   |
|                     |                                          |                                                                                                                                                                                                                                        | Микробиологические показатели: |                    |                          |     |   |
|                     |                                          |                                                                                                                                                                                                                                        | кишечная палочка в 5 г         | сальмонеллы в 25 г | Плесени, КОЕ/г, не более |     |   |
|                     |                                          |                                                                                                                                                                                                                                        | не доп.                        | не доп.            | 100                      | 100 |   |



|       |                                                                                                                  |           |                                                                                                                                                                                                         |   |    |   |   |  |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|---|---|--|
| E160c | Маслосмолы паприки (PAPRIKA OLEORESINS)                                                                          | краситель | Экстракт паприки: содержание не менее чем на 7,0% каротиноидов капсантин / capsorubin: не менее 30% от общего числа каротиноиды E1 см 1% 2 100 при температуре около 462 нм в ацетоне                   | 3 | 10 | 1 | 1 |  |
| E160d | Ликопин (LYCOPENE)                                                                                               | краситель | Содержание не менее чем на 5% общие красящие вещества E1 см 1% 3 450 при температуре около 472 нм в гексане                                                                                             | 3 | 10 | 1 | 1 |  |
| E160e | бета-апо-Каротиновый альдегид (BETA-APO-CAROTENAL)                                                               | краситель | 96% общие красящие вещества E1 см 1% 2 640 при температуре около 460-462 нм в циклогексан                                                                                                               | 3 | 10 | 1 | 1 |  |
| E160f | бета-апо-8-каротиновой кислоты метиловый или этиловый эфиры (BETA-APO-8'-CAROTENOIC ACID, METHYL OR ETHYL ESTER) | краситель | 96 % of общие красящие вещества E <sub>1 см</sub> <sup>1</sup> 2 550 при температуре около 449 нм в циклогексан                                                                                         | 3 | 10 | 1 | 1 |  |
| E161b | Лютеин (LUTEIN)                                                                                                  | краситель | Содержание общего красящие вещества не менее чем на 4% рассчитывается как лютеин E1 см 1% 2 550 при температуре около 445 нм в хлороформ / этанол (10 + 90) или гексан / этанол / ацетон (80 + 10 + 10) | 3 | 10 | 1 | 1 |  |
| E161g | Кантаксантин (CANTHAXANTHIN)                                                                                     | краситель | 96 % of общие красящие вещества (в виде кантаксантина) E <sub>1 см</sub> <sup>1</sup> 2 200 при температуре около 485 нм в хлороформе при 468-472 нм циклогексана при 464-467 нм, петролейный эфир      | 3 | 10 | 1 | 1 |  |

|      |                                                         |                                                                           |                                                                                                                                            |                                      |     |    |    |  |
|------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----|----|----|--|
| E162 | Красный свекольный (BEET RED)                           | краситель                                                                 | Содержание красного цвета (в виде betanin) составляет не менее 0,4% E1 см 1% 1 120 при температуре около 535 нм в водном растворе при pH 5 | 3                                    | 10  | 1  | 1  |  |
| E163 | Антоцианы (ANTHOCYANINS)                                | краситель                                                                 | E1 см 1% 300 для чистого пигмента в 515-535 нм при pH 3,0                                                                                  | 3                                    | 10  | 1  | 1  |  |
| E170 | Карбонат кальция (CALCIUM CARBONATE)                    | краситель (поверхностный), агент антиислеживающий, стабилизатор, носитель | 98 % на безводной основе                                                                                                                   | 3                                    | 10  | -  | 1  |  |
| E171 | Диоксид титана (TITANIUM DIOXIDE)                       | краситель                                                                 | 99% на основе алюминия и без кремния                                                                                                       | 3                                    | 10  | 1  | 1  |  |
| E172 | Оксиды и гидроксиды железа (IRON OXIDES AND HYDROXIDES) | красители                                                                 | Желтый не менее чем на 60%, красный и черный не менее 68% общего количества железа, выраженный, как железно                                | 5*                                   | 20* | 1* | 5* |  |
|      |                                                         |                                                                           |                                                                                                                                            | Примечание : * По общему растворению |     |    |    |  |
| E174 | Серебро (SILVER)                                        | краситель                                                                 | 99,5 % Ag                                                                                                                                  | -                                    | -   | -  | -  |  |
| E175 | Золото (GOLD)                                           | краситель                                                                 | 90 % Au                                                                                                                                    | -                                    | -   | -  | -  |  |
| E181 | Танины пищевые (TANNINS, FOOD GRADE)                    | краситель, эмульгатор, стабилизатор                                       | 96% на сухой основе                                                                                                                        | -                                    | 2   | -  | -  |  |
| E200 | Сорбиновая кислота (SORBIC ACID)                        | консервант                                                                | 99 % на безводной основе                                                                                                                   | 3                                    | 5   | 1  | -  |  |
| E201 | Сорбат натрия (SODIUM SORBATE)                          | консервант                                                                |                                                                                                                                            |                                      |     |    |    |  |
| E202 | Сорбат калия (POTASSIUM SORBATE)                        | консервант                                                                | 99 % на сухой основе                                                                                                                       | 3                                    | 5   | 1  | -  |  |
| E203 | Сорбат кальция (CALCIUM SORBATE)                        | консервант                                                                | 98 % на сухой основе                                                                                                                       | 3                                    | 5   | 1  | -  |  |

|      |                                                                                                  |                            |                                                                                              |   |   |   |   |  |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|--|
| E210 | Бензойная кислота (BENZOIC ACID)                                                                 | консервант                 | 99,5 % на безводной основе                                                                   | 3 | 5 | 1 | - |  |
| E211 | Бензоат натрия (SODIUM BENZOATE)                                                                 | консервант                 | 99% C7H5O2Na после высушивания при температуре 105 ° C в течение четырех часов               | 3 | 5 | 1 | - |  |
| E212 | Бензоат калия (POTASSIUM BENZOATE)                                                               | консервант                 | 99% C7H5KO2 после высушивания при температуре 105 ° C до постоянной массы                    | 3 | 5 | 1 | - |  |
| E213 | Бензоат кальция (CALCIUM BENZOATE)                                                               | консервант                 | 99 % после высушивания при температуре 105 °C                                                | 3 | 5 | 1 | - |  |
| E214 | пара-гидроксibenзойной кислоты этиловый эфир (ETHYL p-HYDROXYBENZOATE)                           | консервант                 | 99,5 % после в течение 2х часов при температуре 80 °C                                        | 3 | 5 | 1 | - |  |
| E215 | пара-гидроксibenзойной кислоты этилового эфира натриевая соль (SODIUM ETHYL p-HYDROXYBENZOATE)   | консервант                 | Содержание этилового p-гидроксibenзойной кислоты не менее 83% на безводной основе            | 3 | 5 | 1 | - |  |
| E218 | пара-гидроксibenзойной кислоты метиловый эфир (METHYL p-HYDROXYBENZOATE)                         | консервант                 | 99 % после в течение 2х часов при температуре 80 °C                                          | 3 | 5 | 1 | - |  |
| E219 | пара-гидроксibenзойной кислоты метилового эфира натриевая соль (SODIUM METHYL p-HYDROXYBENZOATE) | консервант                 | 99,5 % на безводной основе                                                                   | 3 | 5 | 1 | - |  |
| E220 | Диоксид серы (SULPHUR DIOXIDE)                                                                   | консервант, антиокислитель | 99%                                                                                          | 3 | 5 | 1 | - |  |
| E221 | Сульфит натрия (SODIUM SULPHITE)                                                                 | консервант, антиокислитель | Безводный: 95% Na2SO3 и не менее 48% SO2 гептагидрат: не менее 48% Na2SO3 и не менее 24% SO2 | 3 | 5 | 1 | - |  |

|      |                                                         |                            |                                                                                                                                                                                                   |   |   |   |   |  |
|------|---------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|--|
| E222 | Гидросульфит натрия (SODIUM HYDROGEN SULPHITE)          | консервант, антиокислитель | 32 % w/w NaHSO <sub>3</sub>                                                                                                                                                                       | 3 | 5 | 1 | - |  |
| E223 | Пиросульфит натрия (SODIUM METABISULPHITE)              | консервант, антиокислитель | 95% Na <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>5</sub> и не менее 64% SO <sub>2</sub>                                                                                                                  | 3 | 5 | 1 | - |  |
| E224 | Пиросульфит калия (POTASSIUM METABISULPHITE)            | консервант, антиокислитель | 90% K <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>5</sub> и не менее 51,8% SO <sub>2</sub> , а остальные почти полностью состоит из сульфата калия                                                         | 3 | 5 | 1 | - |  |
| E225 | Сульфит калия (POTASSIUM SULPHITE)                      | консервант, антиокислитель | 90.0%                                                                                                                                                                                             | - | 2 | - | - |  |
| E226 | Сульфит кальция (CALCIUM SULPHITE)                      | консервант, антиокислитель | 95% CaSO <sub>3</sub> · 2H <sub>2</sub> O и не менее 39% SO <sub>2</sub>                                                                                                                          | 3 | 5 | 1 | - |  |
| E227 | Гидросульфит кальция (CALCIUM HYDROGEN SULPHITE)        | консервант, антиокислитель | От 6 до 8% (вес / объем) диоксида серы и от 2,5 до 3,5% (вес / объем) кальция газ (вес / объем) соответствующий 10 до 14% (вес / объем) бисульфита кальция [Ca (HSO <sub>3</sub> ) <sub>2</sub> ] | 3 | 5 | 1 | - |  |
| E228 | Гидросульфит (бисульфит) калия (POTASSIUM BISULPHITE)   | консервант, антиокислитель | 280 г KHSO <sub>3</sub> за литр (или 150 г CO <sub>2</sub> на литр)                                                                                                                               | 3 | 5 | 1 | - |  |
| E230 | Дифенил (DIPHENYL)                                      | консервант                 | 99,80%                                                                                                                                                                                            | 3 | 5 | 1 | - |  |
| E231 | орто-Фенилфенол (ORTHO-PHENYLPHENOL)                    | консервант                 | 99%                                                                                                                                                                                               | 3 | 5 | 1 | - |  |
| E232 | орто-Фенилфенола натриевая соль (SODIUM O-PHENYLPHENOL) | консервант                 | 97 % of C <sub>12</sub> H <sub>9</sub> ONa · 4H <sub>2</sub> O                                                                                                                                    | 3 | 5 | 1 | - |  |

|      |                                                      |                              |                                                                                                                                                  |                |        |       |        |   |
|------|------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------|-------|--------|---|
| E234 | Низин (NISIN)                                        | консервант                   | Низина концентрат содержит не менее 900 единиц на мг в смеси обезжиренного молока и твердых веществ с минимальным содержанием натрия хлорида 50% | 1              | 5      | 1     | -      |   |
| E235 | Пимаринин, Натаминин (PIMARICIN, NATAMYCIN)          | консервант                   | 95 % на безводной основе                                                                                                                         | 3              | 5      | 1     | -      |   |
|      |                                                      |                              | Микробиологические показатели:                                                                                                                   | КМАФАнМ КОЕ/г, |        |       |        |   |
|      |                                                      |                              |                                                                                                                                                  | 100            |        |       |        |   |
|      |                                                      |                              |                                                                                                                                                  |                |        |       |        |   |
|      |                                                      |                              |                                                                                                                                                  | мышьяк         | свинец | ртуть | кадмий |   |
| E236 | Муравьиная кислота (FORMIC ACID)                     | консервант                   |                                                                                                                                                  |                |        |       |        |   |
| E242 | Диметилдикарбонат (велькорин) (DIMETHYL DICARBONATE) | консервант                   | 99,80%                                                                                                                                           | 3              | 5      | 1     | -      |   |
| E249 | Нитрит калия (POTASSIUM NITRITE)                     | консервант, фиксатор окраски | 95 % на безводной основе *                                                                                                                       | 3              | 5      | 1     | -      |   |
| E250 | Нитрит натрия (SODIUM NITRITE)                       | консервант, фиксатор окраски | 97 % на безводной основе*                                                                                                                        | 3              | 5      | 1     | -      |   |
|      |                                                      |                              | Примечание: * Когда помечены как для пищевого использования, может быть продан только в смеси с солью или заменитель соли.                       |                |        |       |        |   |
| E251 | Нитрат натрия (SODIUM NITRATE)                       | консервант, фиксатор окраски |                                                                                                                                                  |                |        |       |        |   |
|      | 1. SOLID SODIUM NITRATE                              |                              | 99 % после высушивания                                                                                                                           | 3              | 5      | 1     | -      | - |

|      | 2. LIQUID SODIUM NITRATE                       | между 33,5% и 40,0% от NaNO3                                                      | 1*                                                                 | 1* | 0,3* | - | -  |
|------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----|------|---|----|
|      |                                                |                                                                                   | Примечание: * Данная спецификация относится к 35% водному раствору |    |      |   |    |
| E252 | Нитрат калия (POTASSIUM NITRATE)               | консервант, фиксатор окраски                                                      | 3                                                                  | 5  | 1    | - | 10 |
| E260 | Уксусная кислота ледяная (ACETIC ACID GLACIAL) | консервант, регулятор кислотности                                                 | 1                                                                  | 5  | 1    | - | 10 |
| E261 | Ацетаты калия (POTASSIUM ACETATES):            | консервант, регулятор кислотности                                                 | 3                                                                  | 5  | 1    | - |    |
|      | (i) Ацетат калия (Potassium acetate),          |                                                                                   |                                                                    |    |      |   |    |
|      | (ii) Диацетат калия (Potassium diacetate).     |                                                                                   |                                                                    |    |      |   |    |
| E262 | Ацетаты натрия (SODIUM ACETATES):              | консервант, регулятор кислотности                                                 |                                                                    |    |      |   |    |
|      | (i) Ацетат натрия (Sodium acetate),            | Содержание (для безводного и тригидрата форме) не менее 98,5% на безводной основе | 3                                                                  | 5  | 1    | - |    |
|      | (ii) Диацетат натрия (Sodium diacetate).       | Содержимое 39 до 41% свободной уксусной кислоты и 58 до 60% ацетата натрия        | 3                                                                  | 5  | 1    | - |    |
| E263 | Ацетат кальция (CALCIUM ACETATES)              | консервант, стабилизатор, регулятор кислотности, носитель                         | 3                                                                  | 5  | 1    | - |    |
| E264 | Ацетат аммония (AMMONIUM ACETATE)              | регулятор кислотности                                                             |                                                                    |    |      |   |    |
| E265 | Дегидрацетовая кислота (DEHYDROACETIC ACID)    | консервант                                                                        |                                                                    |    |      |   |    |
| E266 | Дегидрацетат натрия (SODIUM DEHYDROACETATE)    | консервант                                                                        |                                                                    |    |      |   |    |

| E270 | Молочная кислота, L-, D- и DL-<br>(LACTIC ACID, L-, D- and DL-) | регулятор кислотности             | не менее 76% и не более чем на 84%                                                                                             | 3*                                                                                                                                                               | 5* | 1* | - |  |
|------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|---|--|
|      |                                                                 |                                   |                                                                                                                                | Примечание: * Данная спецификация относится к 80% водному раствору, для слабых водных растворов, расчет значений, соответствующих их содержание молочной кислоты |    |    |   |  |
| E280 | Пропионовая кислота<br>(PROPIONIC ACID)                         | консервант                        | 99,50%                                                                                                                         | 3                                                                                                                                                                | 5  | 1  | - |  |
| E281 | Пропионат натрия (SODIUM PROPIONATE)                            | консервант                        | 99 % после высухания в течение двух часов при температуре 105 °C                                                               | 3                                                                                                                                                                | 5  | 1  | - |  |
| E282 | Пропионат кальция (CALCIUM PROPIONATE)                          | консервант                        | 99 %, после высухания в течение двух часов при температуре 105 °C                                                              | 3                                                                                                                                                                | 5  | 1  | - |  |
| E283 | Пропионат калия (POTASSIUM PROPIONATE)                          | консервант                        | 99 %, после высухания в течение двух часов при температуре 105 °C                                                              | 3                                                                                                                                                                | 5  | 1  | - |  |
| E290 | Диоксид углерода (CARBON DIOXIDE)                               | регулятор кислотности, пропеллент | 99% г / г на газовой основе                                                                                                    | -                                                                                                                                                                | -  | -  | - |  |
| E296 | Яблочная кислота (MALIC ACID, DL-)                              | регулятор кислотности             | 99,00%                                                                                                                         | 3                                                                                                                                                                | 5  | 1  | - |  |
| E297 | Фумаровая кислота (FUMARIC ACID)                                | регулятор кислотности             | 99,0 % на безводной основе                                                                                                     | 3                                                                                                                                                                | 5  | 1  | - |  |
| E300 | Аскорбиновая кислота, L-<br>(ASCORBIC ACID, L-)                 | антиокислитель                    | Аскорбиновая кислота, после высухания в вакуум-эксикаторе над серной кислотой в течение 24 часов, содержит не менее 99% C6H8O6 | 3                                                                                                                                                                | 5  | 1  | - |  |
| E301 | Аскорбат натрия (SODIUM ASCORBATE)                              | антиокислитель                    | Натрия аскорбат, после высухания в вакуум-эксикаторе над серной кислотой в течение 24 часов, содержит не менее 99% C6H7O6Na    | 3                                                                                                                                                                | 5  | 1  | - |  |

|            |                                                                           |                |                                                                    |   |    |   |   |  |
|------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------|---|----|---|---|--|
| E302       | Аскорбат кальция (CALCIUM ASCORBATE)                                      | антиокислитель | 34% от общего числа токоферолы                                     | 3 | 5  | 1 | - |  |
| E303       | Аскорбат калия (POTASSIUM ASCORBATE)                                      | антиокислитель |                                                                    |   |    |   |   |  |
| E304       | Аскорбилпальмитат (ASCORBYL PALMITATE)                                    | антиокислитель |                                                                    |   |    |   |   |  |
| E 304 (i)  | ASCORBYL PALMITATE                                                        |                | 98 % на сухой основе                                               | 3 | 5  | 1 | - |  |
| E 304 (ii) | ASCORBYL STEARATE                                                         |                | 98%                                                                | 3 | 5  | 1 | - |  |
| E305       | Аскорбилстеарат (ASCORBYL STEARATE)                                       | антиокислитель | 95%                                                                | - | 2  | - | - |  |
| E306       | Токоферолы, концентрат смеси (MIXED TOCOPHEROLS CONCENTRATE)              | антиокислитель | 34 % от общего числа токоферолы                                    | 3 | 5  | 1 | - |  |
| E307       | альфа-Токоферол (ALPHA-TOCOPHEROL)                                        | антиокислитель | 96%                                                                | - | 2  | - | - |  |
| E308       | гамма-Токоферол синтетический (SYNTHETIC GAMMA-TOCOPHEROL)                | антиокислитель | 97%                                                                | 3 | 5  | 1 | - |  |
| E309       | дельта-Токоферол синтетический (SYNTHETIC DELTA-TOCOPHEROL)               | антиокислитель | 97%                                                                | 3 | 5  | 1 | - |  |
| E310       | Пропилгаллат (PROPYL GALLATE)                                             | антиокислитель | 98 % на безводной основе                                           | 3 | 5  | 1 | - |  |
| E311       | Октилгаллат (OCTYL GALLATE)                                               | антиокислитель | 98 % после высушивания при температуре 90 °С в течение шести часов | 3 | 5  | 1 | - |  |
| E312       | Додецилгаллат (DODECYL GALLATE)                                           | антиокислитель | 98 % после высушивания при температуре 90 °С в течение шести часов | 3 | 10 | 1 | - |  |
| E314       | Гваяковая смола (GUAIAIC RESIN)                                           | антиокислитель |                                                                    | - | 2  | - | - |  |
| E315       | Изоаскорбиновая (эриторбовая) кислота (ISOASCORBIC ACID, ERYTHORBIC ACID) | антиокислитель | 98 % на безводной основе                                           | - | 2  | - | - |  |

|      |                                                         |                                                    |                                                                                                                                          |                                                                    |    |    |   |  |
|------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----|----|---|--|
| E316 | Изоаскорбат натрия (SODIUM ISOASCORBATE)                | антиокислитель                                     | Материалы не менее 98% после высухания в вакуум-экскаторе над серной кислотой в течение 24 часов, выраженные на основе моногидрат        | 3                                                                  | 5  | 1  | - |  |
| E319 | трет-Бутилгидрохинон (TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE)       | антиокислитель                                     | 99 % of C <sub>10</sub> H <sub>14</sub> O <sub>2</sub>                                                                                   | -                                                                  | 2  | -  | - |  |
| E320 | Бутилгидроксанизол (BUTYLATED HYDROXYANISOLE)           | антиокислитель                                     | Содержание не менее 98,5% C <sub>11</sub> H <sub>16</sub> O <sub>2</sub> и не менее 85% от 3-трет-бутил-4-изомергидроксанизол            | 3                                                                  | 5  | 1  | - |  |
| E321 | Бутилгидрокситолуол, «Ионол» (BUTYLATED HYDROXYTOLUENE) | антиокислитель                                     | 99%                                                                                                                                      | 3                                                                  | 5  | 1  | - |  |
| E322 | Лецитины, фосфатиды (LECITHINS)                         | антиокислитель, эмульгатор                         | - Лецитины: не менее 60,0% веществ, нерастворимых в ацетоне - гидролизированный лецитины: не менее 56,0% веществ, нерастворимых в ацетон | 3                                                                  | 5  | 1  | - |  |
| E325 | Лактат натрия (SODIUM LACTATE)                          | агент влагоудерживающий, наполнитель               | не менее чем на 57% и не более чем на 66%                                                                                                | 3*                                                                 | 5* | 1* | - |  |
| E326 | Лактат калия (POTASSIUM LACTATE)                        | регулятор кислотности                              | не менее чем на 57% и не более чем на 66%                                                                                                | 3*                                                                 | 5* | 1* | - |  |
|      |                                                         |                                                    |                                                                                                                                          | Примечание: * Данная спецификация относится к 60% водному раствору |    |    |   |  |
| E327 | Лактат кальция (CALCIUM LACTATE)                        | регулятор кислотности, вещество для обработки муки | 98 % на безводной основе                                                                                                                 | 3                                                                  | 5  | 1  | - |  |

|      |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                    |   |   |   |   |  |
|------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|--|
| E328 | Лактат аммония (AMMONIUM LACTATE)                                | регулятор кислотности, вещество для обработки муки                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |  |
| E329 | Лактат магния, DL- (MAGNESIUM LACTATE, DL-)                      | регулятор кислотности, вещество для обработки муки                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |  |
| E330 | Лимонная кислота (CITRIC ACID)                                   | регулятор кислотности, антиокислитель<br>Лимонная кислота может быть безводной или оно может содержать 1 молекулу воды. Лимонная кислота содержится не менее 99,5% C <sub>6</sub> H <sub>8</sub> O <sub>7</sub> , рассчитанный на безводной основе | 1 | 1 | 1 | - |  |
| E331 | Цитраты натрия (SODIUM CITRATES):                                | регулятор кислотности, эмульгатор, стабилизатор, носитель                                                                                                                                                                                          |   |   |   |   |  |
|      | (i) Цитрат натрия 1-замещенный (Sodium dihydrogen citrate),      | 99 % на безводной основе                                                                                                                                                                                                                           | 1 | 1 | 1 | - |  |
|      | (ii) Цитрат натрия 2-замещенный (Disodium monohydrogen citrate), | 99 % на безводной основе                                                                                                                                                                                                                           | 1 | 1 | 1 | - |  |
|      | (iii) Цитрат натрия 3-замещенный (Trisodium citrate).            | 99 % на безводной основе                                                                                                                                                                                                                           | 1 | 1 | 1 | - |  |
| E332 | Цитраты калия (POTASSIUM CITRATES):                              | регулятор кислотности, стабилизатор, носитель                                                                                                                                                                                                      |   |   |   |   |  |
|      | (i) Цитрат калия 2-замещенный (Potassium dihydrogen citrate)     | 99 % на безводной основе                                                                                                                                                                                                                           | 1 | 1 | 1 | - |  |
|      | (ii) Цитрат калия 3-замещенный (Tripotassium citrate).           | 99 % на безводной основе                                                                                                                                                                                                                           | 1 | 1 | 1 | - |  |
| E333 | Цитраты кальция (CALCIUM CITRATES)                               | регулятор кислотности, стабилизатор                                                                                                                                                                                                                |   |   |   |   |  |
|      | (i) MONOCALCIUM CITRATE                                          | 97,5 % на безводной основе                                                                                                                                                                                                                         | 1 | 1 | 1 | - |  |
|      | (ii) DICALCIUM CITRATE                                           | 97,5 % на безводной основе                                                                                                                                                                                                                         | 1 | 1 | 1 | - |  |
|      | (iii) TRICALCIUM CITRATE                                         | 97,5 % на безводной основе                                                                                                                                                                                                                         | 1 | 1 | 1 | - |  |
| E334 | Винная кислота, L(+)- (TARTARIC ACID, L(+)-)                     | регулятор кислотности, антиокислитель                                                                                                                                                                                                              | 1 | 1 | 1 | - |  |

|      |                                                                  |                                                                                              |                                                                                                                                                                                |                                                                    |   |    |    |  |  |
|------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---|----|----|--|--|
| E335 | Тартраты натрия (SODIUM TARTRATES):                              | стабилизатор                                                                                 |                                                                                                                                                                                |                                                                    |   |    |    |  |  |
|      | (i) Тартрат натрия 1-замещенный (Monosodium tartrate),           |                                                                                              | 99 % на безводной основе                                                                                                                                                       | 3                                                                  | 5 | 1  | -  |  |  |
|      | (ii) Тартрат натрия 2-замещенный (Disodium tartrate).            |                                                                                              | 99 % на безводной основе                                                                                                                                                       | 3                                                                  | 5 | 1  | -  |  |  |
| E336 | Тартраты калия (POTASSIUM TARTRATES):                            | стабилизатор                                                                                 |                                                                                                                                                                                |                                                                    |   |    |    |  |  |
|      | (i) Тартрат калия 1-замещенный (Monopotassium tartrate)          |                                                                                              | 98 % на безводной основе                                                                                                                                                       | 3                                                                  | 5 | 1  | -  |  |  |
|      | (ii) Тартрат калия 2-замещенный (Dipotassium tartrate).          |                                                                                              | 99 % на безводной основе                                                                                                                                                       | 3                                                                  | 5 | 1  | -  |  |  |
| E337 | Тартрат калия-натрия (POTASSIUM SODIUM TARTRATE)                 | стабилизатор                                                                                 | 99 % на безводной основе                                                                                                                                                       | 3                                                                  | 5 | 1  | -  |  |  |
| E338 | орто-Фосфорная кислота (ORTHOPHOSPHORIC ACID)                    | регулятор кислотности, антиокислитель                                                        | Фосфорная кислота является коммерчески доступным в виде водного раствора при переменной концентрации. Содержание не менее 67,0% и не более 85,7%.                              | 3*                                                                 | - | 1* | 1* |  |  |
|      |                                                                  |                                                                                              |                                                                                                                                                                                | Примечание: * Данная спецификация относится к 75% водному раствору |   |    |    |  |  |
| E339 | Фосфаты натрия (SODIUM PHOSPHATES):                              | регулятор кислотности, эмульгатор, агент влагоудерживающий, стабилизатор, эмульгирующая соль |                                                                                                                                                                                |                                                                    |   |    |    |  |  |
|      | (i) орто-Фосфат натрия 1-замещенный (Monosodium orthophosphate), |                                                                                              | После высушивания при температуре 60 оС в течение одного часа, а затем при температуре 105 ° С в течение четырех часов, содержит не менее 97% NaH <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> | 3                                                                  | 4 | 1  | 1  |  |  |
|      | (ii) орто-Фосфат натрия 2-замещенный (Disodium orthophosphate),  |                                                                                              | После высушивания при температуре 40 ° С в течение трех часов, а затем при температуре 105 ° С в течение пяти часов, содержит не менее 98% Na <sub>2</sub> HPO <sub>4</sub>    | 3                                                                  | 4 | 1  | 1  |  |  |

|      |                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |   |   |   |  |
|------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|--|
|      | (iii) орто-Фосфат натрия 3-замещенный (Trisodium orthophosphate).   | Безводный фосфат натрия и гидрированные формы, за исключением dodecahydrate, содержать не менее 97,0% от Na <sub>3</sub> PO <sub>4</sub> рассчитанный на сухой основе. Dodecahydrate фосфат натрия содержит не менее 92,0% от Na <sub>3</sub> PO <sub>4</sub> рассчитывается на основе зажигается | 3 | 4 | 1 | 1 |  |
| E340 | Фосфаты калия (POTASSIUM PHOSPHATES):                               | регулятор кислотности, эмульгатор, агент влагоудерживающий, стабилизатор, эмульгирующая соль                                                                                                                                                                                                      |   |   |   |   |  |
|      | (i) орто-Фосфат калия 1-замещенный (Monopotassium orthophosphate),  | 98,0 % после высушивания при температуре 105 °C в течение четырех часов                                                                                                                                                                                                                           | 3 | 4 | 1 | 1 |  |
|      | (ii) орто-Фосфат калия 2-замещенный (Dipotassium orthophosphate),   | 98,0 % после высушивания при температуре 105 °C в течение четырех часов                                                                                                                                                                                                                           | 3 | 4 | 1 | 1 |  |
|      | (iii) орто-Фосфат калия 3-замещенный (Tripotassium orthophosphate). | 97 % рассчитанные на заженной основе                                                                                                                                                                                                                                                              | 3 | 4 | 1 | 1 |  |
| E341 | Фосфаты кальция (CALCIUM PHOSPHATES):                               | регулятор кислотности, влагоудерживающий, эмульгирующая соль, носитель                                                                                                                                                                                                                            |   |   |   |   |  |
|      | (i) орто-Фосфат кальция 1-замещенный (Monocalcium orthophosphate),  | 95 % на сухой основе                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3 | 4 | 1 | 1 |  |
|      | (ii) орто-Фосфат кальция 2-замещенный (Dicalcium orthophosphate),   | Дикальцийфосфат, после высушивания при температуре 200 ° C в течение трех часов, содержит не менее 98% и не более чем эквивалент 102% CaHPO <sub>4</sub>                                                                                                                                          | 3 | 4 | 1 | 1 |  |
|      | (iii) орто-Фосфат кальция 3-замещенный (Tricalcium orthophosphate). | 90 % рассчитанные на заженной основе                                                                                                                                                                                                                                                              | 3 | 4 | 1 | 1 |  |
| E342 | Фосфаты аммония (AMMONIUM PHOSPHATES):                              | регулятор кислотности, вещество для обработки муки                                                                                                                                                                                                                                                |   |   |   |   |  |

|      |                                                                       |                                                                                              |   |   |   |   |  |
|------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|--|
|      | (i) орто-Фосфат аммония однозамещенный (Monoammonium orthophosphate), |                                                                                              | 3 | 4 | 1 | 1 |  |
|      | (ii) орто-Фосфат аммония двухзамещенный (Diammonium orthophosphate).  |                                                                                              | 3 | 4 | 1 | 1 |  |
| E343 | Фосфаты магния (MAGNESIUM PHOSPHATES):                                | регулятор кислотности, агент антислеживающий                                                 |   |   |   |   |  |
|      | (i) орто-Фосфат магния 1-замещенный (Monomagnesium orthophosphate),   | 51,0 % после зажигания                                                                       | 3 | 4 | 1 | 1 |  |
|      | (ii) орто-Фосфат магния 2-замещенный (Dimagnesium orthophosphate),    | 96 % после зажигания                                                                         | 3 | 4 | 1 | 1 |  |
|      | (iii) орто-Фосфат магния 3-замещенный (Trimagnesium orthophosphate).  | 98% of Mg3(PO4)2 после зажигания at 425o                                                     | - | 4 | - | - |  |
| E350 | Малаты натрия (SODIUM MALATES):                                       | регулятор кислотности, агент влагоудерживающий, эмульгатор, стабилизирующая соль             |   |   |   |   |  |
|      | (i) Малат натрия 1-замещенный (Sodium hydrogen malate),               | 98,0 % на безводной основе                                                                   | 3 | 5 | 1 | - |  |
|      | (ii) Малат натрия (Sodium malate).                                    | 99,0 % на безводной основе                                                                   | 3 | 5 | 1 | - |  |
| E351 | Малаты калия (POTASSIUM MALATES):                                     | регулятор кислотности, агент влагоудерживающий, эмульгатор, стабилизатор, эмульгирующая соль | 3 | 5 | 1 | - |  |
|      | (i) Малат калия 1-замещенный (Potassium hydrogen malate),             |                                                                                              |   |   |   |   |  |
|      | (ii) Малат калия (Potassium malate).                                  |                                                                                              |   |   |   |   |  |
| E352 | Малаты кальция (CALCIUM MALATES):                                     | регулятор кислотности, агент влагоудерживающий, эмульгатор, стабилизирующая соль             |   |   |   |   |  |
|      | (i) Малат кальция 1-замещенный (Calcium hydrogen malate),             | 97,5 % на безводной основе                                                                   | 3 | 5 | 1 | - |  |
|      | (ii) Малат кальция (Calcium malate).                                  | 97,5 % на безводной основе                                                                   | 3 | 5 | 1 | - |  |

|      |                                                                |                            |                                                                                                                                   |   |   |   |   |  |
|------|----------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|--|
| E353 | мета-Винная кислота<br>(METATARTARIC ACID)                     | регулятор кислотности      | 99,50%                                                                                                                            | 3 | 5 | 1 | - |  |
| E354 | Тартрат кальция (CALCIUM TARTRATE)                             | регулятор кислотности      | 98,00%                                                                                                                            | 3 | 5 | 1 | - |  |
| E355 | Адипиновая кислота (ADIPIC ACID)                               | регулятор кислотности      | 99,60%                                                                                                                            | 3 | 5 | 1 | - |  |
| E356 | Адипаты натрия (SODIUM ADIPATES)                               | регулятор кислотности      | 99,0 % (на безводной основе)                                                                                                      | 3 | 5 | 1 | - |  |
| E357 | Адипаты калия (POTASSIUM ADIPATES)                             | регулятор кислотности      | 99,0 % (на безводной основе)                                                                                                      | 3 | 5 | 1 | - |  |
| E359 | Адипаты аммония (AMMONIUM ADIPATES)                            | регулятор кислотности      |                                                                                                                                   |   |   |   |   |  |
| E363 | Янтарная кислота (SUCCINIC ACID)                               | регулятор кислотности      | 99,00%                                                                                                                            | 3 | 5 | 1 | - |  |
| E365 | Фумараты натрия (SODIUM FUMARATES)                             | регулятор кислотности      | Не менее 98,0% и не более 102,0% на сухой основе                                                                                  | - | 2 | - | - |  |
| E380 | Цитраты аммония (AMMONIUM CITRATES)                            | регулятор кислотности      |                                                                                                                                   | 3 | 5 | 1 | - |  |
| E381 | Цитраты аммония-железа (FERRIC AMMONIUM CITRATE)               | регулятор кислотности      | Не менее 16,5% и не более 22,5% железа (Fe) для коричневых солей, и не менее 14,5% и не более 16,0% железа (Fe) для зеленой соли. | - | 2 | - | - |  |
| E384 | Изопропилцитратная смесь (ISOPROPYL CITRATES)                  | антиокислитель, консервант |                                                                                                                                   | - | 2 | - | - |  |
| E385 | Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (CALCIUM DISODIUM EDTA) | антиокислитель, консервант |                                                                                                                                   | 3 | 5 | 1 | - |  |

|      |                                                                                      |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                         |                                     |                                   |                            |                                    |   |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|------------------------------------|---|
| E386 | Этилендиаминтетраацетат<br>динатрий (DISODIUM<br>ETHYLENE-DIAMINE-TETRA-<br>ACETATE) | антиокислитель,<br>консервант          | 99,00%                                                                                                                                                                                                                                                  | -                                   | 2                                 | -                          | -                                  | - |
| E387 | Оксистеарин (OXYSTEARIN)                                                             | антиокислитель,                        |                                                                                                                                                                                                                                                         |                                     |                                   |                            |                                    |   |
| E400 | Альгиновая кислота (ALGINIC<br>ACID)                                                 | загуститель,<br>стабилизатор, носитель | Альгиновая кислота дает, на<br>безводной основе, не менее чем<br>на 20% и не более 23%<br>углекислого газа (CO2), что<br>соответствует не менее чем на<br>91% и не более 104,5%<br>альгиновой кислоты (C6H8O6) п<br>(calculated в эквиваленте веса 200) | 3                                   | 5                                 | 1                          | 1                                  |   |
|      |                                                                                      |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                         | Микробиологические показатели:      |                                   |                            |                                    |   |
|      |                                                                                      |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                         | КМАФАнМ<br>КОЕ/г, не<br>более       | Кишечна<br>я<br>палочка,<br>в 5 г | сальмоне<br>ллы, в 10<br>г | Дрожжи, плесени КОЕ/г, не<br>более |   |
|      |                                                                                      |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                         | 5000                                | Не доп.                           | Не доп.                    | 500                                |   |
|      |                                                                                      |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                         | Токсичные элементы, мг/кг, не более |                                   |                            |                                    |   |
|      |                                                                                      |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                         | мышьяк                              | свинец                            | ртуть                      | кадмий                             |   |
| E401 | Альгинат натрия (SODIUM<br>ALGINATE)                                                 | загуститель,<br>стабилизатор, носитель | Доходность, на безводной<br>основе, не менее чем на 18% и не<br>более 21% углекислого газа<br>соответствует не менее чем на<br>90,8% и не более 106,0%<br>альгината натрия (в пересчете на<br>эквивалентный весу 222)                                   | 3                                   | 5                                 | 1                          | 1                                  |   |
|      |                                                                                      |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                         | Микробиологические показатели:      |                                   |                            |                                    |   |

|      |                                         |                                        |                                                                                                                                                                                                                                  |                                     |                                   |                            |                                       |
|------|-----------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|---------------------------------------|
|      |                                         |                                        |                                                                                                                                                                                                                                  | КМАФАнМ<br>КОЕ/г, не<br>более       | Кишечна<br>я<br>палочка,<br>в 5 г | сальмоне<br>ллы, в 10<br>г | Дрожжи, плесени<br>КОЕ/г, не<br>более |
|      |                                         |                                        |                                                                                                                                                                                                                                  | 5000                                | Не доп.                           | Не доп.                    | 500                                   |
|      |                                         |                                        |                                                                                                                                                                                                                                  | Токсичные элементы, мг/кг, не более |                                   |                            |                                       |
|      |                                         |                                        |                                                                                                                                                                                                                                  | мышьяк                              | свинец                            | ртуть                      | кадмий                                |
| E402 | Альгинат калия (POTASSIUM<br>ALGINATE)  | загуститель,<br>стабилизатор           | Доходность, на безводной<br>основе, не менее 16,5% и не<br>более 19,5% углекислого газа<br>соответствует не менее чем на<br>89,2% и не более 105,5%<br>альгинат калия (в пересчете на<br>эквивалентный вес основе 238)           | 3                                   | 5                                 | 1                          | 1                                     |
|      |                                         |                                        |                                                                                                                                                                                                                                  | Микробиологические показатели:      |                                   |                            |                                       |
|      |                                         |                                        |                                                                                                                                                                                                                                  | КМАФАнМ<br>КОЕ/г, не<br>более       | Кишечна<br>я<br>палочка,<br>в 5 г | сальмоне<br>ллы, в 10<br>г | Дрожжи, плесени<br>КОЕ/г, не<br>более |
|      |                                         |                                        |                                                                                                                                                                                                                                  | 5000                                | Не доп.                           | Не доп.                    | 500                                   |
| E403 | Альгинат аммония (AMMONIUM<br>ALGINATE) | загуститель,<br>стабилизатор, носитель | Доходность, на безводной<br>основе, не менее чем на 18% и не<br>более 21% углекислого газа<br>соответствует не менее чем на<br>88,7% и не более 103,6%<br>альгинат аммония (в пересчете<br>на эквивалентной основе весом<br>217) | 3                                   | 5                                 | 1                          | 1                                     |
|      |                                         |                                        |                                                                                                                                                                                                                                  | Токсичные элементы, мг/кг, не более |                                   |                            |                                       |
|      |                                         |                                        |                                                                                                                                                                                                                                  | мышьяк                              | свинец                            | ртуть                      | кадмий                                |

|      |                                                     |                                                           |                                                                                                                                                                                                             |                                     |                         |                     |                                 |  |
|------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--|
| E404 | Альгинат кальция (CALCIUM ALGINATE)                 | загуститель, стабилизатор, пеногаситель, носитель         | Доходность, на безводной основе, не менее чем на 18% и не более 21% углекислого газа соответствует не менее чем на 89,6% и не более 104,5% от альгинат кальция (в пересчете на equivalentweight основе 219) | 3                                   | 5                       | 1                   | 1                               |  |
|      |                                                     |                                                           |                                                                                                                                                                                                             | Микробиологические показатели:      |                         |                     |                                 |  |
|      |                                                     |                                                           |                                                                                                                                                                                                             | КМАФАнМ КОЕ/г, не более             | Кишечная палочка, в 5 г | сальмонеллы, в 10 г | Дрожжи, плесени КОЕ/г, не более |  |
|      |                                                     |                                                           |                                                                                                                                                                                                             | 5000                                | Не доп.                 | Не доп.             | 500                             |  |
|      |                                                     |                                                           |                                                                                                                                                                                                             | Токсичные элементы, мг/кг, не более |                         |                     |                                 |  |
|      |                                                     |                                                           |                                                                                                                                                                                                             | мышьяк                              | свинец                  | ртуть               | кадмий                          |  |
| E405 | Пропиленгликольальгинат (PROPYLENE GLYCOL ALGINATE) | загуститель, эмульгатор, носитель                         | Доходность или урожайность, на безводной основе, не менее чем на 16% и не более 20% CO2 углекислого газа                                                                                                    | 3                                   | 5                       | 1                   | 1                               |  |
|      |                                                     |                                                           |                                                                                                                                                                                                             | Микробиологические показатели:      |                         |                     |                                 |  |
|      |                                                     |                                                           |                                                                                                                                                                                                             | КМАФАнМ КОЕ/г, не более             | Кишечная палочка, в 5 г | сальмонеллы, в 10 г | Дрожжи, плесени КОЕ/г, не более |  |
|      |                                                     |                                                           |                                                                                                                                                                                                             | 5000                                | Не доп.                 | Не доп.             | 500                             |  |
|      |                                                     |                                                           |                                                                                                                                                                                                             | Токсичные элементы, мг/кг, не более |                         |                     |                                 |  |
|      |                                                     |                                                           |                                                                                                                                                                                                             | мышьяк                              | свинец                  | ртуть               | кадмий                          |  |
| E406 | Агар (AGAR)                                         | загуститель, агент желеобразующий, стабилизатор, носитель | Пороговой концентрации геля не должна быть выше, чем 0,25%                                                                                                                                                  | 3                                   | 5                       | 1                   | 1                               |  |

|       |                                                                                                                                                    |                                                       |                                     |                         |                     |                                 |  |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--|
| E407  | Каррагинан и его натриевая, калиевая, аммонийная соли, включая фуцеллеран (CARRAGEENAN AND ITS Na, K, NH <sub>4</sub> SALTS (INCLUDES FURCELLARAN) | загуститель, агент желирующий, стабилизатор, носитель | 3                                   | 5                       | 1                   | 1                               |  |
|       |                                                                                                                                                    |                                                       | Микробиологические показатели:      |                         |                     |                                 |  |
|       |                                                                                                                                                    |                                                       | КМАФАнМ<br>КОЕ/г, не более          | Кишечная палочка, в 5 г | сальмонеллы, в 10 г | Дрожжи, плесени КОЕ/г, не более |  |
|       |                                                                                                                                                    |                                                       | 5000                                | Не доп.                 | Не доп.             | 500                             |  |
|       |                                                                                                                                                    |                                                       | Токсичные элементы, мг/кг, не более |                         |                     |                                 |  |
|       |                                                                                                                                                    |                                                       | мышьяк                              | свинец                  | ртуть               | кадмий                          |  |
| E407a | Каррагинан из водорослей EUCHEMA (CARRAGEENAN PES- PROCESSED EUCHEMA SEAWEED)                                                                      | загуститель, агент желирующий, стабилизатор, носитель | 3                                   | 5                       | 1                   | 1                               |  |
|       |                                                                                                                                                    |                                                       | Микробиологические показатели:      |                         |                     |                                 |  |
|       |                                                                                                                                                    |                                                       | КМАФАнМ<br>КОЕ/г, не более          | Кишечная палочка, в 5 г | сальмонеллы, в 10 г | Дрожжи, плесени КОЕ/г, не более |  |
|       |                                                                                                                                                    |                                                       | 5000                                | Не доп.                 | Не доп.             | 500                             |  |
|       |                                                                                                                                                    |                                                       | Токсичные элементы, мг/кг, не более |                         |                     |                                 |  |
|       |                                                                                                                                                    |                                                       | мышьяк                              | свинец                  | ртуть               | кадмий                          |  |
| E409  | Арабиногалактан (ARABINOGALACTAN)                                                                                                                  | загуститель, агент желирующий, стабилизатор           |                                     |                         |                     |                                 |  |
| E410  | Камель рожкового дерева (CAROB BEAN GUM)                                                                                                           | загуститель, стабилизатор, носитель                   | 3                                   | 5                       | 1                   | 1                               |  |

|      |                                       |                                                 |                                                                                                                         |                     |       |        |   |  |
|------|---------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------|--------|---|--|
| E412 | Гуаровая камедь (GUAR GUM)            | загуститель, стабилизатор, носитель             | Galactomannan Содержание не менее 75 %                                                                                  | 3                   | 5     | 1      | 1 |  |
| E413 | Трагакант камедь (TRAGACANTH GUM)     | загуститель, стабилизатор, эмульгатор, носитель |                                                                                                                         | 3                   | 5     | 1      | 1 |  |
|      |                                       |                                                 | Микробиологические показатели:                                                                                          |                     |       |        |   |  |
|      |                                       |                                                 | Кишечная палочка, в 5 г                                                                                                 | сальмонеллы, в 10 г |       |        |   |  |
|      |                                       |                                                 | Не доп.                                                                                                                 | Не доп.             |       |        |   |  |
|      |                                       |                                                 | Токсичные элементы, мг/кг, не более                                                                                     |                     |       |        |   |  |
|      |                                       |                                                 | мышьяк                                                                                                                  | свинец              | ртуть | кадмий |   |  |
| E414 | Гуммиарабик (GUM ARABIC (ACACIA GUM)) | загуститель, стабилизатор, носитель             | 3                                                                                                                       | 5                   | 1     | 1      |   |  |
| E415 | Ксантановая камедь (XANTAN GUM)       | загуститель, стабилизатор, носитель             | -                                                                                                                       | 2                   | -     | -      |   |  |
|      |                                       |                                                 | Урожайность, на сухой основе, не менее 4,2 % и не более 5 % of CO2 corresponding to между 91 % and 108 % of xanthan gum |                     |       |        |   |  |
|      |                                       |                                                 | Микробиологические показатели: Xanthomonas campestris - клетки отсутствуют в 1 г                                        |                     |       |        |   |  |
|      |                                       |                                                 | Токсичные элементы, мг/кг, не более                                                                                     |                     |       |        |   |  |
|      |                                       |                                                 | мышьяк                                                                                                                  | свинец              | ртуть | кадмий |   |  |
| E416 | Карайи камедь (KARAYA GUM)            | загуститель, стабилизатор                       | 3                                                                                                                       | 5                   | 1     | 1      |   |  |
|      |                                       |                                                 | Микробиологические показатели:                                                                                          |                     |       |        |   |  |
|      |                                       |                                                 | Кишечная палочка, в 5 г                                                                                                 | сальмонеллы, в 10 г |       |        |   |  |
|      |                                       |                                                 | Не доп.                                                                                                                 | Не доп.             |       |        |   |  |
|      |                                       |                                                 | Токсичные элементы, мг/кг, не более                                                                                     |                     |       |        |   |  |
|      |                                       |                                                 | мышьяк                                                                                                                  | свинец              | ртуть | кадмий |   |  |

|      |                                                         |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                     |                         |                     |                                  |  |
|------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|---------------------|----------------------------------|--|
| E417 | Тары камедь (TARA GUM)                                  | загуститель, стабилизатор                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3                                   | 5                       | 1                   | 1                                |  |
| E418 | Геллановая камедь (GELLAN GUM)                          | загуститель, стабилизатор, агент желеобразующий              | Урожайность, на сухой основе, не менее 3,3 % и не более 6,8 % of CO <sub>2</sub>                                                                                                                                                                                                 | 3                                   | 2                       | 1                   | 1                                |  |
|      |                                                         |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Микробиологические показатели:      |                         |                     |                                  |  |
|      |                                                         |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                  | КМАФАнМ<br>КОЕ/г, не более          | Кишечная палочка, в 5 г | сальмонеллы, в 10 г | Дрожжи и плесени, КОЕ/г не более |  |
|      |                                                         |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 10000                               | Не доп.                 | Не доп.             | 400                              |  |
|      |                                                         |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Токсичные элементы, мг/кг, не более |                         |                     |                                  |  |
|      |                                                         |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                  | мышьяк                              | свинец                  | ртуть               | кадмий                           |  |
| E420 | Сорбит и сорбитовый сироп (SORBITOL AND SORBITOL SYRUP) | подсластитель, агент влагоудерживающий, эмульгатор, носитель |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                     |                         |                     |                                  |  |
|      | (i) SORBITOL                                            |                                                              | Не менее 97.0% от общего C <sub>6</sub> H <sub>14</sub> O <sub>6</sub> glycitols и не менее 91.0% соединений со структурной формулой CH <sub>2</sub> OH-(CHON) п-CH <sub>2</sub> OH, где п D-сорбита на безводной основе. Термин относится к glycitols целое меньше или равно 4. | -                                   | 1                       | -                   | -                                |  |
|      | (ii) SORBITOL SYRUP                                     |                                                              | Не менее 99.0% гидрогенизированных сахаридов и не менее 50.0% от D-сорбита на безводной основе                                                                                                                                                                                   | -                                   | 1                       | -                   | -                                |  |
| E421 | Маннит (MANNITOL)                                       | подсластитель, агент антислеживающий, носитель               | Не менее 96.0% и не более 102.0% на сухой основе                                                                                                                                                                                                                                 | -                                   | 1                       | -                   | -                                |  |

|      |                                                                |                                                      |                                                                                                                                                                           |                                     |                                    |                                  |        |   |
|------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|--------|---|
| E422 | Глицерин (GLYCEROL)                                            | агент<br>влагоудерживающий,<br>загуститель, носитель | 98% глицерина на безводной<br>основе                                                                                                                                      | 3                                   | 2                                  | 1                                | -      |   |
| E425 | Конжак (Конжаковая<br>мука)(KONJAC (KONJAC<br>FLOUR):          | загуститель                                          |                                                                                                                                                                           |                                     |                                    |                                  |        |   |
|      | (i) Конжаковая камедь (KONJAC GUM),                            |                                                      | 75 % углеводов                                                                                                                                                            | 3                                   | 2                                  | -                                | -      |   |
|      | (ii) Конжаковый глюкоманнан (KONJAC<br>GLUCOMANNANE).          |                                                      | Всего клетчатки: не менее 95% от<br>сухого веса                                                                                                                           | -                                   | 1                                  | -                                | -      |   |
|      |                                                                |                                                      |                                                                                                                                                                           | Микробиологические показатели:      |                                    |                                  |        |   |
|      |                                                                |                                                      |                                                                                                                                                                           | Кишечная<br>палочка, в 5<br>г       | сальмонеллы, в 12,5 г              |                                  |        |   |
|      |                                                                |                                                      |                                                                                                                                                                           | Не доп.                             | Не доп.                            |                                  |        |   |
|      |                                                                |                                                      |                                                                                                                                                                           | Токсичные элементы, мг/кг, не более |                                    |                                  |        |   |
|      |                                                                |                                                      |                                                                                                                                                                           | мышьяк                              | свинец                             | ртуть                            | кадмий |   |
| E426 | Гемилцеллоза сои (SOYBEAN<br>HEMICELLULOSE)                    | загуститель,<br>стабилизатор                         | 74 % углеводов                                                                                                                                                            | 2                                   | 5                                  | 1                                | 1      | - |
|      |                                                                |                                                      |                                                                                                                                                                           | Микробиологические показатели:      |                                    |                                  |        |   |
|      |                                                                |                                                      |                                                                                                                                                                           | КМАФАнМ<br>КОЕ/г, не<br>более       | Кишечна<br>я<br>палочка,<br>в 10 г | Дрожжи и плесени, КОЕ/г не более |        |   |
|      |                                                                |                                                      |                                                                                                                                                                           | 3000                                | Не доп.                            | 100                              |        |   |
|      |                                                                |                                                      |                                                                                                                                                                           | Токсичные элементы, мг/кг, не более |                                    |                                  |        |   |
|      |                                                                |                                                      |                                                                                                                                                                           | мышьяк                              | свинец                             | ртуть                            | кадмий |   |
| E430 | Полиоксидилен (8) стеарат<br>(POLYOXYETHYLENE (8)<br>STEARATE) | эмульгатор                                           | Не менее 53.0 и не более 57,0%<br>оксидиленовых группы<br>эквивалентна не менее 96.0 и не<br>более 103,0% полиоксидилен (8)<br>стеарат рассчитана на безводной<br>основе. | -                                   | 2                                  | -                                | -      |   |

|      |                                                                                                       |                                                           |                                                                                                                                          |   |   |   |   |  |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|--|
| E431 | Полиоксиэтилен (40) стеарат<br>(POLYOXYETHYLENE (40) STEARATE)                                        | эмульгатор                                                | 97,5 % на безводной основе                                                                                                               | 3 | 5 | 1 | 1 |  |
| E432 | Полиоксиэтилен (20) сорбитан монолаурат, Твин 20<br>(POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOLAURATE)       | эмульгатор, носитель                                      | Содержание не менее 70% оксиэтиленовых группы, эквивалентной не менее 97, 3% полиоксиэтилен (20) сорбитанмонолаурат на безводной основе  | 3 | 5 | 1 | 1 |  |
| E433 | Полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат, Твин 80<br>(POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOOLEATE)         | эмульгатор, носитель                                      | Содержание не менее 65% оксиэтиленовых группы, эквивалентной не менее 96, 5% полиоксиэтилен (20) сорбитанмоноолеата на безводной основе  | 3 | 5 | 1 | 1 |  |
| E434 | Полиоксиэтилен (20) сорбитан моно-пальмитат, Твин 40<br>(POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOPALMITATE) | эмульгатор, носитель                                      | Содержание не менее 66% оксиэтиленовых группы, эквивалентной не менее 97% полиоксиэтилен (20) сорбитан монопальмитат на безводной основе | 3 | 5 | 1 | 1 |  |
| E435 | Полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат, Твин 60<br>(POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOSTEARATE)     | эмульгатор, носитель                                      | Содержание не менее 65% оксиэтиленовых группы, эквивалентной не менее 97% полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат на безводной основе   | 3 | 5 | 1 | 1 |  |
| E436 | Полиоксиэтилен (20) сорбитан три-стеарат<br>(POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN TRISTEARATE)               | эмульгатор, носитель                                      | Содержание не менее 46% оксиэтиленовых группы, эквивалентной не менее 96% полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат на безводной основе    | 3 | 5 | 1 | 1 |  |
| E440 | Пектины (PECTINS)                                                                                     | загуститель, стабилизатор, агент желеобразующий, носитель |                                                                                                                                          |   |   |   |   |  |

|      |                                                                                                  |                          |                                                                                                                                        |   |   |   |   |  |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|--|
|      | (i) PECTIN                                                                                       |                          | Содержание не менее 65% галактуроновой кислоты на беззольные и безводной основе после промывки кислотой и спиртом                      | 3 | 5 | 1 | 1 |  |
|      | (ii) AMIDATED PECTIN                                                                             |                          | Содержание не менее 65% галактуроновой кислоты на беззольные и безводной основе после промывки кислотой и спиртом                      | 3 | 5 | 1 | 1 |  |
| E442 | Фосфатидиловой кислоты аммонийные соли (фосфатиды аммония) (AMMONIUM SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID) | эмульгатор, носитель     | Содержание фосфора в не менее 3% и не более 3,4% по весу; аммония Содержание это не менее 1, 2% и не более 1,5% (расчитывается как N), | 3 | 5 | 1 | 1 |  |
| E444 | Сахарозы ацетат изобутират (SUCROSE ACETATE ISOBUTIRAT)                                          | эмульгатор, стабилизатор | 98,8 % и не более 101,9 % of C40H62O19                                                                                                 | 3 | 3 | 1 | 1 |  |
| E445 | Эфиры глицерина и смоляных кислот (GLYCEROL ESTERS OF WOOD RESIN)                                | эмульгатор, стабилизатор |                                                                                                                                        | 3 | 2 | 1 | 1 |  |
| E450 | Пирофосфаты (DIPHOSPHATES):                                                                      |                          |                                                                                                                                        |   |   |   |   |  |
|      | (i) Дигидропирофосфат натрия (Disodium diphosphate),                                             |                          | чем 95% дифосфат натрия                                                                                                                | 3 | 4 | 1 | 1 |  |
|      | (ii) Моногидропирофосфат натрия (Trisodium diphosphate),                                         |                          | 95 % на безводной основе                                                                                                               | 3 | 4 | 1 | 1 |  |
|      | (iii) Пирофосфат натрия (Tetrasodium diphosphate);                                               |                          | 95 % of Na4P2O7 на основе воспламенения                                                                                                | 3 | 4 | 1 | 1 |  |
|      | (iv) Дигидропирофосфат калия (Dipotassium diphosphate),                                          |                          |                                                                                                                                        |   |   |   |   |  |
|      | (v) Пирофосфат калия (Tetrapotassium diphosphate),                                               |                          | 95 % на основе воспламенения                                                                                                           | 3 | 4 | 1 | 1 |  |
|      | (vi) Пирофосфат кальция (Dicalcium diphosphate),                                                 |                          | 96%                                                                                                                                    | 3 | 4 | 1 | 1 |  |

|      |                                                                                 |                                                                              |   |   |   |   |   |
|------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|
|      | (vii) Дигидрофосфат кальция (Calcium dihydrogen phosphate).                     | 90 % на безводной основе                                                     | 3 | 4 | 1 | 1 |   |
| E451 | Трифосфаты (TRIPHOSPHATES): регулятор кислотности                               |                                                                              |   |   |   |   |   |
|      | (i) Трифосфат натрия (5-замещенный) (Pentasodium triphosphate),                 | 85,0 % (anhydrous) or 65,0 % (hexahydrate)                                   | 3 | 4 | 1 | 1 |   |
|      | (ii) Трифосфат калия (5-замещенный) (Pentapotassium triphosphate).              | 85 % на безводной основе                                                     | 3 | 4 | 1 | 1 |   |
| E452 | Полифосфаты (POLYPHOSPHATES): эмульгатор, стабилизатор, агент влагоудерживающий |                                                                              |   |   |   |   |   |
|      | (i) Полифосфат натрия (Sodium polyphosphate),                                   |                                                                              |   |   |   |   |   |
|      | 1. SOLUBLE POLYPHOSPHATE                                                        | P2O5 Содержание Не менее 60 % и не более 71 % на основе воспламенения        | 3 | 4 | 1 | 1 | - |
|      | 2. INSOLUBLE POLYPHOSPHATE                                                      | P2O5 Содержание Не менее 68,7 % и не более 70,0 %                            | 3 | 4 | 1 | 1 | - |
|      | (ii) Полифосфат калия (Potassium polyphosphate),                                | P2O5 Содержание Не менее 53, 5% и не более 61,5% на основе зажигания         | 3 | 4 | 1 | 1 | - |
|      | (iii) Полифосфат натрия-кальция (Sodiumcalcium polyphosphate),                  | Не менее 61 % и не более 69 % as P2O5                                        | 3 | 4 | 1 | 1 | - |
|      | (iv) Полифосфаты кальция (Calcium polyphosphates),                              | P2O5 Содержание Не менее 71% и не более 73% на основе зажигания              | 3 | 4 | 1 | 1 | - |
|      | (v) Полифосфаты аммония (Ammonium polyphosphates).                              | Не менее 55,0% и не более 75,0% на безводной основе, рассчитывается как P2O5 | - | 4 | - | - | - |
| E459 | бета-Циклодекстрин (BETA-CYCLODEXTRIN)                                          | стабилизатор, носитель                                                       | 1 | 1 | - | - | - |
| E460 | Целлюлоза (CELLULOSE): эмульгатор, агент антислеживающий, носитель              | 98,0% от (C6H10O5) 7 на безводной основе                                     | 1 | 1 | - | - | - |

|      |                                                                  |                                                                   |   |   |   |   |    |
|------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|----|
|      | (i) Целлюлоза микрокристаллическая (Microcrystalline cellulose), | 97% рассчитывается как целлюлоза на безводной основе              | 3 | 5 | 1 | 1 | 10 |
|      | (ii) Целлюлоза в порошке (Powdered cellulose).                   | 92%                                                               | 3 | 5 | 1 | 1 | 10 |
| E461 | Метилцеллюлоза (METHYL CELLULOSE)                                | загуститель, эмульгатор, стабилизатор, носитель                   | 3 | 5 | 1 | 1 | 20 |
| E462 | Этилцеллюлоза (ETHYL CELLULOSE)                                  | наполнитель, носитель                                             | 3 | 2 | 1 | 1 | -  |
| E463 | Гидроксипропилцеллюлоза (HYDROXYPROPYL CELLULOSE)                | загуститель, эмульгатор, стабилизатор                             | 3 | 5 | 1 | 1 | 20 |
| E464 | Гидроксипропилметилцеллюлоза (HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE)    | загуститель, эмульгатор, стабилизатор, носитель                   | 3 | 5 | 1 | 1 | 20 |
| E465 | Метилэтилцеллюлоза (METHYL ETHYL CELLULOSE)                      | загуститель, эмульгатор, стабилизатор, пенообразователь, носитель | 3 | 5 | 1 | 1 | 20 |
| E466 | Карбоксиметилцеллюлоза (CARBOXYMETHYL CELLULOSE)                 | загуститель, стабилизатор, носитель                               |   |   |   |   |    |

|        |                                                                                                                                         |                                                           |                                                                                                                                                                                                              |    |    |    |    |     |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|----|-----|
|        | Карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль (SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE)                                                                  |                                                           | Содержание на безводной основе не менее 99,5 %                                                                                                                                                               | 3  | 5  | 1  | 1  | 20  |
|        | Камедь целлюлозы (CELLULOSE GUM)                                                                                                        |                                                           |                                                                                                                                                                                                              |    |    |    |    |     |
| E467   | Этилгидроксипропилцеллюлоза (ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE)                                                                              | эмульгатор, загуститель, стабилизатор                     | Не менее 7% и не более 19% ethoxyl группы (-OC <sub>2</sub> H <sub>5</sub> ), а не менее 10% и не более 38% оксипропиленовых групп (-OCH <sub>2</sub> CH <sub>2</sub> -), на сухой и соль бесплатной основе. | -  | 5  | -  | -  | -   |
| E468   | Кроскармеллоза (карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль кроссвязанная) – CROSCARMELLOSE (CROS-S-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE)    | стабилизатор, носитель                                    |                                                                                                                                                                                                              | 3  | 5  | 1  | 1  | -   |
| E469   | Карбоксиметилцеллюлоза ферментативно гидролизованная (ENZYMATICALLY HYDROLYSED CARBOXYMETHYL CELLULOSE)                                 | загуститель, стабилизатор, носитель                       | Не менее 99,5%, в том числе моно-и дисахаридов, на сухой основе                                                                                                                                              | -  | 3  | -  | -  | -   |
|        | Камедь целлюлозы ферментативно гидролизованная (ENZYMATICALLY HYDROLYSED CELLULOSE GUM)                                                 |                                                           |                                                                                                                                                                                                              |    |    |    |    |     |
| E470   | Жирные кислоты, соли кальция, натрия, магния, калия и аммония (SALTS OF FATTY ACIDS (with base Al, Ca, Na, Mg, K and NH <sub>4</sub> )) | эмульгатор, стабилизатор, агент антислеживающий, носитель |                                                                                                                                                                                                              |    |    |    |    |     |
| E 470a | SODIUM, POTASSIUM AND CALCIUM SALTS OF FATTY ACIDS                                                                                      |                                                           | Содержание на безводной основе не менее 95 %                                                                                                                                                                 | 3  | 5  | 1  | 1  | 10  |
| E 470b | MAGNESIUM SALTS OF FATTY ACIDS                                                                                                          |                                                           | Содержание на безводной основе не менее 95 %                                                                                                                                                                 | 3  | 5  | 1  | 1  | 10  |
| E471   | Моно- и диглицериды жирных кислот (MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)                                                               | эмульгатор, стабилизатор, носитель                        | Содержание моно-и диглицеридов: не менее 70%                                                                                                                                                                 | 3* | 5* | 1* | 1* | 10* |

|       |                                                                                                                           |                                                    |    |    |    |    |     |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----|----|----|----|-----|
| E472a | Эфиры глицерина и уксусной и жирных кислот (ESTERS ACETIC AND FATTY ACID OF GLYCEROL)                                     | эмульгатор, стабилизатор, носитель                 | 3* | 5* | 1* | 1* | 10* |
| E472b | Эфиры глицерина и молочной и жирных кислот (ESTERS LACTIC AND FATTY ACID OF GLYCEROL)                                     | эмульгатор, стабилизатор,                          | 3* | 5* | 1* | 1* | 10* |
| E472c | Эфиры глицерина и лимонной и жирных кислот (CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)                                     | эмульгатор, стабилизатор, носитель                 | -  | 2* | -  | -  | -   |
| E472d | Эфиры моно- и диглицеридов жирных кислот и винной кислоты (TARTARIC ACID ESTERS OF MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS) | эмульгатор, стабилизатор                           | 3* | 5* | 1* | 1* | 10* |
| E472e | Эфиры глицерина и диацетилвинной и жирных кислот (DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)                     | эмульгатор, стабилизатор, носитель                 | 3* | 5* | 1* | 1* | 10* |
| E472f | Эфиры смешанные глицерина и винной, уксусной и жирных кислот (MIXED TARTARIC, ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)   | эмульгатор, стабилизатор,                          | 3* | 5* | 1* | 1* | 10* |
| E473  | Эфиры сахарозы и жирных кислот (SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS)                                                            | эмульгатор, носитель                               | 3* | 5* | 1* | 1* | 10* |
| E474  | Сахароглицериды (SUCROGLYCERIDES)                                                                                         | эмульгатор                                         | 3* | 5* | 1* | 1* | 10* |
| E475  | Эфиры полиглицерина и жирных кислот (POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS)                                                  | эмульгатор, носитель                               | 3* | 5* | 1* | 1* | 10* |
|       |                                                                                                                           | Содержание общего эфира жирных кислот не менее 90% |    |    |    |    |     |

|         |                                                                                                                                                                         |                                         |                                                      |                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                |    |    |     |  |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|-----|--|
|         |                                                                                                                                                                         |                                         |                                                      |                                                                                                                                                                                                                | Примечание: * Примечание: чистота критерий применяются к безопасности добавок натрия, калия и кальция, соли жирных кислот, однако эти вещества могут представлять максимум до уровня 6% (в виде натрия олеат). |    |    |     |  |
| E476    | Эфиры полиглицерина и<br>взаимоэтерифицированных<br>рициноловых кислот<br>(POLYGLYCEROL ESTERS OF<br>INTERESTERIFIED RICINOLEIC<br>ACID)                                | эмульгатор                              |                                                      | 3                                                                                                                                                                                                              | 5                                                                                                                                                                                                              | 1  | 1  | 10  |  |
| E477    | Эфиры пропиленгликоля и<br>жирных кислот (PROPYLENE<br>GLYCOL ESTERS OF FATTY<br>ACIDS)                                                                                 | эмульгатор                              | Содержание общего эфир<br>жирных кислот не менее 85% | 3*                                                                                                                                                                                                             | 5*                                                                                                                                                                                                             | 1* | 1* | 10* |  |
|         |                                                                                                                                                                         |                                         |                                                      | Примечание: * Примечание: чистота критерий применяются к безопасности добавок натрия, калия и кальция, соли жирных кислот, однако эти вещества могут представлять максимум до уровня 6% (в виде натрия олеат). |                                                                                                                                                                                                                |    |    |     |  |
| E479    | Термически окисленное соевое<br>масло с моно- и диглицеридами<br>жирных кислот (THERMALLY<br>OXIDIZED SOYABEAN OIL<br>WITH MONO- AND<br>DIGLYCERIDES OF FATTY<br>ACIDS) | эмульгатор                              |                                                      |                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                |    |    |     |  |
| E 479 b | THERMALLY OXIDISED SOYA BEAN OIL INTERACTED WITH MONO- AND<br>DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS                                                                               |                                         |                                                      | 3                                                                                                                                                                                                              | 5                                                                                                                                                                                                              | 1  | 1  | 10  |  |
| E480    | Диоктилсульфосукцинат натрия<br>(DIOCTYL SODIUM<br>SULPHOSUCCINATE)                                                                                                     | эмульгатор, агент<br>влажнoудерживающий | 98.5% на сухой основе                                | -                                                                                                                                                                                                              | 2                                                                                                                                                                                                              | -  | -  | -   |  |
| E481    | Стеароил-2-лактат натрия<br>(SODIUM STEAROYL -2-<br>LACTYLATE)                                                                                                          | эмульгатор, стабилизатор                |                                                      | 3                                                                                                                                                                                                              | 5                                                                                                                                                                                                              | 1  | 1  | 10  |  |
| E482    | Стеароил-2-лактат кальция<br>(CALCIUM STEAROYL -2-<br>LACTYLATE)                                                                                                        | эмульгатор, стабилизатор                |                                                      | 3                                                                                                                                                                                                              | 5                                                                                                                                                                                                              | 1  | 1  | 10  |  |

|      |                                                                         |                                               |                                                                                                  |   |   |   |   |    |
|------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|----|
| E483 | Стеарилтарtrat (STEARYL TARTRATE)                                       | вещество для обработки муки                   | Содержание общего эфира не менее 90% соответствующих эфиров значения не менее 163 и не более 180 | 3 | 5 | 1 | 1 | 10 |
| E484 | Стеарилцитрат (STEARYL CITRATE)                                         | эмульгатор                                    |                                                                                                  | - | 2 | - | - | -  |
| E491 | Сорбитан моностеарат, СПЭН 60 (SORBITAN MONOSTEARATE)                   | эмульгатор, носитель                          | Содержание не менее 95% смеси сорбита, сорбита и изосорбида эфиров                               | 3 | 5 | 1 | 1 | 10 |
| E492 | Сорбитан тристеарат (SORBITAN TRISTEARATE)                              | эмульгатор, носитель                          | Содержание не менее 95% смеси сорбита, сорбита и изосорбида эфиров                               | 3 | 5 | 1 | 1 | 10 |
| E493 | Сорбитан монолаурат, СПЭН 20 (SORBITAN MONOLAURATE)                     | эмульгатор, носитель                          | Содержание не менее 95% из смеси сорбита, сорбита и изосорбида эфиров                            | 3 | 5 | 1 | 1 | 10 |
| E494 | Сорбитан моноолеат, СПЭН 80 (SORBITAN MONOOLEATE)                       | эмульгатор, носитель                          | Содержание не менее 95% смеси сорбита, сорбита и изосорбида эфиров                               | 3 | 5 | 1 | 1 | 10 |
| E495 | Сорбитан монопальмитат, СПЭН 40 (SORBITAN MONOPALMITATE)                | эмульгатор, носитель                          | Содержание не менее 95% из смеси сорбита, сорбита и изосорбида эфиров                            | 3 | 5 | 1 | 1 | 10 |
| E500 | Карбонаты натрия (SODIUM CARBONATES):                                   | регулятор кислотности, агент антислеживающий  |                                                                                                  |   |   |   |   |    |
|      | (i) Карбонат натрия (Sodium carbonate),                                 |                                               | 99 % of Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> на безводной основе                                      | 3 | 5 | 1 | - | -  |
|      | (ii) Гидрокарбонат натрия (Sodium hydrogen carbonate),                  |                                               | 99 % на безводной основе                                                                         | 3 | 5 | 1 | - | -  |
|      | (iii) Смесь карбоната и гидрокарбоната натрия (Sodium sesquicarbonate). |                                               | между 35,0 % и 38,6 % NaHCO <sub>3</sub> и между 46,4 % и 50,0 % Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> | 3 | 5 | 1 | - | -  |
| E501 | Карбонаты калия (POTASSIUM CARBONATES):                                 | регулятор кислотности, стабилизатор, носитель |                                                                                                  |   |   |   |   |    |
|      | (i) Карбонат калия (Potassium carbonate),                               |                                               | 99,0 % на безводной основе                                                                       | 3 | 5 | 1 | - | -  |

|      |                                                           |                                                                          |                                                                                                                                         |   |    |   |   |    |
|------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|---|---|----|
|      | (ii) Гидрокарбонат калия (Potassium hydrogen carbonate).  |                                                                          | Содержание не менее 99,0 % и не более 101,0 % КНСОЗ на безводной основе                                                                 | 3 | 5  | 1 | - | -  |
| E503 | Карбонаты аммония (AMMONIUM CARBONATES):                  | регулятор кислотности, разрыхлитель                                      |                                                                                                                                         |   |    |   |   |    |
|      | (i) Карбонат аммония (Ammonium carbonate),                |                                                                          | не менее 30,0 % и не более 34,0 % of NH <sub>3</sub>                                                                                    | 3 | 5  | 1 | - | -  |
|      | (ii) Гидрокарбонат аммония (Ammonium hydrogen carbonate). |                                                                          | 99,00%                                                                                                                                  | 3 | 5  | 1 | - | -  |
| E504 | Карбонаты магния (MAGNESIUM CARBONATES):                  | регулятор кислотности, агент антислеживающий, фиксатор окраски, носитель |                                                                                                                                         |   |    |   |   |    |
|      | (i) Карбонат магния (Magnesium carbonate),                |                                                                          | Не менее 24,0% и не более 26,4% of Mg                                                                                                   | - | 2  | - | - | -  |
|      | (ii) Гидрокарбонат магния (Magnesium hydrogen carbonate). |                                                                          | Mg Содержание не менее 40,0 % и не более 45,0 % рассчитывается как MgO                                                                  | 3 | 10 | 1 | - | -  |
| E507 | Соляная кислота (HYDROCHLORIC ACID)                       | регулятор кислотности                                                    | Соляная кислота является коммерчески доступным в различных концентрациях. Концентрированная соляная кислота содержит не менее 35,0% HCl | 1 | 1  | 1 | - | -  |
| E508 | Хлорид калия (POTASSIUM CHLORIDE)                         | агент желирующий, носитель                                               | 99 % на сухой основе                                                                                                                    | 3 | 5  | 1 | 1 | 10 |
| E509 | Хлорид кальция (CALCIUM CHLORIDE)                         | уплотнитель, носитель                                                    | 93,0 % на безводной основе                                                                                                              | 3 | 10 | 1 | - | -  |
| E510 | Хлорид аммония (AMMONIUM CHLORIDE)                        | вещество для обработки муки                                              | 99,0% на сухой основе                                                                                                                   | - | 2  | - | - | -  |
| E511 | Хлорид магния (MAGNESIUM CHLORIDE)                        | уплотнитель, носитель                                                    | 99,00%                                                                                                                                  | 3 | 10 | 1 | - | -  |

|      |                                                                              |                                                     |                                                                                                                          |   |    |   |   |   |
|------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|---|---|---|
| E513 | Серная кислота (SULPHURIC ACID)                                              | регулятор кислотности                               | Серная кислота является коммерчески доступным в различных концентрациях. Концентрированным виде содержит не менее 96, 0% | 3 | 5  | 1 | - | - |
| E514 | Сульфаты натрия (SODIUM SULPHATES)                                           | регулятор кислотности, носитель                     |                                                                                                                          |   |    |   |   |   |
|      | (i) SODIUM SULPHATE                                                          |                                                     | 99,0 % на безводной основе                                                                                               | 3 | 5  | 1 | - | - |
|      | (ii) SODIUM HYDROGEN SULPHATE                                                |                                                     | 95,20%                                                                                                                   | 3 | 5  | 1 | - | - |
| E515 | Сульфаты калия (POTASSIUM SULPHATES)                                         | регулятор кислотности, носитель                     |                                                                                                                          |   |    |   |   |   |
|      | (i) POTASSIUM SULPHATE                                                       |                                                     | 99,00%                                                                                                                   | 3 | 5  | 1 | - | - |
|      | (ii) POTASSIUM HYDROGEN SULPHATE                                             |                                                     | 99,00%                                                                                                                   | 3 | 5  | 1 | - | - |
| E516 | Сульфат кальция (CALCIUM SULPHATE)                                           | вещество для обработки муки, уплотнитель, носитель  | 99,0 % на безводной основе                                                                                               | 3 | 5  | 1 | - | - |
| E517 | Сульфат аммония (AMMONIUM SULPHATE)                                          | вещество для обработки муки, стабилизатор, носитель | не менее 99,0 % и не более 100,5 %                                                                                       | - | 5  | - | - | - |
| E518 | Сульфат магния (MAGNESIUM SULPHATE)                                          | уплотнитель                                         | Не менее 99,0 % и не более 100,5% на основе воспламенения                                                                | 3 | 2  | - | - | - |
| E520 | Сульфат алюминия (ALUMINIUM SULPHATE)                                        | уплотнитель                                         | 99,5 % на основе воспламенения                                                                                           | 3 | 10 | 1 | - | - |
| E521 | Сульфат алюминия-натрия, Квасцы алюмо-натриевые (ALUMINIUM SODIUM SULPHATE)  | уплотнитель                                         | Содержание на безводной основе не менее 96,5 % (anhydrous) and 99,5 % (dodecahydrate)                                    | 3 | 5  | 1 | - | - |
| E522 | Сульфат алюминия-калия, Квасцы алюмо-калиевые (ALUMINIUM POTASSIUM SULPHATE) | регулятор кислотности, стабилизатор                 | 99,50%                                                                                                                   | 3 | 5  | 1 | - | - |

|      |                                                                               |                                                    |                                                                                                                                                                            |   |     |   |   |   |
|------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|---|---|---|
| E523 | Сульфат алюминия-аммония, Квасцы алюмоаммиачные (ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE) | стабилизатор, уплотнитель                          | 99,50%                                                                                                                                                                     | 3 | 5   | 1 | - | - |
| E524 | Гидроксид натрия (SODIUM HYDROXIDE)                                           | регулятор кислотности                              | Содержание твердых лекарственных форм не менее 98,0% от общего числа щелочи (как NaOH). Содержание раствора, соответственно, на основе указанных или надписью процент NaOH | 3 | 0,5 | 1 | - | - |
| E525 | Гидроксид калия (POTASSIUM HYDROXIDE)                                         | регулятор кислотности                              | 85,0 % of alkali рассчитывается как KOH                                                                                                                                    | 3 | 10  | 1 | - | - |
| E526 | Гидроксид кальция (CALCIUM HYDROXIDE)                                         | регулятор кислотности, уплотнитель                 | 92,00%                                                                                                                                                                     | 3 | 10  | - | - | - |
| E527 | Гидроксид аммония (AMMONIUM HYDROXIDE)                                        | регулятор кислотности                              | 27 % of NH <sub>3</sub>                                                                                                                                                    | 3 | 5   | - | - | - |
| E528 | Гидроксид магния (MAGNESIUM HYDROXIDE)                                        | регулятор кислотности, фиксатор окраски            | 95,0 % на безводной основе                                                                                                                                                 | 3 | 10  | - | - | - |
| E529 | Оксид кальция (CALCIUM OXIDE)                                                 | регулятор кислотности, вещество для обработки муки | 95,0% на основе зажигания                                                                                                                                                  | 3 | 10  | - | - | - |
| E530 | Оксид магния (MAGNESIUM OXIDE)                                                | агент антислеживающий                              | 98,0 % на основе зажигания                                                                                                                                                 | 3 | 10  | - | - | - |
| E535 | Ферроцианид натрия (SODIUM FERROCYANIDE)                                      | агент антислеживающий                              | 99,00%                                                                                                                                                                     | - | 5   | - | - | - |
| E536 | Ферроцианид калия (POTASSIUM FERROCYANIDE)                                    | агент антислеживающий                              | 99,00%                                                                                                                                                                     | - | 5   | - | - | - |
| E538 | Ферроцианид кальция (CALCIUM FERROCYANIDE)                                    | агент антислеживающий                              | 99,00%                                                                                                                                                                     | - | 5   | - | - | - |

|      |                                                                                             |                                                            |                                                                                                               |                                           |                          |                     |   |   |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------|---------------------|---|---|
| E541 | Алюмофосфат натрия кислый<br>(SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATE ACIDIC)                            | регулятор кислотности, эмульгатор                          | 95,0 % (обе формы)                                                                                            | 3                                         | 4                        | 1                   | 1 | - |
| E542 | Фосфат костный (фосфат кальция)<br>(BONE PHOSPHATE (essentiale Calcium phosphate, tribasic) | эмульгатор, агент антислеживающий, агент влагоудерживающий | Не менее 30% и не более 40% of Ca, and не менее 32% of P2O5.                                                  | 3                                         | 2                        | -                   | - | - |
|      |                                                                                             |                                                            |                                                                                                               | Микробиологические показатели:            |                          |                     |   |   |
|      |                                                                                             |                                                            |                                                                                                               | Общее число аэробн. микр. КОЕ/г, не более | Кишечная палочка, в 10 г | сальмонеллы, в 50 г |   |   |
|      |                                                                                             |                                                            |                                                                                                               | 1000                                      | Не доп.                  | Не доп.             |   |   |
| E551 | Диоксид кремния аморфный<br>(SILICON DIOXIDE AMORPHOUS)                                     | агент антислеживающий, носитель                            | Содержание после закипания не менее 99,0% (белой сажи), или 94,0% (гидратированные формы)                     | 3                                         | 5                        | 1                   | - | - |
| E552 | Силикат кальция (CALCIUM SILICATE)                                                          | агент антислеживающий, носитель                            | Содержание на безводной основе: — as SiO2 не менее 50 % и не более 95 % — as CaO не менее 3 % и не более 35 % | 3                                         | 5                        | 1                   | - | - |
| E553 | Силикаты магния (MAGNESIUM SILICATES):                                                      | агент антислеживающий                                      |                                                                                                               |                                           |                          |                     |   |   |
|      | (i) Силикат магния (Magnesium silicate),                                                    |                                                            | Содержание не менее 15 % of MgO and не менее 67 % of SiO2 на основе закипается                                | 3                                         | 5                        | 1                   | - | - |
|      | (ii) Трисиликат магния (Magnesium trisilicate),                                             |                                                            | Содержание не менее 29,0 % of MgO and не менее 65,0 % of SiO2 на основе закипается                            | 3                                         | 5                        | 1                   | - | - |
|      | (iii) Тальк (Talc).                                                                         |                                                            |                                                                                                               | 10                                        | 5                        | -                   | - | - |

|      |                                                     |                                                     |                                                                                                                                                                                                        |   |    |   |   |   |
|------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|---|---|---|
| E554 | Алюмосиликат натрия (SODIUM ALUMINOSILICATE)        | агент антислеживающий                               | Содержание на безводной основе: — as SiO <sub>2</sub> не менее 66,0 % и не более 88,0 % — as Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub> не менее 5,0 % и не более 15,0 %                                           | 3 | 5  | 1 | - | - |
| E555 | Алюмосиликат калия (POTASSIUM ALUMINIUM SILICATE)   | агент антислеживающий                               | 98%                                                                                                                                                                                                    | 3 | 10 | 1 | 2 | - |
| E556 | Алюмосиликат кальция (CALCIUM ALUMINIUM SILICATE)   | агент антислеживающий                               | Содержание на безводной основе: — as SiO <sub>2</sub> не менее 44,0 % и не более 50,0 % — as Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub> не менее 3,0 % и не более 5,0 % — as CaO не менее 32,0 % и не более 38,0 % | 3 | 10 | 1 | - | - |
| E558 | Бентонит (BENTONITE)                                | агент антислеживающий, носитель                     | монтмориллонит Содержание не менее 80 %                                                                                                                                                                | 2 | 20 | - | - | - |
| E559 | Алюмосиликат (каолин) – ALUMINIUM SILICATE (KAOLIN) | агент антислеживающий, носитель                     | Содержание не менее 90% (сумма кремнезема и глинозема, после зажигания), кремния (SiO <sub>2</sub> ) между 45% и 55% глинозема (Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub> ) от 30% до 39%                         | 3 | 5  | 1 | - | - |
| E570 | Жирные кислоты (FATTY ACIDS)                        | стабилизатор, глазирователь, пеногаситель, носитель | 98% с помощью хроматографии                                                                                                                                                                            | 3 | 1  | 1 | - | - |
| E574 | Глюконовая кислота (D-) (GLUCONIC ACID (D-))        | регулятор кислотности, антиокислитель, разрыхлитель | 50,0% (в глюконовой кислоты)                                                                                                                                                                           | 3 | 5  | 1 | - | - |
| E575 | Глюконо-дельта-лактон (GLUCONO DELTA-LACTONE)       | регулятор кислотности, антиокислитель, разрыхлитель | 99,0 % на безводной основе                                                                                                                                                                             | - | 2  | - | - | - |
| E576 | Глюконат натрия (SODIUM GLUCONATE)                  | регулятор кислотности, антиокислитель               | 98,00%                                                                                                                                                                                                 | - | 2  | - | - | - |

|      |                                                        |                                                    |                                                                         |   |   |   |   |   |
|------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|
| E577 | Глюконат калия (POTASSIUM GLUCONATE)                   | регулятор кислотности, антиокислитель, носитель    | не менее 97,0 % и не более 103,0 % на сухой основе                      | - | 2 | - | - | - |
| E578 | Глюконат кальция (CALCIUM GLUCONATE)                   | регулятор кислотности, уплотнитель                 | не менее 98,0 % и не более 102 % on the anhydrous and monohydrate basis | - | 2 | - | - | - |
| E579 | Глюконат железа (FERROUS GLUCONATE)                    | фиксатор окраски                                   | 95 % на сухой основе                                                    | 3 | 5 | 1 | 1 | - |
| E580 | Глюконат магния (MAGNESIUM GLUCONATE)                  | регулятор кислотности, антиокислитель, уплотнитель | Не менее 98,0% и не более 102,0% на безводной основе                    | - | 2 | - | - | - |
| E585 | Лактат железа (FERROUS LACTATE)                        | фиксатор окраски                                   | 96 % на сухой основе                                                    | 3 | 5 | 1 | 1 | - |
| E586 | 4-Гексилрезорцин (4-HEXYLRESORCINOL)                   | антиокислитель                                     | 98 % на сухой основе                                                    | - | 2 | 3 | - | - |
| E620 | Глутаминовая кислота, L(+)- (GLUTAMIC ACID, L(+)-)     | усилитель вкуса и аромата                          | не менее 99,0 % и не более 101,0 % на безводной основе                  | - | 2 | - | - | - |
| E621 | Глутамат натрия 1-замещенный (MONOSODIUM GLUTAMATE)    | усилитель вкуса и аромата                          | Содержание не менее 99,0 % и не более 101,0 % на безводной основе       | - | 2 | - | - | - |
| E622 | Глутамат калия 1-замещенный (MONOPOTASSIUM GLUTAMATE)  | усилитель вкуса и аромата                          | Содержание не менее 99,0 и не более 101,0 % на безводной основе         | - | 2 | - | - | - |
| E623 | Глутамат кальция (CALCIUM GLUTAMATE)                   | усилитель вкуса и аромата                          | не менее 98,0 % и не более 102,0 % на безводной основе                  | - | 2 | - | - | - |
| E624 | Глутамат аммония 1-замещенный (MONOAMMONIUM GLUTAMATE) | усилитель вкуса и аромата                          | не менее 99,0 % и не более 101,0 % на безводной основе                  | - | 2 | - | - | - |

|      |                                                           |                           |                                                       |   |   |   |   |   |   |
|------|-----------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|
| E625 | Глутамат магния (MAGNESIUM GLUTAMATE)                     | усилитель вкуса и аромата | не менее 95,0% и не более 105,0%, на безводной основе | - | 2 | - | - | - | - |
| E626 | Гуаниловая кислота (GUANYLIC ACID)                        | усилитель вкуса и аромата | than 97,0 % на безводной основе                       | - | 2 | - | - | - | - |
| E627 | 5'-Гуанилат натрия 2-замещенный (DISODIUM 5'-GUANYLATE)   | усилитель вкуса и аромата | 97,0 % на безводной основе                            | - | 2 | - | - | - | - |
| E628 | 5'-Гуанилат калия 2-замещенный (DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE) | усилитель вкуса и аромата | 97,0 % на безводной основе                            | - | 2 | - | - | - | - |
| E629 | 5'-Гуанилат кальция (CALCIUM 5'-GUANYLATE)                | усилитель вкуса и аромата | 97,0 % на безводной основе                            | - | 2 | - | - | - | - |
| E630 | Инозиновая кислота (INOSINIC ACID)                        | усилитель вкуса и аромата | 97,0 % на безводной основе                            | - | 2 | - | - | - | - |
| E631 | 5'-Инозинат натрия 2-замещенный (DISODIUM 5'-INOSINATE)   | усилитель вкуса и аромата | 97,0 % на безводной основе                            | - | 2 | - | - | - | - |
| E632 | Инозинат калия (POTASSIUM INOSINATE)                      | усилитель вкуса и аромата | 97,0 % на безводной основе                            | - | 2 | - | - | - | - |
| E633 | 5'-Инозинат кальция (CALCIUM 5'-INOSINATE)                | усилитель вкуса и аромата | 97,0 % на безводной основе                            | - | 2 | - | - | - | - |

|      |                                                                              |                                                       |                                                                                                                                                              |   |    |   |   |   |
|------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|---|---|---|
| E634 | 5'-Рибонуклеотиды кальция<br>(CALCIUM 5'-<br>RIBONUCLEOTIDES)                | усилитель вкуса и<br>аромата                          | Содержание и основные<br>компоненты не менее 97,0%,<br>а каждый компонент не<br>менее 47,0% и не более чем<br>на 53%, в каждом случае на<br>безводной основе | - | 2  | - | - | - |
| E635 | 5'-Рибонуклеотиды натрия 2'-<br>замещенные (DISODIUM 5'-<br>RIBONUCLEOTIDES) | усилитель вкуса и<br>аромата                          | Содержание и основные<br>компоненты не менее 97,0%, а<br>каждый компонент не менее<br>47,0% и не более чем на 53%, в<br>каждом случае на безводной<br>основе | - | 2  | - | - | - |
| E636 | Мальтол (MALTOL)                                                             | усилитель вкуса и<br>аромата                          | 99,0%, рассчитанный на<br>безводной основе                                                                                                                   | - | 1  | - | - | - |
| E637 | Этилмальтол (ETHYL MALTOL)                                                   | усилитель вкуса и<br>аромата                          | 99,0%, рассчитанный на<br>безводной основе                                                                                                                   | - | 1  | - | - | - |
| E640 | Глицин и его натриевая соль<br>(GLYCINE AND ITS SODIUM<br>SALT)              | усилитель вкуса и<br>аромата, носитель                | 98,5 % на безводной основе                                                                                                                                   | 3 | 5  | 1 | - | - |
| E650 | Ацетат цинка (ZINC ACETATE)                                                  | усилитель вкуса и<br>аромата                          | не менее 98% и не более чем на<br>102% C <sub>4</sub> H <sub>6</sub> O <sub>4</sub> Zn · 2H <sub>2</sub> O                                                   | 3 | 20 | - | 5 | - |
| E900 | Полидиметилсилоксан<br>(POLYDIMETHYLSILOXANE)                                | пеногаситель,<br>эмульгатор, агент<br>антислеживающий | Содержание общего кремния не<br>менее 37,3% и не более 38,5%                                                                                                 | 3 | 5  | 1 | - | - |
| E901 | Воск пчелиный, белый и желтый<br>(BEESWAX, WHITE AND<br>YELLOW)              | глазирователь, носитель                               |                                                                                                                                                              | 3 | 5  | 1 | - | - |
| E902 | Воск свечной (CANDELILLA<br>WAX)                                             | глазирователь                                         |                                                                                                                                                              | 3 | 5  | 1 | - | - |

|      |                                                                                                                              |                             |                                                                                                                                               |     |   |   |   |                                                                                      |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|---|---|--------------------------------------------------------------------------------------|
| E903 | Воск карнаубский (CARNAUBA WAX)                                                                                              | глазирователь               |                                                                                                                                               | 3   | 5 | 1 | - | -                                                                                    |
| E904 | Шеллак (SHELLAC)                                                                                                             | глазирователь               |                                                                                                                                               | -   | 2 | - | - | -                                                                                    |
| E905 | Микрокристаллический воск (MICROCRYSTALLINE WAX),                                                                            | глазирователь               | Молекулярный вес, не менее 500;<br>Вязкость при 100 <sup>0</sup> C, не менее 1,1 мм <sup>2</sup> /сек                                         | 3   | 3 |   |   | Содержание бенз(а)пирена, не более 50 мг/кг;<br>Содержание серы, не более 0.4 мас. % |
| E907 | Поли-1-децен гидрогенизированный (HYDROGENATED POLY-1-DECENE)                                                                | глазирователь               | Не менее 98,5% гидрированного поли-1-децен, имеющих следующее распределение олигомеров: C30: 13-37%<br>C40: 35-70%<br>C50: 9-25%<br>C60: 1-7% | -   | 1 | - | - | -                                                                                    |
| E912 | Эфиры монтановой (октакозановой) кислоты (MONTANIC ACID ESTERS)                                                              | глазирователь               |                                                                                                                                               | 2   | 2 | - | - | -                                                                                    |
| E914 | Полиэтиленовый воск окисленный (OXIDIZED POLYETHYLENE WAX)                                                                   | глазирователь               |                                                                                                                                               | -   | 2 | - | - | -                                                                                    |
| E920 | Цистеин, L-, и его гидрохлориды-натриевая и калиевая соли (CYSTEINE, L-, AND ITS HYDROCHLORIDES- SODIUM AND POTASSIUM SALTS) | вещество для обработки муки | не менее 98,0% и не более 101,5% на безводной основе                                                                                          | 1,5 | 5 | - | - | -                                                                                    |

|       |                                            |                                                              |                                                        |   |   |   |   |   |   |
|-------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|
| E927b | Карбамид (мочевина) –<br>CARBAMIDE (UREA)  | вещество для обработки<br>муки, усилитель вкуса и<br>аромата | 99,0 % на безводной основе                             | 3 | 5 | - | - | - | - |
| E928  | Перекись бензоила (BENZOYL<br>PEROXIDE)    | вещество для обработки<br>муки, консервант                   | 96%                                                    | - | 2 | - | - | - | - |
| E938  | Аргон (ARGON)                              | пропеллент,<br>упаковочный газ                               | 99%                                                    | - | - | - | - | - | - |
| E939  | Гелий (GELLIUM)                            | пропеллент,<br>упаковочный газ                               | 99%                                                    | - | - | - | - | - | - |
| E941  | Азот (NITROGEN)                            | пропеллент,<br>упаковочный газ                               | 99%                                                    | - | - | - | - | - | - |
| E942  | Закись азота (NITROUS OXIDE)               | пропеллент,<br>упаковочный газ                               | 99%                                                    | - | - | - | - | - | - |
| E943a | Бутан (BUTANE)                             | пропеллент,<br>упаковочный газ                               | 96%                                                    | - | - | - | - | - | - |
| E943b | Изобутан (ISOBUTANE)                       | пропеллент,<br>упаковочный газ                               | 94%                                                    | - | - | - | - | - | - |
| E944  | Пропан (PROPANE)                           | пропеллент,<br>упаковочный газ                               | 95%                                                    | - | - | - | - | - | - |
| E948  | Кислород (OXYGEN)                          | пропеллент,<br>упаковочный газ                               | 99%                                                    | - | - | - | - | - | - |
| E949  | Водород (HYDROGEN)                         | пропеллент,<br>упаковочный газ                               | 99,9%                                                  | - | - | - | - | - | - |
| E950  | Ацесульфам калия<br>(ACESULFAME POTASSIUM) | подсластитель                                                | Не менее 99,0% и не более<br>101,0% на сухой основе    | - | 1 | - | - | - | - |
| E951  | Аспартам (ASPARTAME)                       | подсластитель,<br>усилитель вкуса и<br>аромата               | Не менее 98% и не более чем<br>на 102% на сухой основе | - | 1 | - | - | - | - |

|      |                                                                                     |                                                                            |                                                                                                                                                                            |   |   |  |   |                                                                                                                                                |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|--|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E952 | Цикламвая кислота и ее натриевая и кальциевая соли (CYCLAMIC ACID and Na, Ca salts) | подсластитель                                                              | Содержание цикламвой кислоты, не менее 98% и не более 102% в пересчете на безводную C <sub>6</sub> H <sub>13</sub> NO <sub>3</sub> S                                       | 3 | 1 |  |   | Содержание, % (в расчете на сухой вес)<br>Циклотексилamina, не более 10 мг/кг; дициклогексилamina, не более 1 мг/кг; Анилина, не более 1 мг/кг |
|      | 952(ii) CALCIUM CYCLAMATE                                                           |                                                                            | Не менее 98,0% и не более 101,0% на безводной основе                                                                                                                       | - | 1 |  | - | -                                                                                                                                              |
|      | 952(iv) SODIUM CYCLAMATE                                                            |                                                                            | Не менее 98,0% и не более 101,0% на сухой основе                                                                                                                           | - | 1 |  | - | -                                                                                                                                              |
| E953 | Изомальт, изомальтит (ISOMALT, ISOMALTITOL)                                         | подсластитель, агент антислеживающий, наполнитель, носитель, глазирователь | Не менее 98% гидрогенизированных моно-и дисахаридов и не менее 86% смеси из 6-О-альфа-D-глюкопиранозил-D-сорбит и 1-О-альфа-D-глюкопиранозил-D-маннита на безводной основе | - | 1 |  | - | -                                                                                                                                              |
| E954 | Сахарин (натриевая, калиевая, кальциевая соли) (SACCHARIN and Na, K, Ca salts)      | подсластитель                                                              |                                                                                                                                                                            |   |   |  |   |                                                                                                                                                |
|      | 954(i) SACCHARIN                                                                    |                                                                            | Не менее 99% и не более чем на 101,0% на сухой основе                                                                                                                      | - | 1 |  | - | -                                                                                                                                              |
|      | 954(ii) CALCIUM SACCHARIN                                                           |                                                                            | 99% после высухания                                                                                                                                                        | - | 1 |  | - | -                                                                                                                                              |

|      |                                                                                        |                                          |                                                                                                                                                        |                                           |                         |   |   |                                                                       |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------|---|---|-----------------------------------------------------------------------|
|      | 954(iii) POTASSIUM SACCHARIN                                                           |                                          | Не менее 99% и не более чем на 101% на сухой основе                                                                                                    | -                                         | 1                       | - | - | -                                                                     |
|      | 954(iv) SODIUM SACCHARIN                                                               |                                          | Не менее 99% и не более чем на 101% на сухой основе                                                                                                    | -                                         | 1                       | - | - | -                                                                     |
| E955 | Сукралоза<br>(трихлоргалактосахароза)<br>(SUCRALOSE<br>(TRICHLOROGALACTO-<br>SUCROSE)) | подсластитель                            | Не менее 98% и не более чем на 102% в расчете на безводной основе                                                                                      | -                                         | 1                       | - | - | -                                                                     |
| E957 | Тауматин (THAUMATIN)                                                                   | подсластитель, усилитель вкуса и аромата | Не менее 15,1% азота на сухой основе, эквивалентную не менее 93% белка (N x 6,2)                                                                       | -                                         | 3                       | - | - | -                                                                     |
|      |                                                                                        |                                          |                                                                                                                                                        | Микробиологические показатели:            |                         |   |   |                                                                       |
|      |                                                                                        |                                          |                                                                                                                                                        | Общее число аэробн. микр. КОЕ/г, не более | Кишечная палочка, в 1 г |   |   |                                                                       |
|      |                                                                                        |                                          |                                                                                                                                                        | 1000                                      | Не доп.                 |   |   |                                                                       |
| E959 | Неогесперидин дигидрохалкон<br>(NEOHESPERIDINE<br>DIHYDROCHALCONE)                     | подсластитель                            | Содержание неогесперидина в пересчете на сухой вес, не менее 96%                                                                                       | 3                                         | 2                       |   |   |                                                                       |
| E960 | Стевиолгликозиды (STEVIOL<br>GLYCOSIDES)                                               | подсластитель                            | Содержание стевиолгликозидов, не менее 95% (стевиозидов, ребаудиозидов А, В, С, D, Е и F, стевиолбиозидов, рубусозидов, дулкосидов (в расчете на сухой | 1                                         | 1                       |   |   | Остаточные количества растворителей, не более:<br>Метанола -200 мг/кг |

|      |                                                                |                                                                           |  | вес).                                                                                                                                     |   |   |   |   |   | Этанола - 1 г/кг |
|------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|------------------|
| E961 | Неотам (NEOTAME)                                               | подсластитель                                                             |  | 97,0 % на сухой основе                                                                                                                    | - | 1 | - | - | - | -                |
| E962 | Аспартам-ацесульфам соль<br>(SALT OF ASPARTAME-<br>ACESULFAME) | подсластитель                                                             |  | 63,0% до 66,0% аспартам (сухой<br>основе) и 34,0% до 37,0%<br>ацесульфам (кислая форма на<br>сухой основе).                               | - | 1 | - | - | - | -                |
| E965 | Мальтит и мальтитный сироп<br>(MALTITOL AND MALTITOL<br>SYRUP) | подсластитель, стабилизатор, эмульгатор, носитель                         |  |                                                                                                                                           |   |   |   |   |   |                  |
|      | 965(i) MALTITOL                                                |                                                                           |  | 98,0%                                                                                                                                     | - | 1 | - | - | - | -                |
|      | 965(ii) MALTITOL SYRUP                                         |                                                                           |  | Не менее 99,0% от общего числа<br>гидрогенизированные сахаридов<br>на безводной основе и не менее<br>50,0% мальтит на безводной<br>основе | - | 1 | - | - | - | -                |
| E966 | Лактит (LACTITOL)                                              | подсластитель, носитель                                                   |  | Не менее 95,0% и не более<br>102,0%, на безводной основе                                                                                  | - | 1 | - | - | - | -                |
| E967 | Ксилит (XYLITOL)                                               | подсластитель, агент<br>влагоудерживающий,<br>стабилизатор,<br>эмульгатор |  | Не менее 98,5% и не более<br>101,0% на безводной основе                                                                                   | - | 1 | - | - | - | -                |
| E968 | Эритрит (ERYTHRITOL)                                           | подсластитель, агент<br>влагоудерживающий,<br>стабилизатор                |  | Содержание эритрита, не менее<br>99% (в расчете на сухой вес).                                                                            |   | 1 |   |   |   |                  |

|       |                                            |                                                 |                                                                    |                                     |                     |                                 |   |   |
|-------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------|---------------------------------|---|---|
| E999  | Квиллайи экстракт (QUILLAIA EXTRACTS)      | пенообразователь                                |                                                                    | 2                                   | 5                   | 1                               | - | - |
| E1200 | Полидекстрозы (POLYDEXTROSES)              | стабилизатор, агент влагоудерживающий, носитель | 90% полимера на безводной и безводной основе                       | -                                   | 0,5                 | -                               | - | - |
| E1201 | Поливинилпирролидон (POLYVINYLPIRROLIDONE) | загуститель, стабилизатор, носитель             | не менее 11,5% и не более 12,8% азота (N) на безводной основе      | -                                   | 5                   | -                               | - | - |
| E1202 | Поливинилпирролидон (POLYVINYLPIRROLIDONE) | фиксатор окраски, стабилизатор, носитель        | не менее чем на 11% и не более 12,8% азота (N) на безводной основе | -                                   | 5                   | -                               | - | - |
| E1203 | Поливиниловый спирт (POLYVINYL ALCOHOL)    | агент влагоудерживающий, глазирователь          |                                                                    | -                                   | 2                   | -                               | - | - |
| E1204 | Пуллулан (PULLULAN)                        | глазирователь, загуститель                      | 90% глюкозы на сухой основе                                        | -                                   | 1                   | -                               | - | - |
|       |                                            |                                                 |                                                                    | Микробиологические показатели:      |                     |                                 |   |   |
|       |                                            |                                                 |                                                                    | БГКП (количество), в 25 г           | сальмонеллы, в 25 г | Дрожжи, плесени КОЕ/г, не более |   |   |
|       |                                            |                                                 |                                                                    | Не доп.                             | Не доп.             | 100                             |   |   |
|       |                                            |                                                 |                                                                    | Токсичные элементы, мг/кг, не более |                     |                                 |   |   |

|       |                                                                                                         |                                     |  |  | мышьяк | свинец | ртуть | кадмий | сумма тяжелых металлов (в пересчете на свинец) |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--|--|--------|--------|-------|--------|------------------------------------------------|
| E1400 | Декстрины, крахмал, обработанный термически, белый и желтый (DEXTRINS, ROASTED STARCH WHITE AND YELLOW) | стабилизатор, загуститель           |  |  | -      | 2      | -     | -      | -                                              |
| E1401 | Крахмал, обработанный кислотой (ACID-TREATED STARCH)                                                    | стабилизатор, загуститель           |  |  | -      | 2      | -     | -      | -                                              |
| E1402 | Крахмал, обработанный щелочью (ALKALINE TREATED STARCH)                                                 | стабилизатор, загуститель           |  |  | -      | 2      | -     | -      | -                                              |
| E1403 | Крахмал отбеленный (BLEACHED STARCH)                                                                    | стабилизатор, загуститель           |  |  | -      | 2      | -     | -      | -                                              |
| E1404 | Крахмал окисленный (OXIDIZED STARCH)                                                                    | эмульгатор, загуститель, носитель   |  |  | 1      | 2      | 0,1   | -      | -                                              |
| E1405 | Крахмал, обработанный ферментными препаратами (STARCHES ENZYME-TREATED)                                 | загуститель                         |  |  | -      | 2      | -     | -      | -                                              |
| E1410 | Монокрахмалфосфат (MONOSTARCH PHOSPHATE)                                                                | стабилизатор, загуститель, носитель |  |  | 1      | 2      | 0,1   | -      | -                                              |

|       |                                                                                                                                                                                                     |                                     |   |   |     |   |   |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---|---|-----|---|---|
| E1412 | Дикрахмалфосфат, этерифицированный тринарийметафосфатом; этерифицированный хлорокисью фосфора (DISTARCH PHOSPHATE ESTERIFIED WITH SODIUM TRIMETASPHOSPHATE; ESTERIFIED WITH PHOSPHORUS OXYCHLORIDE) | стабилизатор, загуститель, носитель | 1 | 2 | 0,1 | - | - |
| E1413 | Фосфатированный дикрахмалфосфат «сшитый» (PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE)                                                                                                                            | стабилизатор, загуститель, носитель | 1 | 2 | 0,1 | - | - |
| E1414 | Дикрахмалфосфат ацетилированный «сшитый» (ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE)                                                                                                                            | эмульгатор, загуститель, носитель   | 1 | - | -   | - | - |
| E1420 | Крахмал ацетатный, этерифицированный уксусным ангидридом (STARCH ACETATE ESTERIFIED WITH ACETIC ANHYDRIDE)                                                                                          | стабилизатор, загуститель           | 1 | 2 | 0,1 | - | - |
| E1422 | Дикрахмаладипат ацетилированный (ACETYLATED DISTARCH ADIPATE)                                                                                                                                       | стабилизатор, загуститель, носитель | 1 | 2 | 0,1 | - | - |

|       |                                                                                                         |                                                         |   |   |     |   |   |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---|---|-----|---|---|
| E1440 | Крахмал оксипропилированный<br>(HYDROXYPROPYL STARCH)                                                   | эмульгатор, загуститель, носитель                       | 1 | 2 | 0,1 | - | - |
| E1442 | Дикрахмалфосфат<br>оксипропилированный<br>«ешитый»(HYDROXYPROPYL<br>DISTARCH PHOSPHATE)                 | стабилизатор, загуститель, носитель                     | 1 | 2 | 0,1 | - | - |
| E1450 | Эфир крахмала и натриевой соли<br>октенилгидратной кислоты<br>(STARCH SODIUM OCTENYL<br>SUCCINATE)      | стабилизатор, загуститель, эмульгатор, носитель         | 1 | 2 | 0,1 | - | - |
| E1451 | Крахмал ацетилованный<br>окисленный (ACETILATED<br>OXYDISED STARCH)                                     | эмульгатор, загуститель                                 | 1 | 2 | 0,1 | - | - |
| E1452 | Крахмала и алюминиевой соли<br>октенилгидратной кислоты эфир<br>(STARCH ALUMINIUM<br>OCTENYL SUCCINATE) | стабилизатор, глазирователь                             | 1 | 2 | 0,1 | - | - |
| E1503 | Касторовое масло (CASTOR OIL)                                                                           | глазирователь, агент<br>антислеживающий,<br>наполнитель | 3 | 5 | -   | - | - |
| E1505 | Триэтилцитрат (TRIETHYL<br>CITRATE)                                                                     | пенообразователь,<br>носитель                           | 3 | 2 |     |   |   |

|       |                                                                    |                                       |                            |   |   |   |   |   |
|-------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------|---|---|---|---|---|
| E1517 | Диацетин (глицерилдиацетат) – DIACETIN (GLYCERYL DIACETAT)         | агент влагоудерживающий, носитель     | 94,00%                     | 3 | 5 | - | - | - |
| E1518 | Триацетин (TRIA CETIN)                                             | агент влагоудерживающий, носитель     | 98,00%                     | 3 | 5 | - | - | - |
| E1519 | Бензиловый спирт (BENZYL ALCOHOL)                                  | носитель                              | 98,00%                     | - | 5 | - | - | - |
| E1520 | Пропиленгликоль (PROPYLENE GLYCOL)                                 | агент влагоудерживающий, носитель     | 99,5 % на безводной основе | - | 5 | - | - | - |
| E1521 | Полиэтиленгликоль (POLYETHYLENE GLYCOL)                            | глазирователь, стабилизатор, носитель |                            | - | 1 | - | - | - |
| -     | Дигидрокверцетин                                                   | антиокислитель                        |                            |   |   |   |   |   |
| -     | Кверцетин                                                          | антиокислитель                        |                            |   |   |   |   |   |
| -     | Красный рисовый (RED RICE)                                         | краситель                             |                            |   |   |   |   |   |
| -     | Солодкового корня (Glycyrrhiza sp.) экстракт                       | стабилизатор, пенообразователь        |                            |   |   |   |   |   |
| -     | Мыльного корня (Asantophyllum sp.) экстракт                        | стабилизатор,                         |                            |   |   |   |   |   |
|       |                                                                    | пенообразователь                      |                            |   |   |   |   |   |
| -     | Стевия (Stevia rebaudiana Bertoni), порошок листьев и сироп из них | подсластитель                         |                            |   |   |   |   |   |
| -     | Сукцинаты натрия, калия, кальция                                   | регуляторы кислотности                |                            |   |   |   |   |   |

|   |                                |                                        |  |  |  |  |  |  |
|---|--------------------------------|----------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| - | Хитозан, гидрохлорид хитозония | наполнитель, загуститель, стабилизатор |  |  |  |  |  |  |
|---|--------------------------------|----------------------------------------|--|--|--|--|--|--|

**Приложение 29**  
к техническому регламенту  
«Требования безопасности пищевых добавок,  
ароматизаторов и технологических  
вспомогательных средств»  
(ТР ТС 029/2012)

**Гигиенические нормативы применения пищевых добавок в пищевой  
продукции для детского питания для детей раннего возраста**

Таблица 1

Пищевые добавки для производства заменителей женского молока для  
здоровых детей первого года жизни<sup>1</sup>

| <b>Пищевая добавка<br/>(индекс Е)</b>                                                                                                                                                              | <b>Максимальный<br/>уровень в готовом<br/>к употреблению<br/>продукте</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <b>Кислоты, регуляторы кислотности<sup>2</sup></b>                                                                                                                                                 |                                                                           |
| Лимонная кислота (Е330),<br>цитрат калия (Е332),<br>цитрат натрия (Е331)-<br>по отдельности или в комбинации в пересчете на кислоту                                                                | 2 г/л                                                                     |
| L(+)-Молочная кислота (Е270) <sup>3</sup>                                                                                                                                                          | согласно ТД                                                               |
| Фосфорная кислота (Е338),<br>фосфат калия (Е340),<br>фосфат натрия (Е339)-<br>по отдельности или в комбинации как добавленные фосфаты<br>в пересчете на Р <sub>2</sub> О <sub>5</sub>              | 1 г/л                                                                     |
| <b>Антиокислители</b>                                                                                                                                                                              |                                                                           |
| L-Аскорбилпальмитат (Е304)                                                                                                                                                                         | 10 мг/л                                                                   |
| Токоферол концентрат (Е306),<br>альфа-токоферол (Е307),<br>гамма-токоферол (Е308),<br>дельта-токоферол (Е309) -<br>по отдельности или в комбинации                                                 | 10 мг/л                                                                   |
| <b>Эмульгаторы<sup>4</sup></b>                                                                                                                                                                     |                                                                           |
| Лецитины (Е322)                                                                                                                                                                                    | 1 г/л                                                                     |
| Моно- и диглицериды жирных кислот (Е471)                                                                                                                                                           | 4 г/л                                                                     |
| Лимонной кислоты и моно- и диглицеридов жирных кислот<br>эфиры (Е472с):<br>для порошкообразных смесей<br>для жидких смесей, содержащих частично гидролизованные<br>белки, пептиды или аминокислоты | 7,5 г/л<br>9 г/л                                                          |
| Сахарозы и жирных кислот эфиры (Е473)<br>для продуктов, содержащих гидролизованные белки, пептиды<br>или аминокислоты                                                                              | 120 мг/л                                                                  |
| <b>Другие пищевые добавки</b>                                                                                                                                                                      |                                                                           |
| Гуаровая камедь (Е412) для продуктов, содержащих                                                                                                                                                   | 1 г/л                                                                     |

|                                                                       |             |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------|
| гидролизированные белки                                               |             |
| Азот (E941)<br>Аргон (E938)<br>Гелий (939)<br>Диоксид углерода (E290) | согласно ТД |
| Ароматизаторы - экстракты плодов натуральные                          | согласно ТД |

**Примечание:**

<sup>1</sup> - Допускается поступление пищевых добавок при производстве продуктов детского питания в составе другого продукта. Содержание гуммиарабика (E414) в таких продуктах не должно превышать 150 г/кг, диоксида кремния аморфного (E551) - 10 г/кг. В составе витамина B12 допускается поступление в продукты детского питания маннита (E421) при использовании его в качестве носителя, содержание витамина B12 не должно превышать 1 г/кг маннита. В составе оболочек препаратов полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление аскорбата натрия (E301). Поступление из других продуктов не должно превышать для гуммиарабика (E414) - 10 мг/кг, для аскорбата натрия (E301) - 75 мг/кг готового к употреблению продукта.

В составе препаратов витаминных и полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление эфира крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты (E1450), содержание которого не должно превышать: из витаминных препаратов - 100 мг/кг готового к употреблению продукта, из препаратов полиненасыщенных жирных кислот - 1 г/кг готового к употреблению продукта.

<sup>2</sup> - При использовании пищевых добавок - цитратов калия (E332) и натрия (E331) и фосфатов калия (E340) и натрия (E339), образующих физиологически активные ионы минеральных веществ, в производстве детских молочных продуктов на основе белков коровьего молока суммарное количество таких минеральных веществ в расчете на 100 ккал готового (по инструкции) продукта должно составлять: натрий - 20-60 мг, калий - 60-145 мг, фосфор - 25-90 мг.

<sup>3</sup> - Для изготовления кисломолочных продуктов может использоваться L(+)-молочная кислота (E270), получаемая от непатогенных и нетоксигенных штаммов микроорганизмов.

<sup>4</sup> - Если в продукт добавляется более одного из веществ: лецитины (E322), моно- и диглицериды жирных кислот (E471), лимонной кислоты и моно- и диглицеридов жирных кислот эфиры (E472с) и сахарозы и жирных кислот эфиры (E473), то максимальные уровни, установленные для них в продуктах, должны быть пропорционально снижены, т.е. общая масса (выраженная в процентах от максимальных уровней отдельных эмульгаторов) должна составлять не более 100 процентов.

Таблица 2

**Пищевые добавки для производства последующих  
Смесей для здоровых детей старше пяти месяцев<sup>1</sup>**

| <b>Индекс<br/>Пищевая добавка (Е)</b>                                                                                                                                                             | <b>Максимальный<br/>уровень в готовом<br/>к употреблению<br/>продукте</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <b>Кислоты, регуляторы кислотности<sup>2</sup></b>                                                                                                                                                |                                                                           |
| Лимонная кислота (Е330),<br>цитрат калия (Е332),<br>цитрат натрия (Е331) -<br>по отдельности или в комбинации в пересчете на кислоту                                                              | 2 г/л                                                                     |
| L(+)-Молочная кислота (Е270) <sup>3</sup>                                                                                                                                                         | Согласно ТД                                                               |
| Фосфорная кислота (Е338),<br>фосфат калия (Е340),<br>фосфат натрия (Е339)-<br>по отдельности или в комбинации как добавленные фосфаты в<br>пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>             | 1 г/л                                                                     |
| <b>Антиокислители</b>                                                                                                                                                                             |                                                                           |
| L-Аскорбилпальмитат (Е304)                                                                                                                                                                        | 10 мг/л                                                                   |
| Токоферол концентрат (Е306),<br>альфа-токоферол (Е307),<br>гамма-токоферол (Е308),<br>дельта-токоферол (Е309) -<br>по отдельности или в комбинации                                                | 10 мг/л                                                                   |
| <b>Эмульгаторы<sup>4</sup></b>                                                                                                                                                                    |                                                                           |
| Лецитины (Е322)                                                                                                                                                                                   | 1 г/л                                                                     |
| Моно- и диглицериды жирных кислот (Е471)                                                                                                                                                          | 4 г/л                                                                     |
| Лимонной кислоты и моно- и диглицеридов жирных кислот<br>эфир (Е472с):<br>для порошкообразных смесей<br>для жидких смесей, содержащих частично гидролизованные<br>белки, пептиды или аминокислоты | 7,5 г/л<br>9 г/л                                                          |
| Сахарозы и жирных кислот эфир (Е473)<br>для продуктов, содержащих гидролизованные белки, пептиды или<br>аминокислоты                                                                              | 120 мг/л                                                                  |
| <b>Стабилизаторы<sup>5</sup></b>                                                                                                                                                                  |                                                                           |
| Гуаровая камедь (Е412)                                                                                                                                                                            | 1 г/л                                                                     |
| Камедь рожкового дерева (Е410)                                                                                                                                                                    | 1 г/л                                                                     |
| Каррагинан (Е407)                                                                                                                                                                                 | 0,3 г/л                                                                   |
| Пектины (Е440)<br>для кислых продуктов прикорма                                                                                                                                                   | 5 г/л                                                                     |
| <b>Ароматизаторы</b>                                                                                                                                                                              |                                                                           |
| Ароматизаторы натуральные                                                                                                                                                                         | согласно ТД                                                               |
| Этилванилин<br>для продуктов на зерновой и фруктовой основах <sup>6</sup>                                                                                                                         | 50 мг/кг                                                                  |
| Экстракт ванили                                                                                                                                                                                   | согласно ТД                                                               |

|                                                                       |             |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------|
| для продуктов на зерновой и фруктовой основах                         |             |
| Азот (E941)<br>Аргон (E938)<br>Гелий (939)<br>Диоксид углерода (E290) | согласно ТД |

Примечание:

<sup>1</sup> - Допускается поступление пищевых добавок при производстве продуктов детского питания в составе другого продукта. Содержание гуммиарабика (E414) в таких продуктах не должно превышать 150 г/кг, диоксида кремния аморфного (E551) - 10 г/кг. В составе витамина B12 допускается поступление в продукты детского питания маннита (E421) при использовании его в качестве носителя, содержание витамина B12 не должно превышать 1 г/кг маннита. В составе оболочек препаратов полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление аскорбата натрия (E301). Поступление из других продуктов не должно превышать для гуммиарабика (E414) - 10 мг/кг, для аскорбата натрия (E301) - 75 мг/кг готового к употреблению продукта.

В составе препаратов витаминных и полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление эфира крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты (E1450), содержание которого не должно превышать: из витаминных препаратов - 100 мг/кг готового к употреблению продукта, из препаратов полиненасыщенных жирных кислот - 1 г/кг готового к употреблению продукта.

<sup>2</sup> - При использовании пищевых добавок - цитратов калия (E332) и натрия (E331) и фосфатов калия (E340) и натрия (E339), образующих физиологически активные ионы минеральных веществ, в производстве детских молочных продуктов на основе белков коровьего молока суммарное количество таких минеральных веществ в расчете на 100 ккал готового (по инструкции) продукта должно составлять: натрий - 20-60 мг, калий - 60-145 мг, фосфор - 25-90 мг.

<sup>3</sup> - Для изготовления кисломолочных продуктов может использоваться L(+)-молочная кислота (E270), получаемая от непатогенных и нетоксигенных штаммов микроорганизмов.

<sup>4</sup> - Если в продукт добавляется более одного из веществ: лецитины (E322), моно- и диглицериды жирных кислот (E471), лимонной кислоты и моно- и диглицеридов жирных кислот эфиры (E472с) и сахарозы и жирных кислот эфиры (E473), то максимальные уровни, установленные для них в продуктах, должны быть пропорционально снижены, т.е. общая масса (выраженная в процентах от максимальных уровней отдельных эмульгаторов) должна составлять не более 100 процентов.

<sup>5</sup> - Если в продукт добавляется более одного из веществ: - каррагинан (E407), камедь рожкового дерева (E410) и гуаровая камедь (E412), то максимальные уровни, установленные для них в продуктах, должны быть пропорционально снижены, т.е. общая масса (выраженная в процентах от максимальных уровней отдельных стабилизаторов) должна составлять не более 100 процентов.

<sup>6</sup> - Допускается использовать для детей старше 4 месяцев.

Таблица 3

Пищевые добавки для производства продуктов  
Прикорма для здоровых детей первого года жизни  
И для питания детей в возрасте от года до трех лет<sup>1</sup>

| Пищевая добавка                                                                                                                                                         | Продукт                                                                    | Максимальный уровень в готовых к употреблению продуктах |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Гидроксид калия (E525), гидроксид кальция (E526), гидроксид натрия (E524) - только для регулирования pH                                                                 | Продукты прикорма                                                          | согласно ТД                                             |
| L-Цистеин и его соли- гидрохлориды натрия и калия (E920)                                                                                                                | Сухое печенье                                                              | 1 г/кг                                                  |
| Карбонаты аммония (E503), карбонаты калия (E501), карбонаты натрия (E500) - только в качестве разрыхлителя (теста)                                                      | Продукты прикорма                                                          | согласно ТД                                             |
| Карбонат кальция (E170) - только для регулирования pH                                                                                                                   | Продукты прикорма                                                          | согласно ТД                                             |
| Лимонная кислота (E330), цитраты калия (E332), цитраты кальция (E333), цитраты натрия (E331) - по отдельности или в комбинации, только для регулирования pH             | Продукты прикорма                                                          | согласно ТД                                             |
|                                                                                                                                                                         | Продукты на фруктовой основе с пониженным содержанием сахара (только E333) | согласно ТД                                             |
| Молочная кислота (E270), лактат калия (E326), лактат кальция (E327), лактат натрия (E325) - по отдельности или в комбинации, только для регулирования pH <sup>2,3</sup> | Продукты прикорма                                                          | согласно ТД                                             |
| Соляная кислота (E507)                                                                                                                                                  | Продукты прикорма                                                          | согласно ТД                                             |
| Уксусная кислота (E260), ацетат калия (E261), ацетат кальция (E263), ацетат натрия (E262)- по отдельности или в комбинации, только для регулирования pH                 | Продукты прикорма                                                          | согласно ТД                                             |
| Яблочная кислота (E296) - только для регулирования pH <sup>2</sup>                                                                                                      | Продукты прикорма                                                          | Согласно ТД                                             |
| о-Фосфорная кислота (E338) - добавленный фосфат в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , только для регулирования pH                                              | Продукты прикорма                                                          | 1 г/кг                                                  |
| Фосфаты калия (E340), фосфаты кальция (E341), фосфаты натрия (E339) - по отдельности или в комбинации,                                                                  | Продукты на злаковой основе;                                               | 1 г/кг                                                  |
|                                                                                                                                                                         | Десерты на фруктовой основе (только E341iii)                               | 1 г/кг                                                  |

|                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                               |                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| как добавленный фосфат в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>                                                                                                                                                                               |                                                                                               |                                    |
| Пирофосфат натрия двузамещенный (E450i)                                                                                                                                                                                                           | Бисквиты и сухарики                                                                           | 500 мг/кг<br>остаточное количество |
| L-аскорбиновая кислота (E300),<br>L-аскорбат кальция (E302),<br>L-аскорбат натрия (E301),<br>L-аскорбат калия (E303)-<br>по отдельности или в комбинации в пересчете на аскорбиновую кислоту                                                      | Продукты на плодовоовощной основе, за исключением соковой продукции из фруктов и (или) овощей | 300 мг/кг                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                   | Продукты, содержащие жир, на основе зерновых, включая бисквиты и сухарики                     | 200 мг/кг                          |
| L-Аскорбилпальмитат (E304),<br>токоферол концентрат (E306),<br>альфа-токоферол (E307),<br>гамма-токоферол (E308),<br>дельта-токоферол (E309) -<br>по отдельности или в комбинации                                                                 | Продукты, содержащие жир, из зерновых, бисквиты, сухарики                                     | 100 мг/кг                          |
| Лецитины (E322)                                                                                                                                                                                                                                   | Бисквиты и сухарики;<br>продукты на зерновой основе                                           | 10 г/кг                            |
| Моно- и диглицериды жирных кислот (E471),<br>глицерина и лимонной и жирных кислот эфиры (E472c),<br>глицерина и молочной и жирных кислот эфиры (E472b)<br>глицерина и уксусной и жирных кислот эфиры (E472a) -<br>по отдельности или в комбинации | Бисквиты и сухарики;<br>продукты на зерновой основе                                           | 5 г/кг                             |
| Альгиновая кислота (E400),<br>альгинат калия (E402),<br>альгинат кальция (E404)<br>альгинат натрия (E401) -<br>по отдельности или в комбинации                                                                                                    | Десерты, пудинги                                                                              | 500 мг/кг                          |
| Гуаровая камедь (E412),<br>гуммиарабик (E414)<br>камедь рожкового дерева (E410)<br>ксантановая камедь (E415)<br>пектины (E440) -<br>по отдельности или в комбинации                                                                               | Продукты прикорма                                                                             | 10 г/кг                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                   | Продукты безглютеновые на зерновой основе                                                     | 20 г/кг                            |
| Диоксид кремния аморфный (E551)                                                                                                                                                                                                                   | Сухие продукты из зерновых                                                                    | 2 г/кг                             |
| Винная кислота (E334),<br>тартрат калия (E336),<br>тартрат кальция (E354),<br>тартрат натрия (E335) -<br>по отдельности или в комбинации <sup>2</sup>                                                                                             | Бисквиты и сухарики                                                                           | 500 мг/кг<br>остаточное количество |
| Глюконо-дельта-лактон (E575)                                                                                                                                                                                                                      | Бисквиты и сухарики                                                                           | 500 мг/кг<br>остаточное количество |
| Модифицированные крахмалы:                                                                                                                                                                                                                        | Продукты прикорма                                                                             | 50 г/кг                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                   |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|
| дикрахмаладипат ацетилованный (E1422),<br>дикрахмалфосфат ацетилованный (E1414),<br>крахмал ацетилованный (E1420),<br>крахмал ацетилованный окисленный (E1451),<br>дикрахмалфосфат (E1412),<br>монокрахмалфосфат (E1410),<br>крахмал окисленный (E 1404),<br>дикрахмалфосфат фосфатированный (E1413),<br>крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты эфир (E1450) – по отдельности или в комбинации |                   |             |
| Азот (E941)<br>Аргон (E938)<br>Гелий (939)<br>Диоксид углерода (E290)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Продукты прикорма | согласно ТД |

**Примечание:**

<sup>1</sup>- Допускается поступление пищевых добавок при производстве продуктов детского питания в составе другого продукта. Содержание гуммиарабика (E414) в таких продуктах не должно превышать 150 г/кг, диоксида кремния аморфного (E551) - 10 г/кг. В составе витамина B12 допускается поступление в продукты детского питания маннита (E421) при использовании его в качестве носителя, содержание витамина B12 не должно превышать 1 г/кг маннита. В составе оболочек препаратов полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление аскорбата натрия (E301). Поступление из других продуктов не должно превышать: для гуммиарабика (E414) - 10 мг/кг, для аскорбата натрия (E301) - 75 мг/кг готового к употреблению продукта.

В составе препаратов витаминных и полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление эфира крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты (E1450), содержание которого не должно превышать: из витаминных препаратов - 100 мг/кг готового к употреблению продукта, из препаратов полиненасыщенных жирных кислот - 1 г/кг готового к употреблению продукта.

<sup>2</sup>- Для изготовления продуктов прикорма могут использоваться только L(+)- формы молочной (E270), винной (E334), яблочной (E296) кислот и их соли.

<sup>3</sup>- Для изготовления кисломолочных продуктов может использоваться L(+)-молочная кислота (E270), получаемая от непатогенных и нетоксигенных штаммов микроорганизмов.

Таблица 4

**Пищевые добавки для производства специализированных  
Диетических продуктов для детей до трех лет<sup>1,2</sup>**

| <b>Пищевая добавка</b>                                     | <b>Продукт</b>                                                                                                                                                                                                         | <b>Максимальный<br/>уровень в готовых<br/>к употреблению<br/>продуктах</b> |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Альгинат натрия (E401)                                     | Специализированные продукты с адаптированным составом, необходимые при нарушении обмена веществ и питания через зонд, для детей старше 4 месяцев                                                                       | 1 г/л                                                                      |
| Глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот эфиры (E472с) | Порошкообразные диетические продукты для детей с рождения                                                                                                                                                              | 7,5 г/л                                                                    |
|                                                            | Жидкие диетические продукты для детей с рождения                                                                                                                                                                       | 9 г/л                                                                      |
| Гуаровая камедь (E412)                                     | Продукты и жидкие смеси, содержащие гидролизованные белки, пептиды или аминокислоты, для детей с рождения                                                                                                              | 10 г/л                                                                     |
| Камедь рожкового дерева (E410)                             | Продукты для снижения гастропищеводного рефлекса, предназначенные для детей с рождения                                                                                                                                 | 10 г/л                                                                     |
| Карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль (E466)               | Продукты для диетической коррекции метаболических расстройств для детей с рождения                                                                                                                                     | 10 г/л                                                                     |
| Крахмала и октениллантарной кислоты эфир (E1450)           | Детские смеси                                                                                                                                                                                                          | 20 г/л                                                                     |
| Ксантановая камедь (E415)                                  | Продукты на основе пептидов или аминокислот для использования у больных с повреждениями желудочно-кишечного тракта, нарушением всасывания белка, для диетической коррекции метаболических нарушений у детей с рождения | 1,2 г/л                                                                    |
| Моно- и диглицериды жирных кислот (E471)                   | Продукты со специально сниженным содержанием белка для детей с рождения                                                                                                                                                | 5 г/л                                                                      |
| Пектины (E440)                                             | Продукты, применяемые в случаях желудочно-кишечных расстройств                                                                                                                                                         | 10 г/л                                                                     |
| Пропиленгликоль-альгинат (E405)                            | Специальные продукты, предназначенные для детей старше 12 месяцев с непереносимостью коровьего молока и для диетической коррекции врожденных нарушений метаболизма                                                     | 200 мг/л                                                                   |

|                                                                       |                                                                 |             |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------|
| Сахарозы и жирных кислот эфиры (E473)                                 | Продукты, содержащие гидролизаты белков, пептиды и аминокислоты | 120 мг/л    |
| Азот (E941)<br>Аргон (E938)<br>Гелий (939)<br>Диоксид углерода (E290) | Диетические продукты                                            | согласно ТД |

**Примечание:**

<sup>1</sup> - Допускается поступление пищевых добавок при производстве продуктов детского питания в составе другого продукта. Содержание гуммиарабика (E414) в таких продуктах не должно превышать 150 г/кг, диоксида кремния аморфного (E551) - 10 г/кг. В составе витамина B12 допускается поступление в продукты детского питания маннита (E421) при использовании его в качестве растворителя-носителя, содержание витамина B12 не должно превышать 1 г/кг маннита. В составе оболочек препаратов полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление аскорбата натрия (E301). Поступление из других продуктов не должно превышать для гуммиарабика - 10 мг/кг, для аскорбата натрия - 75 мг/кг готового к употреблению продукта (раздел 4.4).

В составе препаратов витаминных и полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление эфира крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты (E1450), содержание которого не должно превышать: из витаминных препаратов - 100 мг/кг готового к употреблению продукта, из препаратов полиненасыщенных жирных кислот - 1 г/кг готового к употреблению продукта (раздел 4.4)".

<sup>2</sup> - При изготовлении специальных диетических продуктов для детей до трех лет могут использоваться также пищевые добавки, указанные в таблицах 1, 2, 3 настоящего Приложения.

## Раздел 1. Требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

### 1. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

#### 1.1. Область применения

1. Санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования безопасности (далее - Единые санитарные требования) распространяются на пищевые продукты согласно классификации товаров по кодам единой Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза (далее - ТН ВЭД ЕАЭС).

2. Настоящий раздел Единых санитарных требований разработан на основании законодательства государств-членов, а также с использованием международных документов в области безопасности пищевых продуктов.

#### 1.2. Термины и определения

3. В настоящем разделе Единых санитарных требований используются следующие термины и определения в целях данного документа:

1) "пищевые продукты" - продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу (в том числе продукты детского питания, продукты диетического питания и другие специализированные продукты), питьевая вода, расфасованная в емкости (бутилированная питьевая вода), алкогольная продукция (в том числе пиво), безалкогольные напитки, жевательная резинка, а также продовольственное сырье, пищевые добавки и биологически активные добавки к пище. Требования к питьевой воде, расфасованной в емкости (бутилированная питьевая вода) определяются другими разделами единых санитарных требований;

2) "биологически активные добавки к пище (далее - БАД)" - продукты, содержащие пищевые и (или) биологически активные вещества (их концентраты) природного происхождения или идентичные им вещества искусственного происхождения, а также пребиотические компоненты и пробиотические микроорганизмы, предназначенные для употребления с пищей с целью оптимизации рациона человека и не являющиеся единственным источником пищи или диетического питания;

3) "пищевая добавка" - любое вещество (или смесь веществ), не употребляемое человеком непосредственно в пищу, предназначенное для введения в пищевой продукт в процессе его производства с технологической целью (функцией), включая придание ему определенных органолептических свойств и (или) сохранение качества и безопасности в течение установленного срока годности, которая может выполнять несколько технологических функций;

4) "специализированные пищевые продукты" - пищевые продукты с заданным химическим составом для различных категорий населения и (или) различных физиологических состояний;

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

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

нормы физиологических потребностей - усредненная величина необходимого поступления пищевых и биологически активных веществ, обеспечивающих оптимальную реализацию физиолого-биохимических процессов, закрепленных в генотипе человека;

дети раннего возраста - дети в возрасте от рождения до 3 лет.

4. Термины, специально не определенные в настоящем разделе используются в значениях, установленных законодательством государств-членов, а также международными договорами в рамках Союза.

#### 1.3. Общие положения

5. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, отвечать обычно предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать установленным нормативными

документами требованиям к допустимому содержанию химических, биологически активных веществ и их соединений, микроорганизмов и других организмов, представляющих опасность для здоровья нынешних и будущих поколений.

6. Радиационные показатели безопасности пищевых продуктов устанавливаются приложением 3 Единых санитарных требований.

7. При разработке новых видов пищевых продуктов (полученных из нетрадиционных видов сырья), новых технологических процессов изготовления, упаковки, хранения, перевозки пищевых продуктов (не использованных ранее на территории государств-членов) индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны обосновать требования безопасности и пищевой ценности, сроки годности, а также разработать методики испытаний.

Изготовление новых пищевых продуктов на территории государств-членов, ввоз пищевых продуктов на территорию государств-членов, осуществляемый впервые, допускается только после их оценки на соответствие Единым санитарным требованиям.

8. Импортные пищевые продукты подлежат оценке на соответствие Единым санитарным требованиям до их ввоза на территорию государств-членов.

9. Пищевые продукты, поступающие и находящиеся в обороте на территории государств-членов должны сопровождаться документом изготовителя (поставщика), подтверждающим их безопасность.

10. На основании результатов оценки на соответствие Единым санитарным требованиям уполномоченными органами выдается документ, подтверждающий безопасность продукции (товаров).

11. Для продовольственного сырья растительного происхождения обязательна информация об использовании (или отсутствии такового) пестицидов при возделывании сельскохозяйственных культур, фумигации помещений и тары для их хранения, борьбы с вредителями продовольственных запасов.

12. Для продовольственного сырья животного происхождения обязательна информация об использовании (или отсутствии такового) пестицидов для борьбы с эктопаразитами или заболеваниями животных и птицы, для обработки животноводческих и птицеводческих помещений, прудовых хозяйств и водоемов для воспроизводства рыбы, пчелиных семейств с указанием наименования пестицидов, а также ветеринарных препаратов, применяемых для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота, птицы, рыб прудовой и садкового содержания и пчелиных семей с указанием наименования ветеринарных препаратов.

13. Ввоз и оборот продовольственного сырья растительного и животного происхождения, не имеющего информации о применении (или отсутствии такового) пестицидов и/или ветеринарных препаратов при его производстве, не допускается.

14. Для обработки тушек птицы не допускается использование растворов, содержащих хлор в концентрациях, превышающих требования для питьевой воды.

15. Продовольственное сырье и пищевые продукты должны быть расфасованы и упакованы в материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, такими способами, которые позволяют обеспечить сохранность их качества и безопасность при их хранении, транспортировке и реализации.

16. Не допускается использование мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы для производства продуктов детского питания (для всех возрастных групп, в том числе для организованных детских коллективов), диетического (лечебного и профилактического) питания, специализированных пищевых продуктов для питания беременных и кормящих женщин, деликатесной продукции из мяса птицы (пастрома, сыровяленые и сырокопченые изделия). Не допускается использование мяса птицы, кроме охлажденного, для производства охлажденных натуральных полуфабрикатов из мяса птицы и пищевых продуктов из мяса птицы, не прошедших термическую обработку.

#### 1.4. Общие требования к маркировке пищевых продуктов

17. Маркировка пищевых продуктов должна соответствовать законодательству государств-членов.

18. Для отдельных видов пищевых продуктов (продукты детского, диетического и специализированного питания, пробиотические продукты, пищевые добавки, биологически активные добавки к пище, пищевые продукты, содержащие компоненты, полученные с применением генно-инженерно-модифицированных организмов (далее - ГМО) и др.), указываются:

- область применения (для продуктов детского, диетического и специализированного питания, пищевых добавок, ароматизаторов, биологически активных добавок к пище);

- наименование ингредиентов, входящих в состав пищевого продукта, пищевые добавки, микробные культуры, закваски и вещества, используемые для обогащения пищевых продуктов; в БАД к пище и обогащенных продуктах для биологически активных компонентов указывают также проценты от суточной физиологической потребности, установленной законодательством государств-членов, если такая потребность установлена;

- рекомендации по использованию, применению, при необходимости, противопоказания к их использованию;

- для биологически активных добавок к пище обязательна информация: "Не является лекарством";

- для пищевых продуктов, полученных с применением ГМО, в том числе не содержащих дезоксирибонуклеиновую кислоту (ДНК) и белок, обязательна информация: "генетически модифицированная продукция", или "продукция, полученная из генно-инженерно-модифицированных организмов" или "продукция содержит компоненты генно-инженерно-модифицированных организмов" (содержание в пищевых продуктах 0,9% и менее компонентов, полученных с применением ГМО, является случайной или технически неустранимой примесью и пищевые продукты, содержащие указанное количество компонентов ГМО, не относятся к категории пищевых продуктов, содержащих компоненты, полученные с применением ГМО);

- для пищевых продуктов, полученных из/или с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (бактерий, дрожжей и мицелиальных грибов, генетический материал которых изменен с использованием методов геной инженерии) (далее - ГММ), обязательна информация:

- для содержащих живые ГММ - "Продукт содержит живые генно-инженерно-модифицированные микроорганизмы";

- для содержащих нежизнеспособные ГММ - "Продукт получен с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов";

- для освобожденных от технологических ГММ или для полученных с использованием компонентов, освобожденных от ГММ, - "Продукт содержит компоненты, полученные с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов";

- для пищевых продуктов, произведенных с использованием технологий, обеспечивающих их изготовление из сырья, полученного без применения пестицидов и других средств защиты растений, химических удобрений, стимуляторов роста и откорма животных, антибиотиков, гормональных и ветеринарных препаратов, ГМО, не подвергнутого обработке с использованием ионизирующего излучения и в соответствии с законодательством государств-членов, указывается информация: "органический продукт";

- для специализированных продуктов, предназначенных для питания спортсменов, имеющих заданную пищевую и энергетическую ценность и направленную эффективность, состоящих из набора нутриентов или представленных их отдельными видами, в соответствии с законодательством государств-членов указывается информация: "специализированный пищевой продукт для питания спортсменов";

- для специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов на потребительскую упаковку дополнительно выносятся информация: сведения о пищевой и энергетической ценности продукта, доля от физиологической суточной потребности, установленной законодательством государств-членов; рекомендуемые дозировки, способы приготовления (при необходимости), условия и длительность применения;

- при маркировке пищевой и энергетической ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов сведения о содержании белков, жиров, углеводов и энергетической ценности приводятся в случае, если их количество в 100 г (мл) продовольственного сырья или пищевого продукта превышает 2%, минеральных веществ и витаминов - 5% от рекомендуемой физиологической суточной потребности, установленной законодательством государств-членов. Для вкусовых продуктов (кофе, чай, уксус, специи, поваренная соль и другие) маркировка пищевой и энергетической ценности не требуется;

- для мяса убойных животных и мяса птицы, пищевых субпродуктов убойных животных и птицы, а также мяса убойных животных и мяса птицы, входящих в состав всех видов пищевых продуктов, вид термической обработки - "охлажденное" (к охлажденному мясу относится: мясо убойных животных, полученное непосредственно после убоя, и субпродукты из них, подвергнутые охлаждению до температуры в толще мышц от 0 °С до +4 °С с неувлажненной поверхностью, имеющей корочку подсыхания; мясо птицы, полученное непосредственно после убоя, и субпродукты из нее, подвергнутые охлаждению до температуры в толще мышц от 0 °С до +4 °С);

- другая информация согласно законодательству государств-членов.

19. Использование терминов "диетический", "лечебный", "профилактический", "детский", "пробиотический" или их эквивалентов в названиях пищевых продуктов, в информации на потребительской упаковке и в рекламных листах - вкладышах к продукту проводится в соответствии с порядком, установленном законодательством государств-членов.

20. Использование термина "экологически чистый продукт" в названии и при нанесении информации на потребительскую упаковку специализированного пищевого продукта, а также использование иных терминов, не имеющих законодательного и научного обоснования, не допускается.

## 1.5. Гигиенические требования безопасности и пищевой

## ценности пищевых продуктов

21. Единые санитарные требования определяют гигиенические требования безопасности пищевых продуктов и их способности удовлетворять физиологические потребности человека в основных пищевых веществах и энергии.

22. Органолептические свойства пищевых продуктов не должны изменяться при хранении, транспортировке (перевозке) и в процессе реализации.

23. Пищевые продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов, включений, изменений цвета, запаха и консистенции, свидетельствующих о порче продукта.

24. При изготовлении продовольственного сырья животного происхождения не допускается использование ветеринарных препаратов (кормовых добавок, стимуляторов роста животных, в том числе гормональных препаратов, ветеринарных лекарственных средств, в том числе антибиотиков), препаратов для обработки животных, птицы, а также препаратов для обработки помещений для их содержания, не допущенных к использованию в соответствии с законодательством государств-членов.

25. При изготовлении продовольственного сырья растительного происхождения не допускается использование пестицидов, запрещенных к использованию в соответствии с законодательством государств-членов.

26. Безопасность пищевых продуктов в микробиологическом и паразитологическом отношении, а также по содержанию химических загрязнителей определяется их соответствием установленным гигиеническим нормативам безопасности.

27. Определение показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, в том числе биологически активных добавок к пище, смешанного состава производится по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых загрязнителей.

28. Определение показателей безопасности сухих, концентрированных или разведенных пищевых продуктов производится в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте.

29. Гигиенические нормативы распространяются на потенциально опасные химические соединения и биологические объекты (микроорганизмы и их токсины, паразиты, простейшие), присутствие которых в пищевых продуктах не должно превышать допустимых уровней их содержания в заданной массе (объеме) исследуемого продукта.

30. В пищевых продуктах контролируется содержание нормируемых химических загрязнителей, представляющих опасность для здоровья человека.

31. Гигиенические требования к допустимому уровню содержания токсичных элементов предъявляются ко всем видам продовольственного сырья и пищевых продуктов.

32. Содержание микотоксинов - афлатоксина В<sub>1</sub>, дезоксиниваленола (вомитоксина), зеараленона, фумонизина, Т-2 токсина, патулина - контролируется в продовольственном сырье и пищевых продуктах растительного происхождения, афлатоксина М<sub>1</sub> - в молоке и молочных продуктах. Приоритетными загрязнителями являются: для зерновых продуктов - дезоксиниваленол; для орехов и семян масличных - афлатоксин В<sub>1</sub>; для продуктов переработки фруктов и овощей - патулин.

33. Содержание охратоксина А контролируется в продовольственном зерне и мукомольно-крупяных изделиях, фумонизинов - в кукурузе и продуктах ее переработки.

34. Не допускается присутствие микотоксинов в продуктах детского и диетического питания.

35. Во всех видах продовольственного сырья и пищевых продуктов контролируются пестициды - глобальные загрязнители: гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры), ДДТ и его метаболиты. В зерне и продуктах переработки контролируются также ртутьорганические пестициды, 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры. В рыбе и продуктах переработки контролируется также 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры.

36. Определение остаточных количеств пестицидов, за исключением глобальных загрязнителей, указанных в п. 35, проводится на основании информации об их применении, предоставляемой производителем (поставщиком) пищевых продуктов при их ввозе на территорию государств-членов или при поставке на переработку в установленном законодательством порядке государств-членов.

Оценка уровней содержания остаточных количеств пестицидов, применяемых в сельском хозяйстве, осуществляется в соответствии с гигиеническими нормативами содержания пестицидов в объектах окружающей среды.

37. Во всех группах пищевых продуктах нормируются диоксины. В продуктах детского питания диоксины не допускаются. Контроль за содержанием диоксинов проводится изготовителем (поставщиком, импортером) и (или) уполномоченным органом надзора (контроля) только в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, и обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

38. В продуктах животного происхождения, в том числе для детского питания, контролируются

остаточные количества ветеринарных препаратов стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы, рыбы прудовой и садкового содержания и пчелиных семей.

39. В мясе, мясопродуктах, субпродуктах убойного скота и птицы, рыбы прудовой и садкового содержания, продуктах пчеловодства контролируется содержание наиболее часто используемых в животноводстве и ветеринарии кормовых и лечебных антибиотиков (согласно разделу I Единых санитарных требований):

- бацитрацина (бацитрацины А, В, С, цинкбацитрацин);
- тетрациклиновой группы (тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин - сумма исходных веществ и их 4-эпимеров),
- группы пенициллина (бензилпенициллин, феноксиметилпенициллин, ампициллин, амоксициллин, пенетамат),
- стрептомицина,
- левомицетина (хлорамфеникола).

40. Контроль содержания ветеринарных препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы, рыбы прудовой и садкового содержания, пчелиных семей, не указанных в п. 39, проводится на основании информации об их применении, предоставляемой производителем (поставщиком) продовольственного сырья и пищевых продуктов при ввозе их на территорию государств-членов или при поставке на переработку в установленном законодательством государств-членов порядке. Максимально допустимые уровни остаточных количеств указанных средств приведены в Приложении 4 к настоящему разделу I Единых санитарных требований.

41. Полихлорированные бифенилы контролируются в рыбе и рыбопродуктах, БАД к пище на основе рыбопродуктов; бенз(а)пирен - в зерне, в копченых мясных и рыбных продуктах.

42. Не допускается присутствие меламина в пищевых продуктах. Контроль за содержанием меламина в молоке и молочных продуктах осуществляется в случае обоснованного предположения о возможном его наличии в продовольственном сырье.

43. Не допускается присутствие бенз(а)пирена в продуктах детского и диетического питания, для которых установлены соответствующие требования.

44. В отдельных пищевых продуктах контролируются: содержание азотсодержащих соединений: гистамина - в рыбе семейств лососевых и скумбриевых, сельдевых, тунцовых; нитратов - в плодоовощной продукции; N-нитрозаминов - в рыбе и рыбопродуктах, мясных продуктах и пивоваренном солоде.

45. В нерыбных объектах промысла (моллюски, внутренние органы крабов) контролируются фикотоксины.

46. В жировых продуктах контролируются показатели окислительной порчи: кислотное число и перекисное число.

47. В пищевых продуктах не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека согласно настоящим Единым требованиям. Для пищевых продуктов, для которых приложением 1 критерии отсутствия патогенных микроорганизмов не установлены, их определение в массе (объеме) 25 г (см<sup>3</sup>) осуществляется при ухудшении эпидситуации в регионе производства, обусловленной данным продуктом.

48. В мясе сыром (крупного рогатого скота и свинине, баранина, конина) не допускается наличие возбудителей паразитарных болезней: финны (цистицерки), личинки трихинелл и эхинококков, цисты саркоцист и токсоплазм.

49. В рыбе, ракообразных, моллюсках, земноводных, пресмыкающихся и продуктах их переработки не допускается наличие живых личинок паразитов, опасных для здоровья человека.

50. В свежих и свежемороженых зелени столовой, овощах, фруктах и ягоде не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.

51. Гигиенические нормативы по микробиологическим показателям безопасности пищевых продуктов включают следующие группы микроорганизмов:

- санитарно-показательные, к которым относятся: количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), бактерии группы кишечных палочек - БГКП (колиформы), бактерии семейства Enterobacteriaceae, энтерококки;
- условно-патогенные микроорганизмы, к которым относятся: *E. coli*, *S. aureus*, бактерии рода *Proteus*, *B. cereus* и сульфитредуцирующие клостридии, *Vibrio parahaemolyticus*;
- патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*;
- бактерии рода *Yersinia* и другие патогенные микроорганизмы в соответствии с эпидситуацией в

регионе производства;

- микроорганизмы порчи - дрожжи и плесневые грибы, молочнокислые микроорганизмы;
- микроорганизмы заквасочной микрофлоры и пробиотические микроорганизмы (молочнокислые микроорганизмы, пропионовокислые микроорганизмы, дрожжи, бифидобактерии, лактобациллы и др.) в продуктах с нормируемым уровнем технологической микрофлоры и в пробиотических продуктах.

52. Нормирование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов осуществляется для большинства групп микроорганизмов по альтернативному принципу, т.е. нормируется масса продукта, в которой не допускаются бактерии группы кишечных палочек, большинство условно-патогенных микроорганизмов, а также патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*. В других случаях норматив отражает количество колониеобразующих единиц в 1 г (мл) продукта (КОЕ/г, мл).

53. Критериями безопасности консервированных пищевых продуктов (промышленная стерильность) является отсутствие в консервированном продукте микроорганизмов, способных развиваться при температуре хранения, установленной для конкретного вида консервов, и микроорганизмов и микробных токсинов, опасных для здоровья человека.

54. Биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками, используемые при изготовлении биологически активных добавок к пище, должны обеспечивать эффективность БАД и не оказывать вредного воздействия на здоровье человека. Биологически активные добавки к пище являются источниками пищевых, природных (идентичных природным) биологически активных веществ (компонентов) пищи, про- и пребиотических компонентов, обеспечивающими адекватное поступление их в организм человека при употреблении с пищей или введении в состав пищевых продуктов.

55. Биологически активные вещества, компоненты пищи и продукты, являющиеся их источниками, используемые при изготовлении биологически активных добавок к пище, не должны оказывать вредного воздействия на здоровье человека и не должны содержать психотропные, наркотические, ядовитые, сильнодействующие вещества, определенные действующим законодательством государств-членов, и допинговые вещества, определенные действующим списком WADA.

Биологически активные добавки к пище должны соответствовать гигиеническим нормативам безопасности пищевой продукции, установленным в разделе 1 настоящих Единых санитарных требований к настоящему разделу.

Перечень основных биологически активных веществ и допустимые величины их суточного потребления для взрослых в составе биологически активных добавок к пище установлены Приложением 5 к настоящему разделу Единых санитарных требований. Содержание биологически активных веществ в суточной дозе биологически активных добавок к пище, указанной в рекомендациях по применению, должно составлять не менее 15% адекватного уровня потребления и не превышать верхний допустимый уровень их потребления согласно приложению 5 к настоящему разделу Единых санитарных требований.

Растения и продукты их переработки, объекты животного происхождения, микроорганизмы, грибы и биологически активные вещества, представляющие по данным современных научных исследований опасность для жизни и здоровья человека, установленные Приложением 6 к настоящему разделу Единых санитарных требований, не допускаются к использованию при изготовлении биологически активных добавок к пище.

Формы витаминов и минеральных солей для использования при производстве БАД к пище для взрослых приведены в приложении 7 к настоящему разделу Единых санитарных требований.

Содержание биологически активных веществ в составе БАД к пище на основе растительного сырья, для которых приложением 5 не установлены адекватные и верхние допустимые уровни потребления, не должно превышать 50% от величины их разовой терапевтической дозы, определенной для применения этих веществ в качестве лекарственных средств традиционной медицины.

Формы витаминов и минеральных солей для использования при производстве обогащенных пищевых продуктов, за исключением пищевых продуктов для детей раннего возраста и БАД к пище, приведены в приложении 8 к настоящему разделу Единых санитарных требований.

При производстве пищевых продуктов для детей раннего возраста и БАД к пище для детей от 1,5 до 3 лет допускается использовать формы витаминов и минеральных солей согласно приложению 9 к настоящему разделу Единых санитарных требований. Суточная доза витаминов и минеральных веществ в составе БАД к пище для детей от 1,5 до 3 лет не должна превышать 50% от суточной физиологической потребности в указанных веществах, установленной законодательством государств-членов.

При производстве БАД для детей раннего возраста (до 3 лет) не допускается использование дикорастущих и лекарственных растений, за исключением укропа, фенхеля и ромашки. Перечень растительного сырья для использования при производстве БАД к пище для детей от 3 до 14 лет и детских травяных чаев (чайных напитков) для детей раннего возраста приведен в приложении 10 к настоящему разделу Единых санитарных требований.

В питании детей от 3 до 14 лет разрешается использовать БАД, включающие только витамины и

минеральные соли согласно приложению 7 к настоящему разделу Единых санитарных требований, пищевые волокна, пробиотики и пребиотики, а также лекарственное сырье, указанное в приложении 10 к настоящему разделу Единых санитарных требований. Суточная доза БАД к пище для детей старше 3 лет не должна превышать (в % от суточной физиологической потребности в указанных веществах, установленной законодательством государств-членов): для витамина А, Д, минеральных веществ (селен, медь, цинк, йод, железо) - 100%, для водорастворимых витаминов и других жирорастворимых витаминов и других минеральных веществ - 200%.

Формы витаминов и минеральных солей для использования при производстве специализированных пищевых продуктов для питания спортсменов и специализированных пищевых продуктов диетического (лечебного и профилактического) назначения, за исключением пищевых продуктов для детей раннего возраста, приведены в приложении 11 к настоящему разделу Единых санитарных требований.

56. Показатели пищевой ценности пищевых продуктов обосновываются изготовителем (разработчиком технических документов) на основе аналитических методов исследования и/или с использованием расчетного метода с учетом рецептуры пищевого продукта и данных по составу сырья.

57. Продукты детского питания должны соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста и быть безопасными для здоровья ребенка.

58. Продукты детского питания, а также сырье и компоненты для их производства, продукты для беременных и кормящих женщин, должны соответствовать специальным (отдельным) гигиеническим нормативам безопасности и пищевой ценности.

59. В пищевых продуктах допускаются к использованию пищевые добавки, не оказывающие по данным современных научных исследований вредного воздействия на жизнь и здоровье человека и жизнь и здоровье будущих поколений.

60. Применение пищевых добавок и допустимые уровни содержания их в пищевых продуктах должны соответствовать требованиям, установленным разделом 22 настоящих Единых санитарных требований. Требования к технологическим вспомогательным средствам установлены разделом 23 настоящих Единых санитарных требований. Требования безопасности пищевых добавок и технологических вспомогательных средств устанавливаются согласно требованиям законодательства государств-членов.

61. Показатели безопасности и качества пищевых добавок и вспомогательных средств должны соответствовать установленным в государствах-членах гигиеническим нормативам.

62. Вещества, для которых нормирование содержания установлено в значении "не допускается", подразумевает их отсутствие в пищевом продукте в количествах, не превышающих минимальных требуемых уровней определения, согласованных государствами-членами.

#### 1.6. Требования к хранению и транспортировке

63. При транспортировке и хранении пищевых продуктов должны соблюдаться меры, препятствующие любому виду загрязнения пищевых продуктов и предупреждающие их порчу.

#### Перечень товаров, для которых настоящим разделом установлены единые санитарные требования (согласно кодам ТН ВЭД ЕАЭС)

Группа 02 Мясо и пищевые мясные субпродукты: 0210.

Группа 03 Рыба и ракообразные, моллюски и прочие водные беспозвоночные: 0305, из 0306, из 0307.

Группа 04 Молочная продукция; яйца птиц; мед натуральный; пищевые продукты животного происхождения, в другом месте не поименованные или не включенные: 0401, 0402, 0403, 0404, 0405, 0406, из 0407, из 0408 19 810 0, из 0408 19 890 0, 0408 99 800 0, 0409 00 000 0, из 0410 00 000 0.

Группа 07 Овощи и некоторые съедобные корнеплоды и клубнеплоды: из 0701, 0702 00 000, 0703, 0704, 0706, 0707 00, 0708, 0709, 0712, 0713, 0714.

Группа 08 Съедобные фрукты и орехи; кожура цитрусовых плодов или корки дынь: из 0801, из 0802, из 0803, из 0804, из 0805, из 0806, из 0810, 0811, 0812, 0813, 0814 00 000 0.

Группа 09 Кофе, чай, мате, или парагвайский чай, и пряности (используемые для употребления в пищу или производства пищевых продуктов); из 0901, 0902, 0903 00 000 0, 0904, 0905, 0906, 0907, 0909, 0910.

Группа 11 Продукция мукомольно-крупяной промышленности; солод; крахмалы; инулин; пшеничная клейковина (используемые для употребления в пищу или производства пищевых продуктов): из 1101 00, 1102, 1103, 1105, 1106, 1107, 1108.

Группа 12 Масличные семена и плоды; прочие семена, плоды и зерно; лекарственные растения и растения для технических целей; солома и фураж: из 1201, 1202, 1203 00 000 0, 1204 00, 1205, 1206 00, 1207, 1208, 1210, 1212.

Группа 13 Шеллак природный неочищенный; камеди, смолы и прочие растительные соки и экстракты: из 1301, 1302.

Группа 15 Жиры и масла животного или растительного происхождения и продукты их расщепления; готовые пищевые жиры; воски животного или растительного происхождения: из 1501, 1502, 1503 00, 1504, 1506 00 000 0, 1507, 1508, 1509, 1510 00, 1511, 1512, 1513, 1514, 1515, 1516, 1517.

Группа 16 Готовые продукты из мяса, рыбы или ракообразных, моллюсков или прочих водных беспозвоночных: из 1601 00, 1602, 1603 00, 1604, 1605.

Группа 17 Сахар и кондитерские изделия из сахара; из 1701, 1702, 1703, 1704.

Группа 18 Какао и продукты из него: из 1801 00 000 0, 1803, 1804 00 000 0, 1805 00 000 0, 1806.

Группа 19 Готовые продукты из зерна злаков, муки, крахмала или молока; мучные кондитерские изделия: 1901, 1902, 1903 00 000 0, 1904, 1905.

Группа 20 Продукты переработки овощей, фруктов, орехов или прочих частей растений: 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006 00, 2007, 2008, 2009.

Группа 21 Разные пищевые продукты: из 2101, 2102, 2103, 2104, 2105 00, 2106.

Группа 22 Алкогольные и безалкогольные напитки и уксус: из 2201, 2202, 2203 00, 2204, 2205, 2206 00, 2208, 2209 00.

Группа 25 Соль; сера; земли и камень; штукатурные материалы, известь и цемент: 2501 00 91.

Группа 29 Органические химические соединения: 2915, 2916, 2917, 2918, 2919, 2920, 2921, 2922, 2923, 2924, 2925, 2926, 2927 00 000 0, 2928 00, 2929, 2930, 2931, 2932, 2933, 2934, 2935 00, 2936.

Группа 33 Эфирные масла и резиноиды; парфюмерные, косметические или туалетные средства: из 3301, 3302.

Группа 35 Белковые вещества; модифицированные крахмалы; клеи; ферменты: 3501, 3502, 3503 00, 3504 00, 3505, 3507.

1. Мясо и мясопродукты; птица, яйца и продукты их переработки группа 02, из группы 04 (яйца птицы), группа 16 (готовые к употреблению продукты)

| Наименование продукции                                                                                                       | Показатели                                     | Допустимые уровни, мг/кг, не более               | Примечания                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 1.1. Мясо, в т.ч. полуфабрикаты, парные, охлажденные, замороженные (все виды убойных, промысловых и диких животных), в т.ч.: | свинец                                         | 0,5                                              |                                       |
|                                                                                                                              | мышьяк                                         | 0,1                                              |                                       |
|                                                                                                                              | кадмий                                         | 0,05                                             |                                       |
|                                                                                                                              | ртуть                                          | 0,03                                             |                                       |
|                                                                                                                              | Антибиотики <*> (кроме диких животных):        |                                                  |                                       |
|                                                                                                                              | левомецетин (хлорамфеникол)                    | не допускается                                   | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
|                                                                                                                              | тетрациклиновая группа                         | не допускается                                   | < 0,01 мг/кг                          |
|                                                                                                                              | бацитрацин                                     | не допускается                                   | < 0,02 мг/кг                          |
|                                                                                                                              | Пестициды <*>:                                 |                                                  |                                       |
|                                                                                                                              | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) | 0,1                                              |                                       |
|                                                                                                                              | ДДТ и его метаболиты                           | 0,1                                              |                                       |
|                                                                                                                              | Диоксины <***>                                 | 0,000003 говядина, баранина (в пересчете на жир) |                                       |
|                                                                                                                              |                                                | 0,000001 свинина (в пересчете на жир)            |                                       |
| 1.1.1. Мясо (все виды убойных животных):                                                                                     | Микробиологические показатели:                 |                                                  |                                       |
| - парное в тушах, полутушах,                                                                                                 | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                        | 10                                               |                                       |

|                                                                                                                         |                                                                          |                     |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------|--|
| четвертинках, отрубях                                                                                                   | БГКП (колиформы) в 1,0 г                                                 | не допускаются      |  |
|                                                                                                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                    | не допускаются      |  |
|                                                                                                                         | L. топорсытогенес в 25 г                                                 | не допускается      |  |
| - подмороженное мясо в тушах, полутушах, четвертинах, отрубях                                                           | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                                  | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                                         | БГКП (колиформы) в 0,1 г                                                 | не допускаются      |  |
|                                                                                                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                    | не допускаются      |  |
| - мясо охлажденное в тушах, полутушах, четвертинках, отрубях                                                            | L. топорсытогенес в 25 г                                                 | не допускаются      |  |
|                                                                                                                         | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                                  | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                                         | БГКП (колиформы) в 0,1 г                                                 | не допускаются      |  |
|                                                                                                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                    | не допускаются      |  |
|                                                                                                                         | L. топорсытогенес в 25 г                                                 | не допускаются      |  |
|                                                                                                                         | Proteus - в 0,1 г для продукции со сроком годности более 7 суток;        | не допускается      |  |
|                                                                                                                         | - в 1,0 г для детского, диетического и лечебно-профилактического питания | не допускается      |  |
| - мясо охлажденное в отрубях (бескостное и на кости), упакованное под вакуумом или в модифицированную газовую атмосферу | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                                  | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                                         | БГКП (колиформы) в 0,01 г                                                | не допускаются      |  |
|                                                                                                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                    | не допускаются      |  |
|                                                                                                                         | L. топорсытогенес в 25 г                                                 | не допускается      |  |
|                                                                                                                         | дрожжи, КОЕ/г, не более                                                  | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                                         | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г                                  | не допускаются      |  |
| 1.1.2. Мясо замороженное убойных животных:                                                                              | Микробиологические показатели:                                           |                     |  |
| - в тушах, полутушах, четвертинках,                                                                                     | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                                  | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |

|                                                                                                              |                                       |                                                                     |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|--|
| отрубах                                                                                                      | БГКП (колиформы) в 0,01 г             | не допускаются                                                      |  |
|                                                                                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются                                                      |  |
|                                                                                                              | L. monocytogenes в 25 г               | не допускается                                                      |  |
| - блоки из мяса на кости, бескостного, жилованного                                                           | КМАФАМ, КОЕ/г, не более               | 5 x 10 <sup>5</sup>                                                 |  |
|                                                                                                              | БГКП (колиформы) в 0,001 г            | не допускаются                                                      |  |
|                                                                                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускается                                                      |  |
|                                                                                                              | L. monocytogenes в 25 г               | не допускаются                                                      |  |
| - мясная масса после дообвалки костей убойных животных                                                       | КМАФАМ, КОЕ/г, не более               | 5 x 10 <sup>6</sup> (пробоподготовка без фламбирования поверхности) |  |
|                                                                                                              | БГКП (колиформы) в 0,0001 г           | не допускаются (то же)                                              |  |
|                                                                                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются (то же)                                              |  |
|                                                                                                              | L. monocytogenes в 25 г               | не допускаются (то же)                                              |  |
| 1.1.3. Полуфабрикаты мясные бескостные (охлажденные, подмороженные, замороженные), в том числе маринованные: | Микробиологические показатели:        |                                                                     |  |
| - крупнокусковые                                                                                             | КМАФАМ, КОЕ/г, не более               | 5 x 10 <sup>5</sup>                                                 |  |
|                                                                                                              | БГКП (колиформы) в 0,001 г            | не допускаются                                                      |  |
|                                                                                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются                                                      |  |
|                                                                                                              | L. monocytogenes в 25 г               | не допускаются                                                      |  |
| - мелкокусковые                                                                                              | КМАФАМ, КОЕ/г, не более               | 1 x 10 <sup>6</sup>                                                 |  |
|                                                                                                              | БГКП (колиформы) в 0,001 г            | не допускаются                                                      |  |
|                                                                                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются                                                      |  |
|                                                                                                              | L. monocytogenes в 25 г               | не допускаются                                                      |  |

| 1.1.4. Полуфабрикаты мясные рубленые (охлажденные, замороженные):                              | Микробиологические показатели:                                                                |                     |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--|--|
|                                                                                                | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                                      | 5 x 10 <sup>6</sup> |  |  |
| - формованные, в т.ч. панированные                                                             | БГКП (колиформы) в 0,0001 г                                                                   | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                         | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                | L. monocytogenes в 25 г                                                                       | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                | Плесени, КОЕ/г (для полуфабрикатов панированных, со сроком годности более 1 месяца), не более | 500                 |  |  |
|                                                                                                |                                                                                               |                     |  |  |
| - в тестовой оболочке, фаршированные (голубцы, кабачки), полуфабрикаты мясосодержащие рубленые | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                                      | 2 x 10 <sup>6</sup> |  |  |
|                                                                                                | БГКП (колиформы) в 0,0001 г                                                                   | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                         | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                | L. monocytogenes в 25 г                                                                       | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                | Плесени, КОЕ/г (для полуфабрикатов, со сроком годности более 1 месяца), не более              | 500                 |  |  |
| - фарш говяжий, свиной, из мяса других убойных животных                                        | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                                      | 5 x 10 <sup>6</sup> |  |  |
|                                                                                                | БГКП (колиформы) в 0,0001 г                                                                   | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                         | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                | L. monocytogenes в 25 г                                                                       | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                |                                                                                               |                     |  |  |
| 1.1.5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)                   | Микробиологические показатели:                                                                |                     |  |  |
|                                                                                                | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                                      | 5 x 10 <sup>6</sup> |  |  |
|                                                                                                | БГКП (колиформы) в 0,0001 г                                                                   | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                         | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                | L. monocytogenes в 25 г                                                                       | не допускаются      |  |  |

|                                                                                                                                                          |                                         |                                                                       |                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 1.2. Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные (печень, почки, язык, мозги, сердце), шкурка свиная, кровь пищевая и продукты ее переработки | Токсичные элементы:                     |                                                                       |                                       |
|                                                                                                                                                          | свинец                                  | 0,6;<br>1,0 (почки)                                                   |                                       |
|                                                                                                                                                          | мышьяк                                  | 1,0                                                                   |                                       |
|                                                                                                                                                          | кадмий                                  | 0,3;<br>1,0 (почки)                                                   |                                       |
|                                                                                                                                                          | ртуть                                   | 0,1;<br>0,2 (почки)                                                   |                                       |
|                                                                                                                                                          | Антибиотики <*> (кроме диких животных): |                                                                       |                                       |
|                                                                                                                                                          | левомицетин (хлорамфеникол)             | не допускается                                                        | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
|                                                                                                                                                          | тетрациклиновая группа                  | не допускается                                                        | < 0,01 мг/кг                          |
|                                                                                                                                                          | бацитрацин                              | не допускается                                                        | < 0,02 мг/кг                          |
|                                                                                                                                                          | Пестициды <*>:                          |                                                                       |                                       |
| 1.2.1. Субпродукты убойных животных охлажденные, замороженные, замороженные в блоках, шкурка свиная                                                      | ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)              | 0,1                                                                   |                                       |
|                                                                                                                                                          | ДДТ и его метаболиты                    | 0,1                                                                   |                                       |
|                                                                                                                                                          | Диоксины <****>                         | 0,000006 - печень и продукты из нее (в пересчете на жир)              |                                       |
|                                                                                                                                                          | Микробиологические показатели:          |                                                                       |                                       |
|                                                                                                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются (пробоподготовка с фламбированием замороженных блоков) |                                       |
| 1.2.2. Кровь пищевая                                                                                                                                     | L. monocytogenes в 25 г                 | не допускаются (то же)                                                |                                       |
|                                                                                                                                                          | Микробиологические показатели:          |                                                                       |                                       |
|                                                                                                                                                          | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                | 5 x 10 <sup>5</sup>                                                   |                                       |
|                                                                                                                                                          | БГКП (колиформы) в 0,1 г                | не допускаются                                                        |                                       |

|                                                                                                                            |                                                   |                                |                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                            | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г            | не допускаются                 |                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                            | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г             | не допускаются                 |                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                            | <i>S. aureus</i> в 1 г                            | не допускаются                 |                                                                                                                                                                                                              |
| 1.2.3. Продукты переработки крови:                                                                                         | Микробиологические показатели:                    |                                |                                                                                                                                                                                                              |
| - альбумин пищевой                                                                                                         | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                           | 2,5 x 10 <sup>4</sup>          |                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                            | БГКП (колиформы) в 0,1 г                          | не допускаются                 |                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                            | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г            | не допускаются                 |                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                            | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г             | не допускаются                 |                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                            | <i>S. aureus</i> и <i>Proteus</i> в 1 г           | не допускаются                 |                                                                                                                                                                                                              |
| - сухой концентрат плазмы (сыворотки) крови                                                                                | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                           | 5 x 10 <sup>4</sup>            |                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                            | БГКП (колиформы) в 0,1 г                          | не допускаются                 |                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                            | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г            | не допускаются                 |                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                            | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г             | не допускаются                 |                                                                                                                                                                                                              |
| 1.3. Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной и продукты из него | См. раздел "Мясляничное сырье и жировые продукты" |                                |                                                                                                                                                                                                              |
| 1.4. Колбасные изделия, продукты из мяса всех видов убойных животных, кулинарные изделия из мяса                           | Токсичные элементы:                               |                                | Для колбасных изделий и мясорастительных консервов расчет показателей безопасности производится по основному(ым) виду(ам) сырья, как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых загрязнителей |
|                                                                                                                            | свинец                                            | 0,5                            |                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                            | мышьяк                                            | 0,1                            |                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                            | кадмий                                            | 0,05                           |                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                            | ртуть                                             | 0,03                           |                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                            | Бенз(а)пирен                                      | 0,001 (для копченых продуктов) |                                                                                                                                                                                                              |
| Антибиотики <*> (кроме диких животных):                                                                                    |                                                   |                                |                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                                                                                                   |                                                |                                                          |                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                   | левомицетин (хлорамфеникол)                    | не допускается                                           | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
|                                                                                                                                                                                   | тетрациклиновая группа                         | не допускается                                           | < 0,01 мг/кг                          |
|                                                                                                                                                                                   | бацитрацин                                     | не допускается                                           | < 0,02 мг/кг                          |
|                                                                                                                                                                                   | Пестициды <*>:                                 |                                                          |                                       |
|                                                                                                                                                                                   | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) | 0,1                                                      |                                       |
|                                                                                                                                                                                   | ДДТ и его метаболиты                           | 0,1                                                      |                                       |
|                                                                                                                                                                                   | Диоксины <***>                                 | 0,000003 - из говядины, баранины<br>(в пересчете на жир) |                                       |
|                                                                                                                                                                                   |                                                | 0,000001 - из свинины (в<br>пересчете на жир)            |                                       |
|                                                                                                                                                                                   | Нитрозамины:                                   |                                                          |                                       |
|                                                                                                                                                                                   | сумма НДМА и НДЭА                              | 0,002;<br>0,004 (для копченых продуктов)                 |                                       |
|                                                                                                                                                                                   | Микробиологические показатели:                 |                                                          |                                       |
|                                                                                                                                                                                   | БГКП (колиформы) в 0,1 г                       | не допускаются                                           |                                       |
|                                                                                                                                                                                   | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г        | не допускаются                                           |                                       |
|                                                                                                                                                                                   | S. aureus в 1,0 г                              | не допускаются                                           |                                       |
| 1.4.1. Колбасы и продукты из мяса<br>убойных животных сырокопченые и<br>сыровяленые, сроки годности которых<br>превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные<br>и упакованные под вакуумом | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г          | не допускаются                                           |                                       |
|                                                                                                                                                                                   | E. coli в 1 г                                  | не допускаются                                           |                                       |
|                                                                                                                                                                                   | L. monocytogenes в 25 г                        | не допускаются                                           |                                       |
|                                                                                                                                                                                   | Микробиологические показатели:                 |                                                          |                                       |
|                                                                                                                                                                                   | БГКП (колиформы) в 1,0 г                       | не допускаются                                           |                                       |
|                                                                                                                                                                                   | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г        | не допускаются                                           |                                       |
| 1.4.2. Колбасы (колбасные изделия)<br>полукопченые и варено-копченые                                                                                                              |                                                |                                                          |                                       |
|                                                                                                                                                                                   |                                                |                                                          |                                       |

|                                                                                                                                                                                                 |                                                      |                |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------|--|
|                                                                                                                                                                                                 | <i>S. aureus</i> в 1,0 г                             | не допускаются |  |
|                                                                                                                                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                | не допускаются |  |
|                                                                                                                                                                                                 | <i>L. monocytogenes</i> в 25 г                       | не допускаются |  |
|                                                                                                                                                                                                 | Микробиологические показатели:                       |                |  |
| 1.4.3. Колбасы (колбасные изделия) варено-копченые, полукопченые, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы | БГКП (колиформы) в 1,0 г                             | не допускаются |  |
|                                                                                                                                                                                                 | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г               | не допускаются |  |
|                                                                                                                                                                                                 | <i>S. aureus</i> в 1,0 г                             | не допускаются |  |
|                                                                                                                                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                | не допускаются |  |
|                                                                                                                                                                                                 | <i>L. monocytogenes</i> в 25 г                       | не допускаются |  |
| 1.4.4. Изделия колбасные вареные (колбасы, сосиски, сардельки, хлеба мясные):                                                                                                                   | Микробиологические показатели:                       |                |  |
| - высшего и первого сорта, бессортные                                                                                                                                                           | КМАФАМ, КОЕ/г, не более $1 \times 10^3$              |                |  |
|                                                                                                                                                                                                 | БГКП (колиформы) в 1,0 г                             | не допускаются |  |
|                                                                                                                                                                                                 | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г              | не допускаются |  |
|                                                                                                                                                                                                 | <i>S. aureus</i> в 1,0 г                             | не допускаются |  |
|                                                                                                                                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                | не допускаются |  |
|                                                                                                                                                                                                 | <i>L. monocytogenes</i> в 25 г (сосиски и сардельки) | не допускаются |  |
|                                                                                                                                                                                                 | КМАФАМ, КОЕ/г, не более $2,5 \times 10^3$            |                |  |
| - второго сорта, третьего                                                                                                                                                                       | БГКП (колиформы) в 1,0 г                             | не допускаются |  |
|                                                                                                                                                                                                 | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г              | не допускаются |  |
|                                                                                                                                                                                                 | <i>S. aureus</i> в 1,0 г                             | не допускаются |  |
|                                                                                                                                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                | не допускаются |  |

|                                                                                                                                                                          |                                                 |                                                                    |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                                                                                                          | L. mopolysutogenes в 25 г (сосиски и сардельки) | не допускаются                                                     |  |
| 1.4.5. Колбасы вареные с добавлением консервантов, в т.ч. деликатесные                                                                                                   | Микробиологические показатели:                  |                                                                    |  |
|                                                                                                                                                                          | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                         | $1 \times 10^3$                                                    |  |
|                                                                                                                                                                          | БГКП (колиформы) в 1,0 г                        | не допускаются                                                     |  |
|                                                                                                                                                                          | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г          | не допускаются                                                     |  |
|                                                                                                                                                                          | S. aureus в 1,0 г                               | не допускаются                                                     |  |
|                                                                                                                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г           | не допускаются                                                     |  |
|                                                                                                                                                                          | L. mopolysutogenes в 25 г                       | не допускаются                                                     |  |
| 1.4.6. Изделия колбасные вареные нарезанные, сроки годности которых превышают 5 суток, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы      | Микробиологические показатели:                  |                                                                    |  |
|                                                                                                                                                                          | КМАФАМ, КОЕ/г                                   | $1 \times 10^3$ ,<br>$2,5 \times 10^3$ - для сервировочной нарезки |  |
|                                                                                                                                                                          | БГКП (колиформы) в 1,0 г                        | не допускаются                                                     |  |
|                                                                                                                                                                          | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г          | не допускаются                                                     |  |
|                                                                                                                                                                          | S. aureus в 1,0 г                               | не допускаются                                                     |  |
|                                                                                                                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г           | не допускаются                                                     |  |
|                                                                                                                                                                          | L. mopolysutogenes в 25 г                       | не допускаются                                                     |  |
| 1.4.7. Продукты мясные вареные: окорока, рулеты из свинины и говядины, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме | Микробиологические показатели:                  |                                                                    |  |
|                                                                                                                                                                          | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                         | $1 \times 10^3$                                                    |  |
|                                                                                                                                                                          | БГКП (колиформы) в 1,0 г                        | не допускаются                                                     |  |
|                                                                                                                                                                          | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г          | не допускаются                                                     |  |
|                                                                                                                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г           | не допускаются                                                     |  |
|                                                                                                                                                                          | L. mopolysutogenes в 25 г                       | не допускаются                                                     |  |
|                                                                                                                                                                          |                                                 |                                                                    |  |

| 1.4.8. Продукты мясные<br>копчено-варенные:                                                                                                                                                             | Микробиологические показатели:          |                                                                               |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                                                                                                                                         | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                | 1 x 10 <sup>3</sup>                                                           |  |
| - окорока, рулеты, корейка, грудинка, шейка, балык свиной и в оболочке                                                                                                                                  | БГКП (колиформы) в 1,0 г                | не допускаются                                                                |  |
|                                                                                                                                                                                                         | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г  | не допускаются                                                                |  |
|                                                                                                                                                                                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются                                                                |  |
|                                                                                                                                                                                                         | L. monocytogenes в 25 г                 | не допускаются                                                                |  |
|                                                                                                                                                                                                         | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                | 1 x 10 <sup>3</sup>                                                           |  |
| - щековина (баки), рулька                                                                                                                                                                               | БГКП (колиформы) в 1,0 г                | не допускаются                                                                |  |
|                                                                                                                                                                                                         | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г | не допускаются                                                                |  |
|                                                                                                                                                                                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются                                                                |  |
|                                                                                                                                                                                                         | L. monocytogenes в 25 г                 | не допускаются                                                                |  |
|                                                                                                                                                                                                         | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                | 1 x 10 <sup>3</sup>                                                           |  |
| 1.4.9. Продукты мясные<br>копчено-запеченные, запеченные                                                                                                                                                | БГКП (колиформы) в 1,0 г                | не допускаются                                                                |  |
|                                                                                                                                                                                                         | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г  | не допускаются                                                                |  |
|                                                                                                                                                                                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются                                                                |  |
|                                                                                                                                                                                                         | L. monocytogenes в 25 г                 | не допускаются                                                                |  |
|                                                                                                                                                                                                         | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                | 1 x 10 <sup>3</sup>                                                           |  |
| 1.4.10. Продукты варенные и<br>запеченные, копчено-запеченные,<br>сроки годности которых превышают 5<br>суток, в т.ч. нарезанные и<br>упакованные под вакуумом в условиях<br>модифицированной атмосферы | БГКП (колиформы) в 1,0 г                | не допускаются                                                                |  |
|                                                                                                                                                                                                         | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г  | не допускаются                                                                |  |
|                                                                                                                                                                                                         | L. monocytogenes в 25 г                 | не допускаются                                                                |  |
|                                                                                                                                                                                                         | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                | 1 x 10 <sup>3</sup> ;<br>2,5 x 10 <sup>3</sup> - для сервировочной<br>нарезки |  |
|                                                                                                                                                                                                         | БГКП (колиформы) в 1,0 г                | не допускаются                                                                |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                  |                                       |                     |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|--|
|                                                                                                                                                                                                                                                  | <i>S. aureus</i> в 1,0 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | <i>L. monocytogenes</i> в 25 г        | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | Микробиологические показатели:        |                     |  |
| 1.4.11. Мясные блюда, готовые, быстрозамороженные:<br><br>- из порционных кусков мяса всех видов убойных животных (без соусов), жареные, отварные                                                                                                | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | БГКП (колиформы) в 0,01 г             | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | <i>S. aureus</i> в 0,1 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | <i>L. monocytogenes</i> в 25 г        | не допускаются      |  |
| - из рубленого мяса с соусами; блинчики с начинкой из мяса или субпродуктов и т.п.                                                                                                                                                               | Микробиологические показатели:        |                     |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 2 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | БГКП (колиформы) в 0,01 г             | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | <i>S. aureus</i> в 0,1 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | <i>L. monocytogenes</i> в 25 г        | не допускаются      |  |
| 1.5. Продукты мясные с использованием субпродуктов (паштеты, ливерные колбасы, зельцы, студни и др.) и крови. Изделия вареные с использованием субпродуктов, крови, колбасы, заливные (хлебы, колбасы, студни, ливерные колбасы, заливные блюда) | Токсичные элементы:                   |                     |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | свинец                                | 0,6<br>1,0 (почки)  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | мышьяк                                | 1,0                 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | кадмий                                | 0,3<br>1,0 (почки)  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  |                                       |                     |  |

|                           |                                                                                                            |                                                          |                                       |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------|
|                           | ртуть                                                                                                      | 0,1<br>0,2 (почки)                                       |                                       |
|                           | Бенз(а)пирен (для копченых продуктов)                                                                      | 0,001                                                    |                                       |
|                           | Антибиотики <*> (кроме диких животных):                                                                    |                                                          |                                       |
|                           | левомицетин (хлорамфеникол)                                                                                | не допускается                                           | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
|                           | тетрациклиновая группа                                                                                     | не допускается                                           | < 0,01 мг/кг                          |
|                           | бацитрацин                                                                                                 | не допускается                                           | < 0,02 мг/кг                          |
|                           | Пестициды <***>:                                                                                           |                                                          |                                       |
|                           | ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)                                                                                 | 0,1                                                      |                                       |
|                           | ДДТ и его метаболиты                                                                                       | 0,1                                                      |                                       |
|                           | Диоксины <****>                                                                                            | 0,000006 - печень и продукты из нее (в пересчете на жир) |                                       |
| 1.5.1. Колбасы кровяные   | Микробиологические показатели:                                                                             |                                                          |                                       |
|                           | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                                                   | 2 x 10 <sup>3</sup>                                      |                                       |
|                           | БГКП (колиформы) в 1,0 г                                                                                   | не допускаются                                           |                                       |
|                           | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г; для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток - в 0,1 г | не допускаются                                           |                                       |
|                           | S. aureus в 1,0 - для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток                                  | не допускаются                                           |                                       |
|                           | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                                      | не допускаются                                           |                                       |
| 1.5.2. Зельцы, сальтисоны | Микробиологические показатели:                                                                             |                                                          |                                       |
|                           | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                                                   | 2 x 10 <sup>3</sup>                                      |                                       |
|                           | БГКП (колиформы) в 1,0 г                                                                                   | не допускаются                                           |                                       |

|                                                                        |                                                                                                            |                 |  |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--|
|                                                                        | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г                                                                     | не допускаются  |  |
|                                                                        | <i>S. aureus</i> в 1,0 г - для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток                         | не допускаются  |  |
|                                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                                      | не допускаются  |  |
| 1.5.3. Колбасы ливерные                                                | Микробиологические показатели:                                                                             |                 |  |
|                                                                        | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                                                   | $2 \times 10^3$ |  |
|                                                                        | БГКП (колиформы) в 1,0 г                                                                                   | не допускаются  |  |
|                                                                        | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г; для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток - в 0,1 г | не допускаются  |  |
|                                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                                      | не допускаются  |  |
|                                                                        | <i>S. aureus</i> в 1,0 г - для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток                         | не допускаются  |  |
| 1.5.4. Паштеты из печени и (или) мяса, в т.ч. в оболочках              | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                                                   | $1 \times 10^3$ |  |
|                                                                        | БГКП (колиформы) в 1,0 г                                                                                   | не допускаются  |  |
|                                                                        | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г                                                                     | не допускаются  |  |
|                                                                        | <i>S. aureus</i> - 0,1 г - для продуктов, сроки годности которых превышают 2 суток - в 1,0 г               | не допускаются  |  |
|                                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                                      | не допускаются  |  |
|                                                                        | <i>L. monocytogenes</i> в 25 г                                                                             | не допускаются  |  |
| 1.5.5. Желированные мясные продукты (студни, холодцы, заливные и т.д.) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                                                   | $2 \times 10^3$ |  |
|                                                                        | БГКП (колиформы) в 0,1 г                                                                                   | не допускаются  |  |
|                                                                        | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г                                                                     | не допускаются  |  |
|                                                                        | <i>S. aureus</i> - 0,1 г - для продуктов, сроки годности которых                                           | не допускаются  |  |

|                                          |                                                |                                                     |  |
|------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--|
| 1.6. Консервы из мяса, мясо-растительные | превышают 2 суток - в 1,0 г                    |                                                     |  |
|                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г          | не допускаются                                      |  |
|                                          | L. топорсытогенес в 25 г                       | не допускаются                                      |  |
|                                          | Токсичные элементы:                            |                                                     |  |
|                                          | свинец                                         | 0,5<br>1,0 (для консервов в сборной жестяной таре)  |  |
|                                          | мышьяк                                         | 0,1                                                 |  |
|                                          | кадмий                                         | 0,05<br>0,1 (для консервов в сборной жестяной таре) |  |
|                                          | ртуть                                          | 0,03                                                |  |
|                                          | олово                                          | 200,0 (для консервов в сборной жестяной таре)       |  |
|                                          | хром                                           | 0,5 (для консервов в хромированной таре)            |  |
|                                          | Пестициды <*>:                                 |                                                     |  |
|                                          | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) | 0,1                                                 |  |
|                                          | ДДТ и его метаболиты                           | 0,1                                                 |  |
|                                          | Нитрозамины:                                   |                                                     |  |
|                                          | Сумма НДМА и НДЗА                              | 0,002 (для консервов с добавлением нитрита натрия)  |  |
|                                          | Нитраты (мясо-растительные с овощами)          | 200                                                 |  |
|                                          | Диоксины <***>                                 | 0,000003 говядина, баранина (в пересчете на жир)    |  |
|                                          |                                                | 0,000001 свинина (в пересчете на жир)               |  |

|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                    |                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 1.6.1. Консервы пастеризованные:<br>- из говядины и свинины<br>- ветчина рубленая и любительская                           | Микробиологические показатели:                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                    |                                       |
|                                                                                                                            | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) |                                                    |                                       |
|                                                                                                                            | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) |                                                    |                                       |
|                                                                                                                            | Токсичные элементы:                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                    |                                       |
|                                                                                                                            | свинец                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 0,6<br>1,0 (для консервов в сборной жестяной таре) |                                       |
|                                                                                                                            | мышьяк                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1,0                                                |                                       |
|                                                                                                                            | кадмий                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 0,3<br>0,6 (почки)                                 |                                       |
|                                                                                                                            | ртуть                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 0,1<br>0,2 (почки)                                 |                                       |
|                                                                                                                            | олово                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 200,0 (для консервов в сборной жестяной таре)      |                                       |
|                                                                                                                            | хром                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 0,5 (для консервов в хромированной таре)           |                                       |
| 1.6.2. Консервы из говядины, свинины, конины и т.п. стерилизованные:<br>- натуральные<br>- с крупяными, овощными гарнирами | Нитрозамины:                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                    |                                       |
|                                                                                                                            | Сумма НДМА и НДЭА                                                                                                                                                                                                                                                                         | 0,002                                              |                                       |
|                                                                                                                            | Антибиотики <*> (кроме диких животных):                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                    |                                       |
|                                                                                                                            | левомецетин (хлорамфеникол)                                                                                                                                                                                                                                                               | не допускается                                     | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
|                                                                                                                            | тетрациклиновая группа                                                                                                                                                                                                                                                                    | не допускается                                     | < 0,01 мг/кг                          |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                    |                                       |
| 1.7. Консервы из субпродуктов, в том числе паштетные (все виды убойных и промысловых животных)                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                    |                                       |

|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                          |                                       |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 1.8. Мясо сублимационной и тепловой сушки | бацитрацин                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | не допускается                                           | < 0,02 мг/кг                          |
|                                           | Пестициды <*>:                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                          |                                       |
|                                           | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)                                                                                                                                                                                                                                                                     | 0,1                                                      |                                       |
|                                           | ДДТ и его метаболиты                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 0,1                                                      |                                       |
|                                           | Диоксины <***>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 0,000006 - печень и продукты из нее (в пересчете на жир) |                                       |
|                                           | Микробиологические показатели:                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                          |                                       |
|                                           | Стерилизованные консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) |                                                          |                                       |
|                                           | Токсичные элементы: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте                                                                                                                                                                                                    |                                                          |                                       |
|                                           | свинец                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 0,5                                                      |                                       |
|                                           | мышьяк                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 0,1                                                      |                                       |
|                                           | кадмий                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 0,05                                                     |                                       |
|                                           | ртуть                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 0,03                                                     |                                       |
|                                           | Антибиотики <*> (кроме диких животных):                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                          |                                       |
|                                           | левомецетин (хлорамфеникол)                                                                                                                                                                                                                                                                                        | не допускается                                           | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
|                                           | тетрациклиновая группа                                                                                                                                                                                                                                                                                             | не допускается                                           | < 0,01 мг/кг                          |
|                                           | бацитрацин                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | не допускается                                           | < 0,02 мг/кг                          |
|                                           | Пестициды <*>:                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                          |                                       |
|                                           | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)                                                                                                                                                                                                                                                                     | 0,1                                                      |                                       |

|  |                                                |                                                  |                                       |
|--|------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------|
|  | ДДТ и его метаболиты                           | 0,1                                              |                                       |
|  | Диоксины <***>                                 | 0,000003 говядина, баранина (в пересчете на жир) |                                       |
|  |                                                | 0,000001 свинина (в пересчете на жир)            |                                       |
|  | Нитрозамины:                                   |                                                  |                                       |
|  | сумма НДМА и НДЭА                              | 0,002                                            |                                       |
|  | КМАФАМ, КОЕ/г                                  | 2,5 x 10 <sup>4</sup>                            |                                       |
|  | БГКП (колиформы) в 1,0 г                       | не допускаются                                   |                                       |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г          | не допускаются                                   |                                       |
|  | плесени КОЕ/г, не более                        | 100                                              |                                       |
|  | Токсичные элементы:                            |                                                  |                                       |
|  | свинец                                         | 0,5                                              |                                       |
|  | мышьяк                                         | 0,1                                              |                                       |
|  | кадмий                                         | 0,05                                             |                                       |
|  | ртуть                                          | 0,03                                             |                                       |
|  | Антибиотики <*> (кроме дикой птицы):           |                                                  |                                       |
|  | левомецетин (хлорамфеникол)                    | не допускаются                                   | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
|  | тетрациклиновая группа                         | не допускаются                                   | < 0,01 мг/кг                          |
|  | бацитрацин                                     | не допускаются                                   | < 0,02 мг/кг                          |
|  | Пестициды <***>:                               |                                                  |                                       |
|  | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) | 0,1                                              |                                       |
|  | ДДТ и его метаболиты                           | 0,1                                              |                                       |

|                                                                            | Диоксины <***>                        | 0,000002 - домашняя птица (в пересчете на жир) |  |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------|--|
| 1.9.1. Тушки и мясо птицы:                                                 | Микробиологические показатели:        |                                                |  |
| - охлажденное                                                              | КМАФАМ, КОЕ/г, не более               | 1 x 10 <sup>4</sup>                            |  |
|                                                                            | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются                                 |  |
|                                                                            | L. топорсытогенес в 25 г              | не допускаются                                 |  |
| - замороженное                                                             | КМАФАМ, КОЕ/г, не более               | 1 x 10 <sup>5</sup>                            |  |
|                                                                            | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются                                 |  |
|                                                                            | L. топорсытогенес в 25 г              | не допускаются                                 |  |
| - фасованное охлажденное, подмороженное, замороженное                      | КМАФАМ, КОЕ/г, не более               | 5 x 10 <sup>5</sup>                            |  |
|                                                                            | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются                                 |  |
|                                                                            | L. топорсытогенес в 25 г              | не допускаются                                 |  |
| 1.9.2. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные:                            | Микробиологические показатели:        |                                                |  |
| - мясокостные, бескостные без панировки                                    | КМАФАМ, КОЕ/г, не более               | 1 x 10 <sup>5</sup>                            |  |
|                                                                            | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются                                 |  |
|                                                                            | L. топорсытогенес в 25 г              | не допускаются                                 |  |
| - мясокостные, бескостные в панировке, со специями, с соусом, маринованные | КМАФАМ, КОЕ/г, не более               | 1 x 10 <sup>6</sup>                            |  |
|                                                                            | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются                                 |  |
|                                                                            | L. топорсытогенес в 25 г              | не допускаются                                 |  |
| - мясо кусковое бескостное в блоках                                        | КМАФАМ, КОЕ/г, не более               | 1 x 10 <sup>6</sup>                            |  |
|                                                                            | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются                                 |  |
|                                                                            | L. топорсытогенес в 25 г              | не допускаются                                 |  |

|                                                                                                                               |                                       |                     |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|--|--|
| 1.9.3. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, замороженные, замороженные):                                        | Микробиологические показатели:        |                     |  |  |
| - в тестовой оболочке                                                                                                         | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 1 x 10 <sup>6</sup> |  |  |
|                                                                                                                               | БГКП (колиформы) в 0,0001 г           | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                               | L. monocytogenes в 25 г               | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                               | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 1 x 10 <sup>6</sup> |  |  |
| - в натуральной оболочке, в т.ч. кулаты                                                                                       | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                               | L. monocytogenes в 25 г               | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                               | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 1 x 10 <sup>6</sup> |  |  |
| - в панировке и без нее (полуфабрикаты рубленые фаршем)                                                                       | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                               | L. monocytogenes в 25 г               | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                               | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 1 x 10 <sup>6</sup> |  |  |
| 1.9.4. Мясо птицы механической обвалки, костный остаток охлажденные, замороженные в блоках, полуфабрикат костный замороженный | Микробиологические показатели:        |                     |  |  |
|                                                                                                                               | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 1 x 10 <sup>6</sup> |  |  |
|                                                                                                                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                               | L. monocytogenes в 25 г               | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                               | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 1 x 10 <sup>6</sup> |  |  |
| 1.9.5. Кожа птицы                                                                                                             | Микробиологические показатели:        |                     |  |  |
|                                                                                                                               | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 1 x 10 <sup>6</sup> |  |  |
|                                                                                                                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                               | L. monocytogenes в 25 г               | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                               | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 1 x 10 <sup>6</sup> |  |  |
| 1.10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы                                                                        | Токсичные элементы:                   |                     |  |  |
|                                                                                                                               | свинец                                | 0,6                 |  |  |

|  |                                                |                                                       |                                       |
|--|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------|
|  | мышьяк                                         | 1,0                                                   |                                       |
|  | кадмий                                         | 0,3                                                   |                                       |
|  | ртуть                                          | 0,1                                                   |                                       |
|  | Антибиотики <*> (кроме дикой птицы):           |                                                       |                                       |
|  | левомецетин (хлорамфеникол)                    | не допускаются                                        | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
|  | тетрациклиновая группа                         | не допускаются                                        | < 0,01 мг/кг                          |
|  | бацитрацин                                     | не допускаются                                        | < 0,02 мг/кг                          |
|  | Пестициды <*>:                                 |                                                       |                                       |
|  | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) | 0,1                                                   |                                       |
|  | ДДТ и его метаболиты                           | 0,1                                                   |                                       |
|  | Диоксины <***>                                 | 0,000006 - печень домашней птицы (в пересчете на жир) |                                       |
|  | Микробиологические показатели:                 |                                                       |                                       |
|  | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                        | 1 x 10 <sup>6</sup>                                   |                                       |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г          | не допускаются                                        |                                       |
|  | L. топорсytogenes в 25 г                       | не допускаются                                        |                                       |
|  | Токсичные элементы:                            |                                                       |                                       |
|  | свинец                                         | 0,5                                                   |                                       |
|  | мышьяк                                         | 0,1                                                   |                                       |
|  | кадмий                                         | 0,05                                                  |                                       |
|  | ртуть                                          | 0,03                                                  |                                       |
|  | Бенз(а)пирен                                   | 0,001 (для копченых продуктов)                        |                                       |

|                                                                                                                                                |                                                |                                                |                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------|
|                                                                                                                                                | Нитрозамины:<br>сумма НДМА и НДЭА              | 0,002;<br>0,004 (для копченых продуктов)       |                                       |
|                                                                                                                                                | Антибиотики <*> (кроме дикой птицы):           |                                                |                                       |
|                                                                                                                                                | левомецетин (хлорамфеникол)                    | не допускаются                                 | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
|                                                                                                                                                | тетрациклиновая группа                         | не допускаются                                 | < 0,01 мг/кг                          |
|                                                                                                                                                | бацитрацин                                     | не допускаются                                 | < 0,02 мг/кг                          |
|                                                                                                                                                | Пестициды <*>:                                 |                                                |                                       |
|                                                                                                                                                | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) | 0,1                                            |                                       |
|                                                                                                                                                | ДДТ и его метаболиты                           | 0,1                                            |                                       |
|                                                                                                                                                | Диоксины <***>                                 | 0,000002 - домашняя птица (в пересчете на жир) |                                       |
|                                                                                                                                                | Микробиологические показатели:                 |                                                |                                       |
| 1.11.1. Колбасные изделия<br>сыровяленные, сырокопченые                                                                                        | БГКП (колиформы) в 0,1 г                       | не допускаются                                 |                                       |
|                                                                                                                                                | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г        | не допускаются                                 |                                       |
|                                                                                                                                                | S. aureus в 1,0 г                              | не допускаются                                 |                                       |
|                                                                                                                                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г          | не допускаются                                 |                                       |
|                                                                                                                                                | E. coli в 1,0 г                                | не допускаются                                 |                                       |
|                                                                                                                                                | L. monocytogenes в 25 г                        | не допускаются                                 |                                       |
| 1.11.2. Колбасные изделия<br>сыровяленные, сырокопченые,<br>нарезанные и упакованные под<br>вакуумом, в условиях<br>модифицированной атмосферы | Микробиологические показатели:                 |                                                |                                       |
|                                                                                                                                                | БГКП (колиформы) в 0,1 г                       | не допускаются                                 |                                       |
|                                                                                                                                                | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г         | не допускаются                                 |                                       |
|                                                                                                                                                | S. aureus в 1,0 г                              | не допускаются                                 |                                       |
|                                                                                                                                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г          | не допускаются                                 |                                       |

|                                                                                                      |                                                  |                     |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------|--|
|                                                                                                      | E. coli в 1,0 г                                  | не допускаются      |  |
|                                                                                                      | L. monocytogenes в 25 г                          | не допускаются      |  |
| 1.11.3. Колбасные изделия:<br>- полукопченые:                                                        | Микробиологические показатели:                   |                     |  |
|                                                                                                      | БГКП (колиформы) в 1,0                           | не допускаются      |  |
|                                                                                                      | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г          | не допускаются      |  |
|                                                                                                      | S. aureus в 1,0 г                                | не допускаются      |  |
|                                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г            | не допускаются      |  |
| - нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы                       | БГКП (колиформы) в 1,0 г                         | не допускаются      |  |
|                                                                                                      | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г           | не допускаются      |  |
|                                                                                                      | S. aureus в 1,0 г                                | не допускаются      |  |
|                                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г            | не допускаются      |  |
|                                                                                                      |                                                  |                     |  |
| 1.11.4. Вареные колбасные изделия (колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, рулеты, ветчина и др.) | Микробиологические показатели:                   |                     |  |
|                                                                                                      | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                         | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                      | БГКП (колиформы) в 1,0 г                         | не допускаются      |  |
|                                                                                                      | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г           | не допускаются      |  |
|                                                                                                      | S. aureus в 1,0 г                                | не допускаются      |  |
|                                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г            | не допускаются      |  |
|                                                                                                      | L. monocytogenes в 25 г (для сосисок и сарделек) | не допускаются      |  |
|                                                                                                      |                                                  |                     |  |
| 1.11.5. Варено-копченые колбасы                                                                      | Микробиологические показатели:                   |                     |  |
|                                                                                                      | БГКП (колиформы) в 1,0 г                         | не допускаются      |  |
|                                                                                                      | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г           | не допускаются      |  |
|                                                                                                      | S. aureus в 1,0 г                                | не допускаются      |  |
|                                                                                                      |                                                  |                     |  |

|                                                                                   |                                        |                     |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------|--|
|                                                                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются      |  |
| 1.11.6. Тушки и части тушек птицы и изделия запеченные, варено-копченые, копченые | Микробиологические показатели:         |                     |  |
|                                                                                   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                   | БГКП (колиформы) в 1,0 г               | не допускаются      |  |
|                                                                                   | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г | не допускаются      |  |
|                                                                                   | <i>S. aureus</i> в 1,0 г               | не допускаются      |  |
|                                                                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются      |  |
| 1.11.7. Тушки и части тушек птицы и изделия сырокопченые, сыровяленые             | Микробиологические показатели:         |                     |  |
|                                                                                   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                   | БГКП (колиформы) в 1,0 г               | не допускаются      |  |
|                                                                                   | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г | не допускаются      |  |
|                                                                                   | <i>S. aureus</i> в 1,0 г               | не допускаются      |  |
|                                                                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются      |  |
|                                                                                   | <i>E. coli</i> в 1,0 г                 | не допускаются      |  |
|                                                                                   | <i>L. monocytogenes</i> в 25 г         | не допускаются      |  |
| 1.11.8. Кулинарные изделия из рубленого мяса                                      | Микробиологические показатели:         |                     |  |
|                                                                                   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                   | БГКП (колиформы) в 1,0 г               | не допускаются      |  |
|                                                                                   | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г | не допускаются      |  |
|                                                                                   | <i>S. aureus</i> в 1,0 г               | не допускаются      |  |
|                                                                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются      |  |
| 1.11.9. Готовые быстрозамороженные                                                | Микробиологические показатели:         |                     |  |

|                                                                                                  |                                       |                                         |                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------|
| блюда из мяса птицы:<br>- жареные, отварные                                                      | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 1 x 10 <sup>4</sup>                     |                                       |
|                                                                                                  | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются                          |                                       |
|                                                                                                  | <i>S. aureus</i> в 1,0 г              | не допускаются                          |                                       |
|                                                                                                  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются                          |                                       |
|                                                                                                  | <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более | 1 x 10 <sup>4</sup>                     |                                       |
|                                                                                                  | Микробиологические показатели:        |                                         |                                       |
| - из рубленого мяса с соусами и/или с гарниром                                                   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 2 x 10 <sup>4</sup>                     |                                       |
|                                                                                                  | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются                          |                                       |
|                                                                                                  | <i>S. aureus</i> в 1,0 г              | не допускаются                          |                                       |
|                                                                                                  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются                          |                                       |
|                                                                                                  | <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более | 1 x 10 <sup>4</sup>                     |                                       |
|                                                                                                  | Токсичные элементы:                   |                                         |                                       |
| 1.12. Мясопродукты с использованием субпродуктов птицы, шкурки (паштеты, ливерные колбасы и др.) | свинец                                | 0,6                                     |                                       |
|                                                                                                  | мышьяк                                | 1,0                                     |                                       |
|                                                                                                  | кадмий                                | 0,3                                     |                                       |
|                                                                                                  | ртуть                                 | 0,1                                     |                                       |
|                                                                                                  | Бенз(а)пирен                          | 0,001 (для копченых продуктов)          |                                       |
|                                                                                                  | Нитрозамины:<br>сумма НДМА и НДЭА     | 0,002<br>0,004 (для копченых продуктов) |                                       |
|                                                                                                  | Антибиотики <*> (кроме дикой птицы):  |                                         |                                       |
|                                                                                                  | левомецетин (хлорамфеникол)           | не допускаются                          | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
|                                                                                                  | тетрациклиновая группа                | не допускаются                          | < 0,01 мг/кг                          |
|                                                                                                  |                                       |                                         |                                       |
|                                                                                                  |                                       |                                         |                                       |

|                                                                                                                 |                                                |                                                       |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------|
|                                                                                                                 | бацитрацин                                     | не допускаются                                        | < 0,02 мг/кг |
|                                                                                                                 | Пестициды <*>:                                 |                                                       |              |
|                                                                                                                 | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) | 0,1                                                   |              |
|                                                                                                                 | ДДТ и его метаболиты                           | 0,1                                                   |              |
|                                                                                                                 | Диоксины <***>                                 | 0,000006 - печень домашней птицы (в пересчете на жир) |              |
| 1.12.1. Паштеты из мяса птицы, в т.ч. с использованием птичьих потрохов                                         | Микробиологические показатели:                 |                                                       |              |
|                                                                                                                 | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                        | 2 x 10 <sup>3</sup>                                   |              |
|                                                                                                                 | БГКП (колиформы) в 1,0 г                       | не допускаются                                        |              |
|                                                                                                                 | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г         | не допускаются                                        |              |
|                                                                                                                 | <i>S. aureus</i> в 1,0 г                       | не допускаются                                        |              |
|                                                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г          | не допускаются                                        |              |
|                                                                                                                 | <i>L. monocytogenes</i> в 25 г                 | не допускаются                                        |              |
|                                                                                                                 | Микробиологические показатели:                 |                                                       |              |
| 1.12.2. Паштеты из птичьей печени                                                                               | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                        | 5 x 10 <sup>3</sup>                                   |              |
|                                                                                                                 | БГКП (колиформы) в 1,0 г                       | не допускаются                                        |              |
|                                                                                                                 | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г         | не допускаются                                        |              |
|                                                                                                                 | <i>S. aureus</i> в 0,1 г                       | не допускаются                                        |              |
|                                                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г          | не допускаются                                        |              |
|                                                                                                                 | <i>L. monocytogenes</i> в 25 г                 | не допускаются                                        |              |
| 1.12.3. Желированные продукты из птицы:<br>зельцы, студни, заливные и др., в т.ч. ассорти с использованием мяса | Микробиологические показатели:                 |                                                       |              |
|                                                                                                                 | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                        | 2 x 10 <sup>3</sup>                                   |              |
|                                                                                                                 | БГКП (колиформы) в 1,0 г                       | не допускаются                                        |              |

|                                                                                       |                                        |                                                                        |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--|
| убойных животных                                                                      | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г | не допускаются                                                         |  |
|                                                                                       | <i>S. aureus</i> в 1,0 г               | не допускаются                                                         |  |
|                                                                                       | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются                                                         |  |
|                                                                                       | Микробиологические показатели:         |                                                                        |  |
| 1.12.4. Ливерные колбасы из мяса птицы и субпродуктов                                 | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | 5 x 10 <sup>3</sup>                                                    |  |
|                                                                                       | БГКП (колиформы) в 1,0 г               | не допускаются                                                         |  |
|                                                                                       | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г | не допускаются                                                         |  |
|                                                                                       | <i>S. aureus</i> в 1,0 г               | не допускаются                                                         |  |
|                                                                                       | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются                                                         |  |
| 1.13. Консервы птицы (из мяса птицы и мясорастительные, в т.ч. паштетные и фаршковые) | Токсичные элементы:                    |                                                                        |  |
|                                                                                       | свинец                                 | 0,5<br>0,6 (паштетные)<br>1,0 (для консервов в сборной жестяной таре)  |  |
|                                                                                       | мышьяк                                 | 0,1<br>1,0 (паштетные)                                                 |  |
|                                                                                       | кадмий                                 | 0,05<br>0,3 (паштетные)<br>0,1 (для консервов в сборной жестяной таре) |  |
|                                                                                       | ртуть                                  | 0,03<br>0,1 (паштетные)                                                |  |
|                                                                                       | олово                                  | 200,0 (паштетные для консервов в сборной жестяной таре)                |  |
|                                                                                       | хром                                   | 0,5 (паштетные для консервов в хромированной таре)                     |  |
|                                                                                       | Нитрозамины:<br>сумма НДМА и НДЭА      | 0,002                                                                  |  |
|                                                                                       |                                        |                                                                        |  |
|                                                                                       |                                        |                                                                        |  |
|                                                                                       |                                        |                                                                        |  |
|                                                                                       |                                        |                                                                        |  |
|                                                                                       |                                        |                                                                        |  |

|                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------|
|                                                                                                      | Антибиотики <*> (кроме дикой птицы):                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |                                       |
|                                                                                                      | левомецетин                                                                                                                                                                                                                                                                               | не допускаются                                                                                                                                                                                                                                                                            |  | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
|                                                                                                      | тетрациклиновая группа                                                                                                                                                                                                                                                                    | не допускаются                                                                                                                                                                                                                                                                            |  | < 0,01 мг/кг                          |
|                                                                                                      | бацитрацин                                                                                                                                                                                                                                                                                | не допускаются                                                                                                                                                                                                                                                                            |  | < 0,02 мг/кг                          |
|                                                                                                      | Пестициды <*>:                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |                                       |
|                                                                                                      | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)                                                                                                                                                                                                                                            | 0,1                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |                                       |
|                                                                                                      | ДДТ и его метаболиты                                                                                                                                                                                                                                                                      | 0,1                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |                                       |
|                                                                                                      | Диоксины <***>                                                                                                                                                                                                                                                                            | 0,000002 - домашняя птица (в пересчете на жир)                                                                                                                                                                                                                                            |  |                                       |
|                                                                                                      | Нитраты                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 200 (мясорастительные)                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |                                       |
|                                                                                                      | 1.13.1. Консервы пастеризованные из мяса птицы                                                                                                                                                                                                                                            | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) |  |                                       |
| 1.13.2. Консервы стерилизованные из мяса птицы с растительными добавками и без них, в т.ч. и паштеты | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |                                       |
|                                                                                                      | Токсичные элементы: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |                                       |
|                                                                                                      | свинец                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 0,5                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |                                       |
|                                                                                                      | мышьяк                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 0,1                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |                                       |
| 1.14. Продукты из мяса птицы сублимационной и тепловой сушки                                         | кадмий                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 0,05                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                       |
|                                                                                                      | ртуть                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 0,03                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |                                       |
|                                                                                                      | Антибиотики <*> (кроме дикой птицы):                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |                                       |

|                                        |                                                |                                                |                                       |
|----------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------|
|                                        | левомецитин (хлорамфеникол)                    | не допускаются                                 | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
|                                        | тетрациклиновая группа                         | не допускаются                                 | < 0,01 мг/кг                          |
|                                        | бацитрацин                                     | не допускаются                                 | < 0,02 мг/кг                          |
|                                        | Пестициды <*>:                                 |                                                |                                       |
|                                        | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) | 0,1                                            |                                       |
|                                        | ДДТ и его метаболиты                           | 0,1                                            |                                       |
|                                        | Диоксины <*>                                   | 0,000002 - домашняя птица (в пересчете на жир) |                                       |
|                                        | Нитрозамины:<br>сумма НДМА и НДЭА              | 0,002                                          |                                       |
|                                        | Микробиологические показатели:                 |                                                |                                       |
|                                        | 1.14.1. Фарш цыплят сублимационной сушки       | 1 x 10 <sup>4</sup>                            |                                       |
|                                        | БГКП (колиформы) в 0,01 г                      | не допускаются                                 |                                       |
|                                        | S. aureus, в 0,1 г                             | не допускаются                                 |                                       |
|                                        | Proteus, в 1,0 г                               | не допускаются                                 |                                       |
| 1.14.2. Фарш куриный тепловой сушки    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г          | не допускаются                                 |                                       |
|                                        | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                        | 5 x 10 <sup>3</sup>                            |                                       |
|                                        | БГКП (колиформы) в 0,1 г                       | не допускаются                                 |                                       |
|                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г          | не допускаются                                 |                                       |
|                                        | Proteus, в 1,0 г                               | не допускаются                                 |                                       |
| 1.14.3. Сушеные продукты из мяса птицы | S. aureus, в 0,1 г                             | не допускаются                                 |                                       |
|                                        | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                        | 10 <sup>4</sup>                                |                                       |
|                                        | БГКП (колиформы) в 0,1 г                       | не допускаются                                 |                                       |
|                                        |                                                |                                                |                                       |

|                                                             |                                                                                                                  |                                                              |                                       |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
|                                                             | S. aureus, в 0,01 г                                                                                              | не допускаются                                               |                                       |
|                                                             | Proteus, в 1,0 г                                                                                                 | не допускаются                                               |                                       |
|                                                             | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                                            | не допускаются                                               |                                       |
|                                                             | Токсичные элементы:                                                                                              |                                                              |                                       |
| 1.15. Яйца и жидкие яичные продукты (меланж, белок, желток) | свинец                                                                                                           | 0,3                                                          |                                       |
|                                                             | мышьяк                                                                                                           | 0,1                                                          |                                       |
|                                                             | кадмий                                                                                                           | 0,01                                                         |                                       |
|                                                             | ртуть                                                                                                            | 0,02                                                         |                                       |
|                                                             | Антибиотики <*>                                                                                                  |                                                              |                                       |
|                                                             | левомецетин (хлорамфеникол)                                                                                      | не допускается                                               | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
|                                                             | тетрациклиновая группа                                                                                           | не допускается                                               | < 0,01 ед./г                          |
|                                                             | бацитрацин                                                                                                       | не допускается                                               | < 0,02 мг/кг                          |
|                                                             | Пестициды <*>:                                                                                                   |                                                              |                                       |
|                                                             | ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)                                                                                       | 0,1                                                          |                                       |
|                                                             | ДДТ и его метаболиты                                                                                             | 0,1                                                          |                                       |
|                                                             | Диоксины <***>                                                                                                   | 0,000003 - яйца куриные и продукты из них (пересчете на жир) |                                       |
| 1.15.1. Яйцо куриное диетическое, перепелиное               | Микробиологические показатели:                                                                                   |                                                              |                                       |
|                                                             | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                                                         | 100                                                          |                                       |
|                                                             | БГКП (колиформы) в 0,1 г                                                                                         | не допускаются                                               |                                       |
|                                                             | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 125 г (не допускаются в 5 образцах по 25 г каждый; анализ проводится в желтках) | не допускаются                                               |                                       |

|                                                                                                |                                                                                                                  |                     |                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------|
| 1.15.2. Яйцо куриное столовое и др. видов птицы                                                | КМАФАНМ, КОЕ/г, не более                                                                                         | 5 x 10 <sup>3</sup> |                                       |
|                                                                                                | БГКП (колиформы) в 0,01 г                                                                                        | не допускаются      |                                       |
|                                                                                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 125 г (не допускаются в 5 образцах по 25 г каждый; анализ проводится в желтках) | не допускаются      |                                       |
|                                                                                                | КМАФАНМ, КОЕ/г, не более                                                                                         | 1 x 10 <sup>5</sup> |                                       |
| 1.15.3. Яичные продукты жидкие:<br>- смеси яичные для омлета,<br>фильтрованные пастеризованные | БГКП (колиформы) в 0,1 г                                                                                         | не допускаются      |                                       |
|                                                                                                | <i>S. aureus</i> , в 1,0 г                                                                                       | не допускаются      |                                       |
|                                                                                                | <i>Proteus</i> , в 1,0 г                                                                                         | не допускаются      |                                       |
|                                                                                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                                            | не допускаются      |                                       |
| - замороженные: меланж, желток, белок, в т.ч. с солью или сахаром, смеси для омлета            | КМАФАНМ, КОЕ/г, не более                                                                                         | 5 x 10 <sup>5</sup> |                                       |
|                                                                                                | БГКП (колиформы) в 0,1 г                                                                                         | не допускаются      |                                       |
|                                                                                                | <i>Proteus</i> , в 1,0 г                                                                                         | не допускаются      |                                       |
|                                                                                                | <i>S. aureus</i> , в 1,0 г                                                                                       | не допускаются      |                                       |
| 1.16. Яичные продукты сухие (яичные порошок, белок, желток)                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                                            | не допускаются      |                                       |
|                                                                                                | Токсичные элементы:                                                                                              |                     |                                       |
|                                                                                                | свинец                                                                                                           | 3,0                 |                                       |
|                                                                                                | мышьяк                                                                                                           | 0,6                 |                                       |
|                                                                                                | кадмий                                                                                                           | 0,1                 |                                       |
|                                                                                                | ртуть                                                                                                            | 0,1                 |                                       |
|                                                                                                | Антибиотики <*>: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте     |                     |                                       |
|                                                                                                | левомецетин (хлорамфеникол)                                                                                      | не допускаются      | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
|                                                                                                |                                                                                                                  |                     |                                       |
|                                                                                                |                                                                                                                  |                     |                                       |

|                                                                   |                                                                                                            |                                                              |              |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------|
|                                                                   | тетрациклиновая группа                                                                                     | не допускаются                                               | < 0,01 мг/кг |
|                                                                   | бацитрацин                                                                                                 | не допускаются                                               | < 0,02 мг/кг |
|                                                                   | Пестициды <*>: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте |                                                              |              |
|                                                                   | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)                                                             | 0,1                                                          |              |
|                                                                   | ДДТ и его метаболиты                                                                                       | 0,1                                                          |              |
| 1.16.1. Яичный порошок, меланж для продуктов энтерального питания | Диоксины <***>                                                                                             | 0,000003 - яйца куриные и продукты из них (пересчете на жир) |              |
|                                                                   | Микробиологические показатели:                                                                             |                                                              |              |
|                                                                   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                                                   | 5 x 10 <sup>4</sup>                                          |              |
|                                                                   | БГКП (колиформы) в 0,1 г                                                                                   | не допускаются                                               |              |
|                                                                   | S. aureus, в 1,0 г                                                                                         | не допускаются                                               |              |
|                                                                   | Proteus, в 1,0 г                                                                                           | не допускаются                                               |              |
|                                                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                                      | не допускаются                                               |              |
|                                                                   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                                                   | 1 x 10 <sup>5</sup>                                          |              |
|                                                                   | БГКП (колиформы) в 0,1 г                                                                                   | не допускаются                                               |              |
|                                                                   | S. aureus, в 1,0 г                                                                                         | не допускаются                                               |              |
|                                                                   | Proteus, в 1,0 г                                                                                           | не допускаются                                               |              |
|                                                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                                      | не допускаются                                               |              |
| 1.16.2. Меланж, белок, желток сухие, смеси для омлета             | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                                                   | 1 x 10 <sup>5</sup>                                          |              |
|                                                                   | БГКП (колиформы) в 0,1 г                                                                                   | не допускаются                                               |              |
|                                                                   | S. aureus, в 1,0 г                                                                                         | не допускаются                                               |              |
|                                                                   | Proteus, в 1,0 г                                                                                           | не допускаются                                               |              |
|                                                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                                      | не допускаются                                               |              |
| 1.16.3. Яичные продукты сублимационной сушки: - желток            | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                                                   | 5 x 10 <sup>4</sup>                                          |              |
|                                                                   | БГКП (колиформы) в 0,01 г                                                                                  | не допускаются                                               |              |
|                                                                   | S. aureus, в 1,0 г                                                                                         | не допускаются                                               |              |
|                                                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                                      | не допускаются                                               |              |
|                                                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                                      | не допускаются                                               |              |

|                                     |                                                                                                              |                     |                                       |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------|
| - белок, альбумин                   | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                                                                      | 1 x 10 <sup>4</sup> |                                       |
|                                     | БГКП (колиформы) в 0,1 г                                                                                     | не допускаются      |                                       |
|                                     | <i>S. aureus</i> , в 1,0 г                                                                                   | не допускаются      |                                       |
|                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                                        | не допускаются      |                                       |
|                                     | Токсичные элементы:                                                                                          |                     |                                       |
| 1.17. Яичный белок (альбумин) сухой | свинец                                                                                                       | 0,5                 |                                       |
|                                     | мышьяк                                                                                                       | 0,2                 |                                       |
|                                     | кадмий                                                                                                       | 0,05                |                                       |
|                                     | ртуть                                                                                                        | 0,03                |                                       |
|                                     | Антибиотики <*>: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте |                     |                                       |
|                                     | левомецитин (хлорамфеникол)                                                                                  | не допускаются      | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
|                                     | тетрациклиновая группа                                                                                       | не допускаются      | < 0,01 мг/кг                          |
|                                     | бацитрацин                                                                                                   | не допускаются      | < 0,02 мг/кг                          |
|                                     | Пестициды <*>: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте   |                     |                                       |
|                                     | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)                                                               | 0,1                 |                                       |
|                                     | ДДТ и его метаболиты                                                                                         | 0,1                 |                                       |
|                                     | Микробиологические показатели:                                                                               |                     |                                       |
|                                     | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                                                                      | 1 x 10 <sup>4</sup> |                                       |
|                                     | БГКП (колиформы) в 0,1 г                                                                                     | не допускаются      |                                       |
|                                     | <i>S. aureus</i> , в 1,0 г                                                                                   | не допускаются      |                                       |
|                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                                        | не допускаются      |                                       |

2. Молоко и молочные продукты - из группы 04 (молоко)

| Наименование продукции                                     | Показатели                                     | Допустимые уровни, мг/кг, не более        | Примечание                            |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------|
| 2.1. Сырое молоко, сырое обезжиренное молоко, сырые сливки | Токсичные элементы:                            |                                           |                                       |
|                                                            | свинец                                         | 0,1                                       |                                       |
|                                                            | мышьяк                                         | 0,05                                      |                                       |
|                                                            | кадмий                                         | 0,03                                      |                                       |
|                                                            | ртуть                                          | 0,005                                     |                                       |
|                                                            | Антибиотики <*>:                               |                                           |                                       |
|                                                            | левомецетин (хлорамфеникол)                    | не допускается                            | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
|                                                            | тетрациклиновая группа                         | не допускается                            | < 0,01 мг/кг                          |
|                                                            | пенициллины                                    | не допускаются                            | < 0,004 мг/кг                         |
|                                                            | стрептомицин                                   | не допускается                            | < 0,2 мг/кг                           |
|                                                            | Пестициды <*>:                                 |                                           |                                       |
|                                                            | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) | 0,05;<br>1,25 (сливки в пересчете на жир) |                                       |
|                                                            | ДДТ и его метаболиты                           | 0,05;<br>1,0 (сливки в пересчете на жир)  |                                       |
|                                                            | Микотоксины:                                   |                                           |                                       |
|                                                            | афлатоксин M <sub>1</sub>                      | 0,0005                                    |                                       |
|                                                            | Ингибирующие вещества                          | не допускаются                            |                                       |
|                                                            | Диоксины <***>                                 | 0,000003 (в пересчете на жир)             |                                       |
|                                                            | Меламин <****>                                 | не допускается                            | < 1 мг/кг                             |

|                                    | Микробиологические показатели:                                   |                     |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------|
| - молоко сырое высший сорт         | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                         | 1 x 10 <sup>5</sup> |
|                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                            | не допускаются      |
|                                    | Содержание соматических клеток в 1 см <sup>3</sup> (г), не более | 4 x 10 <sup>5</sup> |
|                                    | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                         | 5 x 10 <sup>5</sup> |
| - молоко сырое 1 сорт              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                            | не допускаются      |
|                                    | Содержание соматических клеток в 1 см <sup>3</sup> (г), не более | 1 x 10 <sup>6</sup> |
|                                    | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                         | 4 x 10 <sup>6</sup> |
|                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                            | не допускаются      |
| - молоко сырое 2 сорт              | Содержание соматических клеток в 1 см <sup>3</sup> (г), не более | 1 x 10 <sup>6</sup> |
|                                    | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                         | 1 x 10 <sup>5</sup> |
|                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                            | не допускаются      |
|                                    | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                         | 5 x 10 <sup>5</sup> |
| - молоко сырое обезжиренное 1 сорт | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                            | не допускаются      |
|                                    | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                         | 4 x 10 <sup>6</sup> |
|                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                            | не допускаются      |
|                                    | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                         | 5 x 10 <sup>5</sup> |
| - молоко сырое обезжиренное 2 сорт | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                            | не допускаются      |
|                                    | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                         | 4 x 10 <sup>6</sup> |
|                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                            | не допускаются      |
|                                    | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                         | 5 x 10 <sup>5</sup> |
| Сливки сырые высший сорт           | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                            | не допускаются      |
|                                    | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                         | 4 x 10 <sup>6</sup> |
|                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                            | не допускаются      |
|                                    | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                         | 5 x 10 <sup>5</sup> |
| Сливки сырые 1 сорт                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                            | не допускаются      |
|                                    | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                         | 4 x 10 <sup>6</sup> |
|                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                            | не допускаются      |
|                                    | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                         | 5 x 10 <sup>5</sup> |
| 2.2. Питиевое молоко и питьевые    | Токсичные элементы:                                              |                     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                         |                                                     |  |                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--|---------------------------------------|
| сливки, пахта, сывортка молочная, молочный напиток, жидкие кисломолочные продукты (айран, ацидофилин, варенец, кефир, кумыс и кумысный продукт, йогурт, простокваша, ряженка), сметана, молочные составные продукты на их основе, продукты, термически обработанные после сквашивания | свинец                                                                  | 0,1                                                 |  |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       | мышьяк                                                                  | 0,05                                                |  |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       | кадмий                                                                  | 0,03                                                |  |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ртуть                                                                   | 0,005                                               |  |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Микотоксины:<br>афлатоксин М <sub>1</sub>                               | 0,0005                                              |  |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Антибиотики <*>:                                                        |                                                     |  |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       | левомецитин (хлорамфеникол)                                             | не допускается                                      |  | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       | тетрациклиновая группа                                                  | не допускается                                      |  | < 0,01 мг/кг                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       | пенициллины                                                             | не допускаются                                      |  | < 0,004 мг/кг                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       | стрептомицин                                                            | не допускается                                      |  | < 0,2 мг/кг                           |
| Пестициды <*> (в пересчете на жир):                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                         |                                                     |  |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)                                              | 0,05;<br>1,25 (сливки и сметана в пересчете на жир) |  |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ДДТ и его метаболиты                                                    | 0,05;<br>1,0 (сливки, сметана в пересчете на жир)   |  |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Диоксины <***>                                                          | 0,000003 (в пересчете на жир)                       |  |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Меламин <****>                                                          | не допускается                                      |  | < 1 мг/кг                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Перекисное число (в питьевом молоке и питьевых сливках стерилизованных) | 4,0 ммоль активного кислорода/кг жира               |  |                                       |
| Микробиологические показатели:                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                         |                                                     |  |                                       |
| 2.2.1. Питьевое молоко, питьевые сливки, молочные напитки, молочная сывортка, пахта, продукты на их основе, термически обработанные, в                                                                                                                                                | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                               | 1 x 10 <sup>5</sup>                                 |  |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       | БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>                               | не допускаются                                      |  |                                       |

|                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                       |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--|
| том числе: молоко питьевое в потребительской таре, в том числе пастеризованное                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | не допускаются        |  |
|                                                                                                     | стафилококки <i>S. aureus</i> в 1 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | не допускаются        |  |
|                                                                                                     | Листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | не допускаются        |  |
| 2.2.2. Стерилизованные, ультрапастеризованные (УВТ) (с асептическим розливом)                       | Требования промышленной стерильности:<br>1) после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;<br>2) после термостатной выдержки допускаются изменения:<br>а) титруемой кислотности не более чем на 2 °Тернера;<br>б) КМАФАМ не более 10 КОЕ/см <sup>3</sup> (г) |                       |  |
| 2.2.3. Ультрапастеризованные (без асептического розлива)                                            | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 100                   |  |
|                                                                                                     | БГКП (колиформы) в 10 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | не допускаются        |  |
|                                                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | не допускаются        |  |
|                                                                                                     | стафилококки <i>S. aureus</i> в 10 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | не допускаются        |  |
|                                                                                                     | Листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | не допускаются        |  |
| 2.2.4. Топленые                                                                                     | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2,5 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                     | БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | не допускаются        |  |
|                                                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | не допускаются        |  |
|                                                                                                     | листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | не допускаются        |  |
|                                                                                                     | В соответствии с требованиями, установленными для молока питьевого при различных процессах термической обработки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                       |  |
| 2.2.5. Ароматизированные, обогащенные витаминами, макро-, микроэлементами, лактулозой, пребиотиками | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2 x 10 <sup>5</sup>   |  |
|                                                                                                     | БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | не допускаются        |  |
|                                                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | не допускаются        |  |
| 2.2.6. Во флягах и цистернах                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                       |  |

|                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                     |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--|
| 2.2.7. Сливки и продукты на их основе, в т.ч.: в потребительской таре, в т.ч. пастеризованные | стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | не допускаются      |  |
|                                                                                               | листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | не допускаются      |  |
|                                                                                               | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                                                                               | БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | не допускаются      |  |
|                                                                                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | не допускаются      |  |
|                                                                                               | стафилококки <i>S. aureus</i> в 1 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | не допускаются      |  |
| 2.2.8. Стерилизованные                                                                        | листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | не допускаются      |  |
|                                                                                               | Требования промышленной стерильности:<br>1) после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;<br>2) после термостатной выдержки допускаются изменения:<br>а) титруемой кислотности не более чем на 2 °Тернера;<br>б) КМАФАМ не более 10 КОЕ/см <sup>3</sup> (г) |                     |  |
|                                                                                               | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                                                                               | БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | не допускаются      |  |
|                                                                                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | не допускаются      |  |
|                                                                                               | стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | не допускаются      |  |
| 2.2.10. Взбитые                                                                               | листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | не допускаются      |  |
|                                                                                               | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                                                                               | БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | не допускаются      |  |
|                                                                                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | не допускаются      |  |
|                                                                                               | стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | не допускаются      |  |
|                                                                                               | листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | не допускаются      |  |
| 2.2.11. Во флягах, цистернах                                                                  | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2 x 10 <sup>5</sup> |  |

|                                                                                                                                                              |                                                         |                     |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------|--|
|                                                                                                                                                              | БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>               | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                              | стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                              | листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                              | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более              | 1 x 10 <sup>5</sup> |  |
| 2.2.12. Напитки, коктейли, кисели, желе, соусы, кремы, пудинги, муссы, пасты, суфле произведенные на основе молока, сливок, пахты, сыворотки пастеризованные | БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>                | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                              | стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                              | листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                              |                                                         |                     |  |
| 2.2.13. Продукты кисломолочные, продукты на их основе, продукты кисломолочные жидкие, в т.ч.                                                                 |                                                         |                     |  |
| - со сроком годности не более 72 часов:                                                                                                                      |                                                         |                     |  |
| - без компонентов                                                                                                                                            | Молочнокислых микроорганизмов, не менее                 | 1 x 10 <sup>7</sup> |  |
|                                                                                                                                                              | БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>               | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                              | стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                              | Молочнокислых микроорганизмов, не менее                 | 1 x 10 <sup>7</sup> |  |
| - с компонентами                                                                                                                                             | БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>               | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                              | стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                              |                                                         |                     |  |
|                                                                                                                                                              |                                                         |                     |  |
| - со сроком годности более 72 часов:                                                                                                                         |                                                         |                     |  |

|                                                                |                                                                    |                             |                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - без компонентов                                              | Молочнокислых микроорганизмов, не менее                            | 1 x 10 <sup>7</sup>         |                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                | БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>                           | не допускаются              |                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>              | не допускаются              |                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                | стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>              | не допускаются              |                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                          | 50                          | наличие дрожжей на конец срока годности, не менее 1 x 10 <sup>4</sup> для айрана и кефира, не менее 1 x 10 <sup>5</sup> для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, изготовляемых с их использованием в закваске |
|                                                                | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                         | 50                          |                                                                                                                                                                                                                           |
| - с компонентами                                               | Молочнокислых микроорганизмов, не менее                            | 1 x 10 <sup>7</sup>         |                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                | БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>                          | не допускаются              |                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>              | не допускаются              |                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                | стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>              | не допускаются              |                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                          | 50                          | наличие дрожжей на конец срока годности, не менее 1 x 10 <sup>4</sup> для айрана и кефира, не менее 1 x 10 <sup>5</sup> для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, изготовляемых с их использованием в закваске |
|                                                                | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                         | 50                          |                                                                                                                                                                                                                           |
| 2.2.14. Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями и | Бифидобактерии и (или) др. пробиотические микроорганизмы, не менее | 1 x 10 <sup>6</sup> в сумме |                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                                                                  |                                                                                                  |                                                      |                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| другими пробиотическими микроорганизмами                                                                         | БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>                                                         | не допускаются                                       |                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>                                            | не допускаются                                       |                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                  | стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>                                            | не допускаются                                       |                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                  | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                                        | 50                                                   | наличие дрожжей на конец срока годности, не менее 1 x 10 <sup>4</sup> для айрана и кефира, не менее 1 x 10 <sup>5</sup> для кумыса, допускается наличие дрожжей в продуктах, изготовляемых с их использованием в закваске |
|                                                                                                                  | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                                       | 50                                                   |                                                                                                                                                                                                                           |
| 2.2.15. Сметана, продукты на ее основе, в т.ч. с компонентами                                                    | Молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не менее                                  | 1 x 10 <sup>7</sup> (для сметаны)                    |                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                  | БГКП (колиформы) в 0,001 (сметана); в 0,1 (термизированные сметанные продукты) г/см <sup>3</sup> | не допускаются                                       |                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>                                            | не допускаются                                       |                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                  | стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>                                            | не допускаются                                       |                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                  | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                                        | 50 (для продуктов со сроком годности более 72 часов) |                                                                                                                                                                                                                           |
| 2.2.16. Термические обработанные сквашенные молочные и молочные составные продукты, в т.ч.:<br>- без компонентов | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                                       | 50 (для продуктов со сроком годности более 72 часов) |                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                  | БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>                                                         | не допускаются                                       |                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>                                            | не допускаются                                       |                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                  | стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>                                            | не допускаются                                       |                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                  | листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>                                          | не допускаются                                       |                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                  | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                                        | 50                                                   |                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                         |                     |  |                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------|--|---------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                               | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более              | 50                  |  |                                       |
| - с компонентами                                                                                                                                                                                                                                              | БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>                | не допускаются      |  |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются      |  |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются      |  |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |  |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более               | 50                  |  |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более              | 50                  |  |                                       |
| 2.2.17. Молочная сыворотка и пахта в потребительской таре пастеризованные                                                                                                                                                                                     | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более               | 1 x 10 <sup>5</sup> |  |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>               | не допускаются      |  |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются      |  |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются      |  |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |  |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | Токсичные элементы:                                     |                     |  |                                       |
| 2.3. Творог, творожная масса, зерненный творог, сырок, творожные продукты, молочные составные продукты на их основе, альбумин и молочный и продукты на его основе, продукты пастообразные молочные белковые, в т.ч. термически обработанные после сквашивания | свинец                                                  | 0,3                 |  |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | мышьяк                                                  | 0,2                 |  |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | кадмий                                                  | 0,1                 |  |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | ртуть                                                   | 0,02                |  |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | Микотоксины:<br>афлатоксин М <sub>1</sub>               | 0,0005              |  |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | Антибиотики <*>:                                        |                     |  |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | левомецетин (хлорамфеникол)                             | не допускается      |  | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
|                                                                                                                                                                                                                                                               | тетрациклиновая группа                                  | не допускается      |  | < 0,01 мг/кг                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                         |                     |  |                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                         |                     |  |                                       |

|                                                                                    |                                                       |                               |               |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------|
|                                                                                    | пенициллины                                           | не допускаются                | < 0,004 мг/кг |
|                                                                                    | стрептомицин                                          | не допускается                | < 0,2 мг/кг   |
|                                                                                    | Пестициды <*> (в пересчете на жир):                   |                               |               |
|                                                                                    | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)        | 1,25                          |               |
|                                                                                    | ДДТ и его метаболиты                                  | 1,0                           |               |
|                                                                                    | Диоксины <***>                                        | 0,000003 (в пересчете на жир) |               |
|                                                                                    | Меламин <****>                                        | не допускается                | < 1 мг/кг     |
| 2.3.1. Творог, творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе, в т.ч.: |                                                       |                               |               |
| - со сроком годности не более 72 часов:                                            |                                                       |                               |               |
| - без компонентов                                                                  | Молочнокислых микроорганизмов, не менее               | 1 x 10 <sup>6</sup>           |               |
|                                                                                    | БГКП (колиформы) в 0,001 г/см <sup>3</sup>            | не допускаются                |               |
|                                                                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются                |               |
|                                                                                    | стафилококки S. aureus в 0,1 г/см <sup>3</sup>        | не допускаются                |               |
|                                                                                    | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более             | 50                            |               |
|                                                                                    | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более            | 50                            |               |
|                                                                                    | БГКП (колиформы) в 0,001 г/см <sup>3</sup>            | не допускаются                |               |
| - с компонентами                                                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются                |               |
|                                                                                    | стафилококки S. aureus в 0,1 г/см <sup>3</sup>        | не допускаются                |               |
|                                                                                    | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более             | 100                           |               |
|                                                                                    | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более            | 50                            |               |

|                                                                                                                                   |                                                       |                     |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------|--|--|
| - со сроком годности более 72 часов:                                                                                              |                                                       |                     |  |  |
| - без компонентов и с компонентами                                                                                                | БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>             | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                                   | стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                                   | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более             | 100                 |  |  |
|                                                                                                                                   | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более            | 50                  |  |  |
| - замороженные                                                                                                                    | БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>             | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                                   | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более             | 100                 |  |  |
|                                                                                                                                   | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более            | 50                  |  |  |
|                                                                                                                                   |                                                       |                     |  |  |
| 2.3.1.1. Творог без компонентов (кроме произведенного с использованием ультрафильтрации, сепарирования), зерненный творог, в т.ч. |                                                       |                     |  |  |
| - со сроком годности не более 72 часов:                                                                                           | Молочнокислых микроорганизмов, не менее               | 1 x 10 <sup>6</sup> |  |  |
|                                                                                                                                   | БГКП (колиформы) в 0,001 г/см <sup>3</sup>            | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                                   | стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                                   | БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>             | не допускаются      |  |  |
| - со сроком годности более 72 часов:                                                                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                                   | стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                                   | Дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более             | 100                 |  |  |
|                                                                                                                                   | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более            | 50                  |  |  |
|                                                                                                                                   |                                                       |                     |  |  |

|                                                                                        |                                                       |                |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------|--|
| - замороженный                                                                         | БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>             | не допускаются |  |
|                                                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются |  |
|                                                                                        | стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup> | не допускаются |  |
|                                                                                        | Дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более 100         | 100            |  |
|                                                                                        | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более 50         | 50             |  |
| 2.3.1.2. Творог, произведенный с использованием ультраfiltrации, сепарирования, в т.ч. |                                                       |                |  |
| - со сроком годности не более 72 часов:                                                | БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>             | не допускаются |  |
|                                                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются |  |
|                                                                                        | стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup> | не допускаются |  |
| - со сроком годности более 72 часов:                                                   | БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>             | не допускаются |  |
|                                                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются |  |
|                                                                                        | стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup> | не допускаются |  |
|                                                                                        | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более 50          | 50             |  |
|                                                                                        | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более 50         | 50             |  |
| - творог зерненный                                                                     | БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>             | не допускаются |  |
|                                                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются |  |
|                                                                                        | стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup> | не допускаются |  |
|                                                                                        | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более 100         | 100            |  |
|                                                                                        | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более 50         | 50             |  |
| 2.3.1.3. Творог с компонентами, творожная масса, сырки творожные, в т.ч.               |                                                       |                |  |

|                                         |                                                       |                |  |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------|--|
| - со сроком годности не более 72 часов: | БГКП (колиформы) в 0,001 г/см <sup>3</sup>            | не допускаются |  |
|                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются |  |
|                                         | стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup> | не допускаются |  |
| - со сроком годности более 72 часов:    | БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>             | не допускаются |  |
|                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются |  |
|                                         | стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup> | не допускаются |  |
|                                         | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более             | 100            |  |
|                                         | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более            | 50             |  |
|                                         | БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>             | не допускаются |  |
| - замороженные                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются |  |
|                                         | стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup> | не допускаются |  |
|                                         | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более             | 100            |  |
|                                         | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более            | 50             |  |
|                                         |                                                       |                |  |
|                                         |                                                       |                |  |
| 2.3.1.4. Творожные продукты, в т.ч.     |                                                       |                |  |
| - со сроком годности не более 72 часов: | БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>             | не допускаются |  |
|                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются |  |
|                                         | стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup> | не допускаются |  |
| - со сроком годности более 72 часов:    | БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>             | не допускаются |  |
|                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются |  |
|                                         | стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup> | не допускаются |  |
|                                         | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более             | 100            |  |
|                                         | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более            | 50             |  |
|                                         |                                                       |                |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                            |                     |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------|--|
| - замороженные                                                                                                                                                                                                                                   | БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>                  | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>      | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>      | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                  | 100                 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                 | 50                  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>                   | не допускаются      |  |
| 2.3.2. Термически обработанные<br>творожные продукты, в т.ч. с<br>компонентами                                                                                                                                                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>      | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>      | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | дрожжи, плесени в сумме, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более | 50                  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                  | 2 x 10 <sup>5</sup> |  |
| 2.3.3. Альбумин молочный, продукты<br>на его основе, кроме вырабатываемых<br>путем сквашивания                                                                                                                                                   | БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>                   | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>      | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>      | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                  | 100                 |  |
| 2.4. Молоко, сливки, пахта, сыворотка,<br>молочные продукты, молочные<br>составные продукты на их основе,<br>концентрированные и сгущенные с<br>сахаром, молоко сгущенное<br>стерилизованное, молочные консервы<br>и молочные составные консервы | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                 | 50                  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | Токсичные элементы:                                        |                     |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | свинец                                                     | 0,3                 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | мышьяк                                                     | 0,15                |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | кадмий                                                     | 0,1                 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | ртуть                                                      | 0,015               |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                  | олово (для консервов в сборной жестяной<br>таре)           | 200                 |  |

|                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                     |  |                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--|---------------------------------------|
|                                                                                                                                                                     | хром (для консервов в хромированной таре)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 0,5                 |  |                                       |
|                                                                                                                                                                     | Микотоксины: афлатоксин M <sub>1</sub>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 0,0005              |  |                                       |
|                                                                                                                                                                     | Антибиотики <*>:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                     |  |                                       |
|                                                                                                                                                                     | левомицетин (хлорамфеникол)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | не допускается      |  | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
|                                                                                                                                                                     | тетрациклиновая группа                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | не допускается      |  | < 0,01 мг/кг                          |
|                                                                                                                                                                     | пенициллины                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | не допускаются      |  | < 0,004 мг/кг                         |
|                                                                                                                                                                     | стрептомицин                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | не допускается      |  | < 0,2 мг/кг                           |
|                                                                                                                                                                     | Пестициды <*> (в пересчете на жир):                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                     |  |                                       |
|                                                                                                                                                                     | ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1,25                |  |                                       |
|                                                                                                                                                                     | ДДТ и его метаболиты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1,0                 |  |                                       |
| 2.4.1. Молоко сгущенное, концентрированное, сливки сгущенные, стерилизованные, молочные продукты, молочные составные продукты и сгущенные продукты, стерилизованные | Требования промышленной стерильности:<br>1) после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 6 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;<br>2) после термостатной выдержки не допускаются изменения:<br>а) титруемой кислотности;<br>б) в микроскопическом препарате не должны обнаруживаться клетки микроорганизмов;<br>3) дополнительное требование к продуктам детского питания - отсутствие при посеве пробы грибов, дрожжей, молочнокислых микроорганизмов |                     |  |                                       |
|                                                                                                                                                                     | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2 x 10 <sup>4</sup> |  |                                       |
|                                                                                                                                                                     | БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | не допускаются      |  |                                       |
|                                                                                                                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | не допускаются      |  |                                       |
|                                                                                                                                                                     | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 4 x 10 <sup>4</sup> |  |                                       |
| 2.4.2. Молоко, сливки сгущенные с сахаром в потребительской таре, в т.ч. с компонентами и без компонентов                                                           | БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | не допускаются      |  |                                       |
| 2.4.3. Молоко, сливки сгущенные с сахаром в транспортной таре                                                                                                       | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 4 x 10 <sup>4</sup> |  |                                       |
|                                                                                                                                                                     | БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | не допускаются      |  |                                       |

|                                                                                                                                                                                  |                                                       |                       |                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются        |                                       |
| 2.4.4. Пахта, сыворотка спущенная без сахара и с сахаром                                                                                                                         | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более            | 5 x 10 <sup>4</sup>   |                                       |
|                                                                                                                                                                                  | БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>              | не допускаются        |                                       |
|                                                                                                                                                                                  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются        |                                       |
|                                                                                                                                                                                  | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более            | 3,5 x 10 <sup>4</sup> |                                       |
| 2.4.5. Какао, кофе натуральный со спущенным молоком или сливками с сахаром                                                                                                       | БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>              | не допускаются        |                                       |
|                                                                                                                                                                                  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются        |                                       |
|                                                                                                                                                                                  | стафилококки <i>S. aureus</i> в 1 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются        |                                       |
|                                                                                                                                                                                  | В пересчете на восстановленные продукты:              |                       |                                       |
| 2.5. Продукты молочные, молочные составные сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, обезжиренное молоко) | Токсичные элементы:                                   |                       |                                       |
|                                                                                                                                                                                  | свинец                                                | 0,1                   |                                       |
|                                                                                                                                                                                  | мышьяк                                                | 0,05                  |                                       |
|                                                                                                                                                                                  | кадмий                                                | 0,03                  |                                       |
|                                                                                                                                                                                  | ртуть                                                 | 0,005                 |                                       |
|                                                                                                                                                                                  | Микотоксины:<br>афлатоксин М <sub>1</sub>             | 0,0005                |                                       |
|                                                                                                                                                                                  | Антибиотики <*>:                                      |                       |                                       |
|                                                                                                                                                                                  | левомецетин (хлорамфеникол)                           | не допускается        | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
|                                                                                                                                                                                  | тетрациклиновая группа                                | не допускается        | < 0,01 мг/кг                          |
|                                                                                                                                                                                  | пенициллины                                           | не допускаются        | < 0,004 мг/кг                         |
|                                                                                                                                                                                  | стрептомицин                                          | не допускается        | < 0,2 мг/кг                           |
|                                                                                                                                                                                  | Пестициды <*> (в пересчете на жир):                   |                       |                                       |

|                                                                                                                                                                                     |                                                       |                               |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------|
|                                                                                                                                                                                     | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)        | 1,25                          |           |
|                                                                                                                                                                                     | ДДТ и его метаболиты                                  | 1,0                           |           |
|                                                                                                                                                                                     | Диоксины <***>                                        | 0,000003 (в пересчете на жир) |           |
|                                                                                                                                                                                     | Меламин <****>                                        | не допускается                | < 1 мг/кг |
| 2.5.1. Продукты молочные, молочные составные, сухие, сублимированные (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки, смеси для мороженого, сыворотка, пахта, молоко обезжиренное) | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более            | 5 x 10 <sup>4</sup>           |           |
|                                                                                                                                                                                     | БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>              | не допускаются                |           |
|                                                                                                                                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются                |           |
|                                                                                                                                                                                     | стафилококки S. aureus в 1 г/см <sup>3</sup>          | не допускаются                |           |
|                                                                                                                                                                                     | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более            | 5 x 10 <sup>4</sup>           |           |
| 2.5.2. Молоко коровье сухое цельное                                                                                                                                                 | БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>              | не допускаются                |           |
|                                                                                                                                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются                |           |
|                                                                                                                                                                                     | стафилококки S. aureus в 1,0 г/см <sup>3</sup>        | не допускаются                |           |
|                                                                                                                                                                                     |                                                       |                               |           |
| 2.5.3. Молоко сухое обезжиренное, в т.ч.:                                                                                                                                           |                                                       |                               |           |
| - для непосредственного употребления                                                                                                                                                | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более            | 5 x 10 <sup>4</sup>           |           |
|                                                                                                                                                                                     | БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>              | не допускаются                |           |
|                                                                                                                                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются                |           |
|                                                                                                                                                                                     | стафилококки S. aureus в 1,0 г/см <sup>3</sup>        | не допускаются                |           |
| - для промышленной переработки                                                                                                                                                      | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более            | 1 x 10 <sup>5</sup>           |           |
|                                                                                                                                                                                     | БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>              | не допускаются                |           |
|                                                                                                                                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются                |           |
|                                                                                                                                                                                     | стафилококки S. aureus в 1,0 г/см <sup>3</sup>        | не допускаются                |           |
| 2.5.4. Напитки сухие молочные                                                                                                                                                       | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более            | 1 x 10 <sup>5</sup>           |           |

|                                              |                                                       |                     |                        |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------|------------------------|
|                                              | БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>             | не допускаются      |                        |
|                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |                        |
|                                              | стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |                        |
|                                              | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более            | 50                  |                        |
|                                              | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более            | 7 x 10 <sup>4</sup> |                        |
| 2.5.5. Сливки сухие и сливки сухие с сахаром | БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>              | не допускаются      |                        |
|                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |                        |
|                                              | стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |                        |
|                                              | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более            | 1 x 10 <sup>5</sup> |                        |
|                                              | БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>              | не допускаются      |                        |
| 2.5.6. Сыворотка молочная сухая              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |                        |
|                                              | стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |                        |
|                                              | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более            | 1 x 10 <sup>5</sup> |                        |
|                                              | БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>              | не допускаются      |                        |
|                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |                        |
|                                              | стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |                        |
|                                              | листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г               | не допускаются      |                        |
|                                              | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более             | 50                  |                        |
|                                              | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более            | 100                 |                        |
|                                              | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более            | 5 x 10 <sup>4</sup> |                        |
| 2.5.7. Смеси сухие для мороженого            | БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>              | не допускаются      |                        |
|                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |                        |
|                                              | стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |                        |
|                                              | <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>        | не допускаются      | Для мягкого мороженого |
|                                              | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более            | 1 x 10 <sup>5</sup> |                        |
| 2.5.8. Продукты кисломолочные сухие          | БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>              | не допускаются      |                        |

|                                                                                                             |                                                       |                     |                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------|
|                                                                                                             | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |                                       |
|                                                                                                             | стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |                                       |
|                                                                                                             | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более             | 50                  |                                       |
|                                                                                                             | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более            | 100                 |                                       |
|                                                                                                             | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более            | 5 x 10 <sup>4</sup> |                                       |
| 2.5.9. Пахта, заменители цельного молока (сухие)                                                            | БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>              | не допускаются      |                                       |
|                                                                                                             | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |                                       |
|                                                                                                             | стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |                                       |
|                                                                                                             | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более             | 50                  |                                       |
|                                                                                                             | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более            | 100                 |                                       |
| 2.6. Концентраты молочных белков, лактулоза, сахар молочный, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков | Токсичные элементы:                                   |                     |                                       |
|                                                                                                             | свинец                                                | 0,3                 |                                       |
|                                                                                                             | мышьяк                                                | 1,0                 |                                       |
|                                                                                                             | кадмий                                                | 0,2                 |                                       |
|                                                                                                             | ртуть                                                 | 0,03                |                                       |
|                                                                                                             | Микотоксины: афлатоксин М <sub>1</sub>                | 0,0005              |                                       |
|                                                                                                             | Антибиотики <*>:                                      |                     |                                       |
|                                                                                                             | левомецитин (хлорамфеникол)                           | не допускается      | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
|                                                                                                             | тетрациклиновая группа                                | не допускается      | < 0,01 мг/кг                          |
|                                                                                                             | пенициллины                                           | не допускаются      | < 0,004 мг/кг                         |
|                                                                                                             | стрептомицин                                          | не допускается      | < 0,2 мг/кг                           |

|                                         | Пестициды <*> (в пересчете на жир):                                                                              |                               |           |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------|
|                                         |                                                                                                                  |                               |           |
|                                         | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)                                                                   | 1,25                          |           |
|                                         | ДДТ и его метаболиты                                                                                             | 1,0                           |           |
|                                         | Диоксины <***>                                                                                                   | 0,000003 (в пересчете на жир) |           |
|                                         | Меламин <****>                                                                                                   | не допускается                | < 1 мг/кг |
|                                         | Концентраты молочных белков, казеин, молочный сахар, казеинаты, гидролизаты молочных белков, сухие, в том числе: |                               |           |
| 2.6.1. Казеинаты пищевые                | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                                                        | 5 x 10 <sup>4</sup>           |           |
|                                         | БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>                                                                         | не допускаются                |           |
|                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>                                                            | не допускаются                |           |
|                                         | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г/см <sup>3</sup>                                                          | не допускаются                |           |
|                                         | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                                                        | 5 x 10 <sup>4</sup>           |           |
| 2.6.2. Концентрат сывороточный белковый | БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>                                                                         | не допускаются                |           |
|                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>                                                            | не допускаются                |           |
|                                         | стафилококки S. aureus в 1,0 г/см <sup>3</sup>                                                                   | не допускаются                |           |
|                                         | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                                                        | 2,5 x 10 <sup>3</sup>         |           |
| 2.6.3. Концентрат казеина               | БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>                                                                         | не допускаются                |           |
|                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>                                                            | не допускаются                |           |
|                                         | стафилококки S. aureus в 1,0 г/см <sup>3</sup>                                                                   | не допускаются                |           |
|                                         | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                                                        | 1 x 10 <sup>4</sup>           |           |
| 2.6.4. Белок молочный, казеины          | БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>                                                                         | не допускаются                |           |
|                                         |                                                                                                                  |                               |           |

|                                                 |                                                       |                     |  |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------|--|
|                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |  |
|                                                 | стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |  |
|                                                 | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г               | не допускаются      |  |
|                                                 | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более             | 10                  |  |
|                                                 | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более            | 50                  |  |
| 2.6.5. Сахар молочный рафинированный            | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более             | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                 | БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>              | не допускаются      |  |
|                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |  |
|                                                 | стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |  |
|                                                 | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более             | 50                  |  |
| 2.6.6. Сахар молочный пищевой (лактоза пищевая) | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более            | 100                 |  |
|                                                 | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более             | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                 | БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>              | не допускаются      |  |
|                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |  |
|                                                 | стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |  |
| 2.6.7. Концентрат лактулозы                     | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более             | 50                  |  |
|                                                 | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более            | 100                 |  |
|                                                 | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более             | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                 | БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>              | не допускаются      |  |
|                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |  |
|                                                 | стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |  |
|                                                 | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более             | 50                  |  |

|                                                                                                                                                     |                                            |                               |                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                     | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более | 100                           |                                                                                                   |
| 2.7. Сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, рассольные), плавленые, сывороточно-альбуминные, сухие, сырные пасты, соусы | Токсичные элементы:                        |                               |                                                                                                   |
|                                                                                                                                                     | свинец                                     | 0,5                           |                                                                                                   |
|                                                                                                                                                     | мышьяк                                     | 0,3                           |                                                                                                   |
|                                                                                                                                                     | кадмий                                     | 0,2                           |                                                                                                   |
|                                                                                                                                                     | ртуть                                      | 0,03                          |                                                                                                   |
|                                                                                                                                                     | Микотоксины:<br>афлатоксин М <sub>1</sub>  | 0,0005                        |                                                                                                   |
|                                                                                                                                                     | Антибиотики <*>:                           |                               |                                                                                                   |
|                                                                                                                                                     | левомецетин (хлорамфеникол)                | не допускается                | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012                                                             |
|                                                                                                                                                     | тетрациклиновая группа                     | не допускается                | < 0,01 мг/кг                                                                                      |
|                                                                                                                                                     | пенициллины                                | не допускаются                | < 0,004 мг/кг                                                                                     |
|                                                                                                                                                     | стрептомицин                               | не допускается                | < 0,2 мг/кг                                                                                       |
|                                                                                                                                                     | Бенз(а)пирен для копченых продуктов        | 0,001                         |                                                                                                   |
|                                                                                                                                                     | Пестициды <*> (в пересчете на жир):        |                               |                                                                                                   |
|                                                                                                                                                     | ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)                 | 1,25                          |                                                                                                   |
| Сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые,                                                                                                       | ДДТ и его метаболиты                       | 1,0                           |                                                                                                   |
|                                                                                                                                                     | Диоксины <***>                             | 0,000003 (в пересчете на жир) |                                                                                                   |
|                                                                                                                                                     | Стафилококковые энтеротоксины              | не допускается                | В 5-ти образцах массой по 25 г каждый (в сырах всех типов со сроком созревания не более 45 суток) |
|                                                                                                                                                     | Микробиологические показатели:             |                               |                                                                                                   |

|                                                                                                                          |                                                         |                     |  |                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| полутвердые, мягкие), плавленные, сывороточно-альбуминные, сухие, сырные пасты, соусы, в том числе:                      |                                                         |                     |  |                                                                                                       |
| 2.7.1. Сыры, сырные продукты (свертываемые, твердые, полутвердые, мягкие, рассольные), сывороточно-альбуминные, копченые | БГКП (колиформы) в 0,001 г/см <sup>3</sup>              | не допускаются      |  |                                                                                                       |
|                                                                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются      |  |                                                                                                       |
|                                                                                                                          | стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,001 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |  |                                                                                                       |
|                                                                                                                          | листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |  | в сырах мягких и рассольных <i>L. monocytogenes</i> не допускаются в 5 образцах массой по 25 г каждый |
|                                                                                                                          |                                                         |                     |  |                                                                                                       |
| 2.7.2. Сыры и сырные продукты плавленные:                                                                                |                                                         |                     |  |                                                                                                       |
| - без компонентов                                                                                                        | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более              | 5 x 10 <sup>3</sup> |  |                                                                                                       |
|                                                                                                                          | БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>                | не допускаются      |  |                                                                                                       |
|                                                                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются      |  |                                                                                                       |
|                                                                                                                          | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более               | 50                  |  |                                                                                                       |
|                                                                                                                          | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более              | 50                  |  |                                                                                                       |
| - с компонентами, в том числе копченые                                                                                   | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более              | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |                                                                                                       |
|                                                                                                                          | БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>                | не допускаются      |  |                                                                                                       |
|                                                                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются      |  |                                                                                                       |
|                                                                                                                          | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более               | 100                 |  |                                                                                                       |
|                                                                                                                          | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более              | 100                 |  |                                                                                                       |
| 2.7.3. Сырные продукты плавленные                                                                                        | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более              | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |                                                                                                       |
|                                                                                                                          | БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>                | не допускаются      |  |                                                                                                       |
|                                                                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются      |  |                                                                                                       |

|                                                                     |                                                         |                     |  |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------|--|
| 2.7.4. Сырные соусы, пасты                                          | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более               | 100                 |  |
|                                                                     | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более              | 100                 |  |
|                                                                     | КМАФАНМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более              | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                     | БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>                | не допускаются      |  |
|                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются      |  |
| 2.7.5. Сыры, сырные продукты сухие                                  | КМАФАНМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более              | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                     | БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>                | не допускаются      |  |
|                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются      |  |
| 2.7.6. Сыры, сырные продукты, сывороточно-альбуминный сыр, копченые | КМАФАНМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более              | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                     | БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>                | не допускаются      |  |
|                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются      |  |
| 2.7.7. Творожный сыр:                                               |                                                         |                     |  |
| - без компонентов                                                   | БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>                | не допускаются      |  |
|                                                                     | стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются      |  |
|                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 см <sup>3</sup> (г) | не допускаются      |  |
|                                                                     | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более               | 50                  |  |
|                                                                     | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более              | 50                  |  |
| - с компонентами                                                    | БГКП (колиформы) в 0,1 см <sup>3</sup> (г)              | не допускаются      |  |
|                                                                     | стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются      |  |
|                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в см <sup>3</sup> (г)    | не допускаются      |  |
|                                                                     | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более               | 100                 |  |
|                                                                     | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более              | 100                 |  |

|                                                              |                                                             |                                                                          |                                       |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 2.8. Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир | Показатели окислительной порчи:<br>кислотность жировой фазы | 2,5 °Кеттстофера;<br>3,5 °Кеттстофера - для масла и пасты с компонентами |                                       |
|                                                              | Токсичные элементы:                                         |                                                                          |                                       |
|                                                              | свинец                                                      | 0,1<br>0,3 - для продуктов с какао                                       |                                       |
|                                                              | мышьяк                                                      | 0,1                                                                      |                                       |
|                                                              | кадмий                                                      | 0,03<br>0,2 - для продуктов с какао                                      |                                       |
|                                                              | ртуть                                                       | 0,03                                                                     |                                       |
|                                                              | медь (для резервируемых продуктов)                          | 0,4                                                                      |                                       |
|                                                              | железо (для резервируемых продуктов)                        | 1,5                                                                      |                                       |
|                                                              | олово (для стерилизованного масла в сборной жестяной таре)  | 200                                                                      |                                       |
|                                                              | Микотоксины:<br>афлатоксин М <sub>1</sub>                   | 0,0005                                                                   |                                       |
|                                                              | Антибиотики <*>:                                            |                                                                          |                                       |
|                                                              | левомецетин (хлорамфеникол)                                 | не допускается                                                           | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
|                                                              | тетрациклиновая группа                                      | не допускается                                                           | < 0,01 мг/кг                          |
|                                                              | пенициллины                                                 | не допускаются                                                           | < 0,004 мг/кг                         |
|                                                              | стрептомицин                                                | не допускается                                                           | < 0,2 мг/кг                           |
|                                                              | Пестициды <*> (в пересчете на жир):                         |                                                                          |                                       |
|                                                              | ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)                                  | 1,25                                                                     |                                       |
|                                                              | ДДТ и его метаболиты                                        | 1,0                                                                      |                                       |
|                                                              | Диоксины <*>                                                | 0,000003 (в пересчете на жир)                                            |                                       |

|                                                                                                                   |                                                         |                                                              |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--|--|
| Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир, в том числе:                                             |                                                         |                                                              |  |  |
| 2.8.1. Масло из коровьего молока: сливочное (сладко-сливочное, кисло-сливочное, соленое, несоленое), в том числе: |                                                         |                                                              |  |  |
| - без компонентов                                                                                                 | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более               | 1 x 10 <sup>5</sup> (в кисло-сливочном масле не нормируется) |  |  |
|                                                                                                                   | БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>               | не допускаются                                               |  |  |
|                                                                                                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются                                               |  |  |
|                                                                                                                   | стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются                                               |  |  |
|                                                                                                                   | листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются                                               |  |  |
|                                                                                                                   | дрожжи, плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более      | 100 в сумме                                                  |  |  |
|                                                                                                                   | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более               | 1 x 10 <sup>5</sup> (в кисло-сливочном масле не нормируется) |  |  |
|                                                                                                                   | БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>               | не допускаются                                               |  |  |
| - с компонентами                                                                                                  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются                                               |  |  |
|                                                                                                                   | стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются                                               |  |  |
|                                                                                                                   | листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются                                               |  |  |
|                                                                                                                   | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более               | 100                                                          |  |  |
|                                                                                                                   | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более              | 100                                                          |  |  |
|                                                                                                                   | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более               | 1 x 10 <sup>4</sup>                                          |  |  |
|                                                                                                                   | БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>                | не допускаются                                               |  |  |
|                                                                                                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются                                               |  |  |
| 2.8.2. Марочное, в том числе вологодское                                                                          | листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются                                               |  |  |

|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                     |  |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--|
|                                     | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 50                  |  |
|                                     | стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | не допускаются      |  |
| 2.8.3. Стерилизованное              | Требования промышленной стерильности:<br>1) после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;<br>2) после термостатной выдержки допускаются изменения:<br>а) кислотности жировой фазы не более чем на 0,5 °Кеттстофера;<br>б) титруемой кислотности не более чем на 2 °Тернера;<br>в) КМАФАнМ не более 100 КОЕ/см <sup>3</sup> (г) |                     |  |
| 2.8.4. Масло топленое               | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                     | БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | не допускаются      |  |
|                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | не допускаются      |  |
|                                     | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 200                 |  |
| 2.8.5. Масло сухое                  | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                     | БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | не допускаются      |  |
|                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | не допускаются      |  |
|                                     | стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | не допускаются      |  |
|                                     | листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | не допускаются      |  |
|                                     | дрожжи, плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 100 в сумме         |  |
| 2.8.6. Молочный жир                 | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                     | БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | не допускаются      |  |
|                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | не допускаются      |  |
|                                     | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 200                 |  |
| 2.8.7. Паста масляная, в том числе: |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                     |  |

|                                                                        |                                                         |                                                                   |  |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--|
| - без компонентов                                                      | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более               | 2 x 10 <sup>5</sup>                                               |  |
|                                                                        | БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>               | не допускаются                                                    |  |
|                                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются                                                    |  |
|                                                                        | стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются                                                    |  |
|                                                                        | листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются                                                    |  |
|                                                                        | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более               | 100                                                               |  |
|                                                                        | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более              | 100                                                               |  |
| - с компонентами                                                       | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более               | 2 x 10 <sup>5</sup>                                               |  |
|                                                                        | БГКП (колиформы) в 0,001 г/см <sup>3</sup>              | не допускаются                                                    |  |
|                                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются                                                    |  |
|                                                                        | стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются                                                    |  |
|                                                                        | листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются                                                    |  |
|                                                                        | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более               | 100                                                               |  |
|                                                                        | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более              | 100                                                               |  |
| 2.9. Сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь | Показатели окислительной порчи:                         |                                                                   |  |
|                                                                        | перекисное число в жире, выделенном из продукта         | 10 моль акт. кислорода/кг жира                                    |  |
|                                                                        | кислотность жировой фазы                                | 2,5 °Кеттстофера;<br>3,5 °Кеттстофера - для спреда с компонентами |  |
|                                                                        | Токсичные элементы:                                     |                                                                   |  |
|                                                                        | свинец                                                  | 0,1;<br>0,3 - для продуктов с какао                               |  |
|                                                                        | мышьяк                                                  | 0,1                                                               |  |

|  |                                                       |                                      |                                       |
|--|-------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
|  | кадмий                                                | 0,03;<br>0,2 - для продуктов с какао |                                       |
|  | ртуть                                                 | 0,03                                 |                                       |
|  | медь (для резервируемых продуктов)                    | 0,4                                  |                                       |
|  | железо (для резервируемых продуктов)                  | 1,5                                  |                                       |
|  | никель (для продуктов с гидрогенизированным жиром)    | 0,7                                  |                                       |
|  | Микотоксины:<br>афлатоксин M <sub>1</sub>             | 0,0005                               |                                       |
|  | Антибиотики <*>:                                      |                                      |                                       |
|  | левомецетин (хлорамфеникол)                           | не допускается                       | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
|  | тетрациклиновая группа                                | не допускается                       | < 0,01 мг/кг                          |
|  | пенициллины                                           | не допускаются                       | < 0,004 мг/кг                         |
|  | стрептомицин                                          | не допускается                       | < 0,2 мг/кг                           |
|  | Пестициды <*> (в пересчете на жир):                   |                                      |                                       |
|  | ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)                            | 1,25                                 |                                       |
|  | ДДТ и его метаболиты                                  | 1,0                                  |                                       |
|  | Диоксины <***>                                        | 0,000002 (в пересчете на жир)        |                                       |
|  | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более             | 1 x 10 <sup>5</sup>                  |                                       |
|  | БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>             | не допускаются                       |                                       |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются                       |                                       |
|  | стафилококки S. aureus в 0,1 г/см <sup>3</sup>        | не допускаются                       |                                       |
|  | листерии L. monocytogenes в 25 г/см <sup>3</sup>      | не допускаются                       |                                       |

2.9.1. Сливочно-растительный спред

|                                                                                                                     |                                                         |                     |                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------|
| 2.9.2. Сливочно-растительная<br>топленая смесь                                                                      | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более               | 100                 |                                       |
|                                                                                                                     | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более              | 100                 |                                       |
|                                                                                                                     | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более               | 1 x 10 <sup>3</sup> |                                       |
|                                                                                                                     | БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>                | не допускаются      |                                       |
|                                                                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются      |                                       |
|                                                                                                                     | стафилококки <i>S. aureus</i> в 0,1 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются      |                                       |
|                                                                                                                     | листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются      |                                       |
|                                                                                                                     | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более              | 200                 |                                       |
|                                                                                                                     | Токсичные элементы:                                     |                     |                                       |
|                                                                                                                     | свинец                                                  | 0,1                 |                                       |
| 2.10. Мороженое молочное,<br>сливочное, пломбир, с растительным<br>жиром, торты, пирожные, десерты из<br>мороженого | мышьяк                                                  | 0,05                |                                       |
|                                                                                                                     | кадмий                                                  | 0,03                |                                       |
|                                                                                                                     | ртуть                                                   | 0,005               |                                       |
|                                                                                                                     | Микотоксины:<br>афлатоксин М <sub>1</sub>               | 0,0005              |                                       |
|                                                                                                                     | Антибиотики <*>:                                        |                     |                                       |
|                                                                                                                     | левомецетин (хлорамфеникол)                             | не допускается      | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
|                                                                                                                     | тетрациклиновая группа                                  | не допускается      | < 0,01 мг/кг                          |
|                                                                                                                     | пенициллины                                             | не допускаются      | < 0,004 мг/кг                         |
|                                                                                                                     | стрептомицин                                            | не допускается      | < 0,2 мг/кг                           |
|                                                                                                                     | Пестициды <*> (в пересчете на жир):                     |                     |                                       |
| ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)                                                                                             |                                                         | 1,25                |                                       |

|                                                                                                                                      |                                                         |                               |  |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------|--|-----------|
|                                                                                                                                      | ДДТ и его метаболиты                                    | 1,0                           |  |           |
|                                                                                                                                      | Диоксины <***>                                          | 0,000003 (в пересчете на жир) |  |           |
|                                                                                                                                      | Меламин <****>                                          | не допускается                |  | < 1 мг/кг |
| Мороженое молочное, сливочное, пломбир, с растительным жиром, торты, пирожные, десерты из мороженого, смеси, глазурь для мороженого: |                                                         |                               |  |           |
|                                                                                                                                      | 2.10.1. Закаленное, в т.ч. с компонентами               | 1 x 10 <sup>5</sup>           |  |           |
|                                                                                                                                      | БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>               | не допускаются                |  |           |
|                                                                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются                |  |           |
|                                                                                                                                      | стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются                |  |           |
|                                                                                                                                      | листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются                |  |           |
|                                                                                                                                      | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более               | 1 x 10 <sup>5</sup>           |  |           |
| 2.10.2. Мягкое, в т.ч. с компонентами                                                                                                | БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>                | не допускаются                |  |           |
|                                                                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются                |  |           |
|                                                                                                                                      | стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются                |  |           |
|                                                                                                                                      | листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются                |  |           |
|                                                                                                                                      | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более               | 3 x 10 <sup>4</sup>           |  |           |
|                                                                                                                                      | БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>                | не допускаются                |  |           |
|                                                                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются                |  |           |
| 2.10.3. Жидкие смеси для мягкого мороженого                                                                                          | листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются                |  |           |
|                                                                                                                                      | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более               | 3 x 10 <sup>4</sup>           |  |           |
|                                                                                                                                      | БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>                | не допускаются                |  |           |
|                                                                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются                |  |           |
|                                                                                                                                      | стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>   | не допускаются                |  |           |
|                                                                                                                                      | листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup> | не допускаются                |  |           |
|                                                                                                                                      | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более               | 1 x 10 <sup>6</sup>           |  |           |
| 2.10.4. Мороженое кисломолочное                                                                                                      | Молочнокислых микроорганизмов, не менее                 |                               |  |           |

|                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                  |                                                            |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                                                                                                                                            | БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup>                                                         | не допускаются                                             |  |
|                                                                                                                                                                                                            | стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>                                            | не допускаются                                             |  |
|                                                                                                                                                                                                            | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>                                            | не допускаются                                             |  |
|                                                                                                                                                                                                            | листерии <i>L. monocytogenes</i> в 25 г/см <sup>3</sup>                                          | не допускаются                                             |  |
|                                                                                                                                                                                                            | Токсичные элементы:                                                                              |                                                            |  |
| 2.11. Закваски, заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, масла кисломолочного, сыров                                                                          | свинец                                                                                           | 0,1 - для жидких (в т.ч. замороженных); 1,0 - для сухих    |  |
|                                                                                                                                                                                                            | мышьяк                                                                                           | 0,05 - для жидких (в т.ч. замороженных); 0,2 - для сухих   |  |
|                                                                                                                                                                                                            | кадмий                                                                                           | 0,03 - для жидких (в т.ч. замороженных); 0,2 - для сухих   |  |
|                                                                                                                                                                                                            | ртуть                                                                                            | 0,005 - для жидких (в т.ч. замороженных); 0,03 - для сухих |  |
|                                                                                                                                                                                                            | Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341                      |                                                            |  |
| 2.11.1. Закваски (заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, кисло-сливочного масла и сыров), в том числе:<br><br>- закваски для кефира симбиотические (жидкие) | Антибиотики. Исключены. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341                 |                                                            |  |
|                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                  |                                                            |  |
|                                                                                                                                                                                                            | Количество молочнокислых и (или) др. микроорганизмов закваски, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не менее | 1 x 10 <sup>8</sup>                                        |  |
|                                                                                                                                                                                                            | БГКП (колиформы) в 3,0 г/см <sup>3</sup>                                                         | не допускаются                                             |  |
|                                                                                                                                                                                                            | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100 г/см <sup>3</sup>                                           | не допускаются                                             |  |
|                                                                                                                                                                                                            | стафилококки <i>S. aureus</i> в 10 г/см <sup>3</sup>                                             | не допускаются                                             |  |
|                                                                                                                                                                                                            | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                                       | 5                                                          |  |

|                                                                                                              |                                                                                                  |                                                                              |                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
|                                                                                                              | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не менее                                                        | 1 x 10 <sup>4</sup>                                                          |                                       |
| - закваски из чистых культур (в т.ч. жидкие, замороженные)                                                   | Количество молочнокислых и (или) др. микроорганизмов закваски, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не менее | 1 x 10 <sup>8</sup> ; 1 x 10 <sup>10</sup><br>для заквасок концентрированных |                                       |
|                                                                                                              | БГКП (колиформы) в 10,0 г/см <sup>3</sup>                                                        | не допускаются                                                               |                                       |
|                                                                                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100 г/см <sup>3</sup>                                           | не допускаются                                                               |                                       |
|                                                                                                              | стафилококки <i>S. aureus</i> в 10 г/см <sup>3</sup>                                             | не допускаются                                                               |                                       |
|                                                                                                              | дрожжи, плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                               | 5 в сумме                                                                    |                                       |
| - сухие                                                                                                      | Количество молочнокислых и (или) др. микроорганизмов закваски, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не менее | 1 x 10 <sup>9</sup> ; 1 x 10 <sup>10</sup><br>для заквасок концентрированных |                                       |
|                                                                                                              | БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>                                                         | не допускаются                                                               |                                       |
|                                                                                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г/см <sup>3</sup>                                            | не допускаются                                                               |                                       |
|                                                                                                              | стафилококки <i>S. aureus</i> в 1,0 г/см <sup>3</sup>                                            | не допускаются                                                               |                                       |
|                                                                                                              | дрожжи, плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                               | 5 в сумме                                                                    |                                       |
| 2.12. Питательные среды сухие на молочной основе для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры | Токсичные элементы:                                                                              |                                                                              |                                       |
|                                                                                                              | свинец                                                                                           | 0,3                                                                          |                                       |
|                                                                                                              | мышьяк                                                                                           | 1,0                                                                          |                                       |
|                                                                                                              | кадмий                                                                                           | 0,2                                                                          |                                       |
|                                                                                                              | ртуть                                                                                            | 0,03                                                                         |                                       |
|                                                                                                              | Микотоксины:<br>афлатоксин М <sub>1</sub>                                                        | 0,0005                                                                       |                                       |
|                                                                                                              | Антибиотики <*>:                                                                                 |                                                                              |                                       |
|                                                                                                              | левомецетин (хлорамфеникол)                                                                      | не допускается                                                               | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |

|                                                                                                                 |                                                                                                 |                     |                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.12.1. Питательные среды для культивирования заквасочной и пробиотической микрофлоры, сухие на молочной основе | тетрациклиновая группа                                                                          | не допускается      | < 0,01 мг/кг                                                                                                       |
|                                                                                                                 | пенициллины                                                                                     | не допускаются      | < 0,004 мг/кг                                                                                                      |
|                                                                                                                 | стрептомицин                                                                                    | не допускается      | < 0,2 мг/кг                                                                                                        |
|                                                                                                                 | Пестициды <*> (в пересчете на жир):                                                             |                     |                                                                                                                    |
|                                                                                                                 | ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)                                                                         | 1,25                |                                                                                                                    |
|                                                                                                                 | ДДТ и его метаболиты                                                                            | 1,0                 |                                                                                                                    |
|                                                                                                                 | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                                       | 5 x 10 <sup>4</sup> |                                                                                                                    |
|                                                                                                                 | БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>                                                       | не допускаются      |                                                                                                                    |
|                                                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>                                           | не допускаются      |                                                                                                                    |
|                                                                                                                 | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г                                                         | не допускаются      |                                                                                                                    |
| 2.13. Ферментные препараты, том числе молокосвертывающие                                                        | Токсичные элементы:                                                                             |                     |                                                                                                                    |
|                                                                                                                 | свинец                                                                                          | 10,0                |                                                                                                                    |
|                                                                                                                 | мышьяк                                                                                          | 3,0                 |                                                                                                                    |
|                                                                                                                 | Микотоксины:                                                                                    |                     | Для ферментных препаратов грибного происхождения                                                                   |
|                                                                                                                 | афлатоксин В <sub>1</sub>                                                                       | не допускается      | < 0,00015                                                                                                          |
|                                                                                                                 | зеараленон                                                                                      | не допускается      | < 0,005                                                                                                            |
|                                                                                                                 | T-2 токсин                                                                                      | не допускается      | < 0,05                                                                                                             |
|                                                                                                                 | ократоксин А                                                                                    | не допускается      | < 0,0005                                                                                                           |
|                                                                                                                 | Антибиотическая активность (для ферментных препаратов бактериального и грибного происхождения): | не допускается      | лабораторный контроль показателя осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке |

|                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                     |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--|--|
| 2.13.1. Ферментные препараты<br>молочкосвертывающие, в т.ч.:                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                     |  |  |
| - животного происхождения                                                                                              | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |  |
|                                                                                                                        | БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                      | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                        | E. coli в 25 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                        | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | не допускаются      |  |  |
| - растительного происхождения                                                                                          | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |  |
|                                                                                                                        | БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                      | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                        | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |  |
| - микробного происхождения                                                                                             | Не должны содержать жизнеспособные формы продуцентов ферментов                                                                                                                                                                                                                                                                             |                     |  |  |
|                                                                                                                        | БГКП (колиформы) в 1,0 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/см <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                      | не допускаются      |  |  |
| 2.14. Молочные составные и<br>молочкосодержащие продукты с<br>содержанием немолочных<br>компонентов более 35 процентов | Требования к допустимым уровням содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, показателям микробиологической безопасности, окислительной порчи устанавливаются с учетом содержания и соотношения молочных и немолочных компонентов, видов и уровней содержания в них потенциально опасных веществ |                     |  |  |
| 2.15. Молочкосодержащие продукты                                                                                       | Требования устанавливаются с учетом содержания и соотношения продукции молочных и немолочных компонентов                                                                                                                                                                                                                                   |                     |  |  |

3. Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты,  
вырабатываемые из них - группа 03, группа 16 (готовые  
к употреблению продукты)

|                        |            |                                    |
|------------------------|------------|------------------------------------|
| Наименование продукции | Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более |
|------------------------|------------|------------------------------------|

|                                                                                             |                                                                                                   |                                                                                                         |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 3.1. Рыба живая, рыба сырец, охлажденная, мороженая, фарш, филе, мясо морских млекопитающих | Токсичные элементы                                                                                |                                                                                                         |  |
|                                                                                             | свинец                                                                                            | 1,0<br>2,0 тунец, меч-рыба, белуга                                                                      |  |
|                                                                                             | мышьяк                                                                                            | 1,0 пресноводная<br>5,0 морская                                                                         |  |
|                                                                                             | кадмий                                                                                            | 0,2                                                                                                     |  |
|                                                                                             | ртуть                                                                                             | 0,3 пресноводная нехищная<br>0,6 пресноводная хищная<br>0,5 морская<br>1,0 тунец, меч-рыба, белуга      |  |
|                                                                                             | гистамин                                                                                          | 100,0 тунец, скумбрия, лосось, сельдь                                                                   |  |
|                                                                                             | Нитрозамины:                                                                                      |                                                                                                         |  |
|                                                                                             | сумма НДМА и НДЭА                                                                                 | 0,003                                                                                                   |  |
|                                                                                             | Диоксины <****> определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье) | 0,000004                                                                                                |  |
|                                                                                             | Пестициды <*>:                                                                                    |                                                                                                         |  |
|                                                                                             | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)                                                    | 0,2 морская, мясо морских животных<br>0,03 пресноводная                                                 |  |
|                                                                                             | ДДТ и его метаболиты                                                                              | 0,2 морская<br>0,3 пресноводная<br>2,0 осетровые, лососевые, сельдь жирная<br>0,2 мясо морских животных |  |
|                                                                                             | 2,4-D кислота, ее соли и эфиры                                                                    | не допускается, пресноводная                                                                            |  |
|                                                                                             | Полихлорированные бифенилы                                                                        | 2,0                                                                                                     |  |
|                                                                                             | Паразитологические показатели:<br>Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных,  |                                                                                                         |  |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                      |              |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------|
|                                                                                    | моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) |                      |              |
|                                                                                    | Антибиотики <*> (для рыбы прудовой и садкового содержания):                                                                                                                                                                                                                       |                      |              |
|                                                                                    | тетрациклиновая группа                                                                                                                                                                                                                                                            | не допускается       | < 0,01 мг/кг |
|                                                                                    | Микробиологические показатели:                                                                                                                                                                                                                                                    |                      |              |
| 3.1.1. Рыба-сырец и рыба живая                                                     | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                                                          | 5 x 10 <sup>4</sup>  |              |
|                                                                                    | БГКП (колиформы), 0,01                                                                                                                                                                                                                                                            | не допускаются       |              |
|                                                                                    | S. aureus, в 0,01 г                                                                                                                                                                                                                                                               | не допускаются       |              |
|                                                                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocyto genes, в 25 г                                                                                                                                                                                                                        | не допускаются       |              |
|                                                                                    | V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                                              | 100 для морской рыбы |              |
|                                                                                    | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 x 10 <sup>5</sup>  |              |
|                                                                                    | БГКП (колиформы), в 0,001 г                                                                                                                                                                                                                                                       | не допускаются       |              |
| 3.1.2. Рыба охлажденная, мороженая                                                 | S. aureus, в 0,01 г                                                                                                                                                                                                                                                               | не допускаются       |              |
|                                                                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocyto genes, в 25 г                                                                                                                                                                                                                        | не допускаются       |              |
|                                                                                    | V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                                              | 100 для морской рыбы |              |
|                                                                                    | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 x 10 <sup>5</sup>  |              |
|                                                                                    | БГКП (колиформы), в 0,001 г                                                                                                                                                                                                                                                       | не допускаются       |              |
|                                                                                    | S. aureus, в 0,01 г                                                                                                                                                                                                                                                               | не допускаются       |              |
|                                                                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocyto genes, в 25 г                                                                                                                                                                                                                        | не допускаются       |              |
| 3.1.3. Охлажденная и мороженая рыбная продукция: - филе рыбное, рыба спецразделки; | V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                                              | 100 для морской рыбы |              |
|                                                                                    | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 x 10 <sup>5</sup>  |              |
|                                                                                    | БГКП (колиформы), в 0,001 г                                                                                                                                                                                                                                                       | не допускаются       |              |
|                                                                                    | S. aureus, в 0,01 г                                                                                                                                                                                                                                                               | не допускаются       |              |
|                                                                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocyto genes в 25 г                                                                                                                                                                                                                         | не допускаются       |              |
|                                                                                    | V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                                              | 100 для морской рыбы |              |
|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                      |              |

|                                                                                                                      |                                                                                 |                                                                                                    |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| - фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом;<br><br>- фарш особой кондиции | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г (в продукции, упакованной под вакуумом) | не допускаются                                                                                     |  |
|                                                                                                                      | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                        | 1 x 10 <sup>5</sup>                                                                                |  |
|                                                                                                                      | БГКП (колиформы), в 0,001 г                                                     | не допускаются                                                                                     |  |
|                                                                                                                      | <i>S. aureus</i> в 0,01 г                                                       | не допускаются                                                                                     |  |
|                                                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г               | не допускаются                                                                                     |  |
|                                                                                                                      | <i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более                                    | 100 для морской рыбы                                                                               |  |
|                                                                                                                      | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г (в продукции, упакованной под вакуумом) | не допускаются                                                                                     |  |
|                                                                                                                      | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                        | 5 x 10 <sup>4</sup>                                                                                |  |
|                                                                                                                      | БГКП (колиформы) в 0,01 г                                                       | не допускаются                                                                                     |  |
|                                                                                                                      | <i>S. aureus</i> , в 0,1 г                                                      | не допускаются                                                                                     |  |
|                                                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                           | не допускаются                                                                                     |  |
| 3.2. Консервы и пресервы рыбные                                                                                      | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г                                          | не допускаются                                                                                     |  |
|                                                                                                                      | <i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более                                    | 100 для морской рыбы                                                                               |  |
|                                                                                                                      | Токсичные элементы                                                              |                                                                                                    |  |
|                                                                                                                      | свинец                                                                          | 1,0<br>2,0 тунец, меч-рыба, белуга                                                                 |  |
|                                                                                                                      | мышьяк                                                                          | 1,0 пресноводная<br>5,0 морская                                                                    |  |
|                                                                                                                      | кадмий                                                                          | 0,2                                                                                                |  |
|                                                                                                                      | ртуть                                                                           | 0,3 пресноводная нехищная<br>0,6 пресноводная хищная<br>0,5 морская<br>1,0 тунец, меч-рыба, белуга |  |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                         |              |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|                           | олово                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 200 в сборной жестяной таре                                                                             |              |
|                           | хром                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 0,5 в хромированной таре                                                                                |              |
|                           | Бен(а)пирен                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 0,005 для копченых продуктов                                                                            |              |
|                           | Гистамин                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 100,0 тунец, скумбрия, лосось, сельдь                                                                   |              |
|                           | Нитрозамины                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                         |              |
|                           | сумма НДМА и НДЭА                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 0,003                                                                                                   |              |
|                           | Диоксины <***>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 0,000004                                                                                                |              |
|                           | Пестициды <*>:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                         |              |
|                           | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 0,2 морская, мясо морских животных<br>0,03 пресноводная                                                 |              |
|                           | ДДТ и его метаболиты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 0,2 морская<br>0,3 пресноводная<br>2,0 осетровые, лососевые, сельдь жирная<br>0,2 мясо морских животных |              |
|                           | 2,4-D кислота, ее соли и эфиры                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | не допускается пресноводная                                                                             |              |
|                           | Полихлорированные бифенилы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2,0                                                                                                     |              |
|                           | Антибиотики <*> (для рыбы прудовой и садкового содержания):                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                         |              |
|                           | тетрациклиновая группа                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | не допускается                                                                                          | < 0,01 мг/кг |
| 3.2.1. Пресервы пряного и | Паразитологические показатели:<br>Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) |                                                                                                         |              |
|                           | Микробиологические показатели:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                         |              |

|                                                                                        |                                                             |                     |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------|--|
| специального посола из неразделанной и разделанной рыбы                                | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                     | 1 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                                                                        | БГКП (колиформы), в 0,01 г                                  | не допускаются      |  |
|                                                                                        | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г                     | не допускаются      |  |
|                                                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. топоросyтоgenes, в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                        | плесени, КОЕ/г, не более                                    | 10                  |  |
|                                                                                        | дрожжи, КОЕ/г, не более                                     | 100                 |  |
|                                                                                        | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                     | 1 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                                                                        | БГКП (колиформы), в 0,01 г                                  | не допускаются      |  |
|                                                                                        | S. aureus, в 1,0 г                                          | не допускаются      |  |
|                                                                                        | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г                     | не допускаются      |  |
| 3.2.2. Пресервы малосоленные пряного и специального посола из рыбы:<br>- неразделанной | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. топоросyтоgenes, в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                        | плесени, КОЕ/г, не более                                    | 10                  |  |
|                                                                                        | дрожжи, КОЕ/г, не более                                     | 100                 |  |
|                                                                                        | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                     | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                        | БГКП (колиформы), в 0,01 г                                  | не допускаются      |  |
|                                                                                        | S. aureus, в 1,0 г                                          | не допускаются      |  |
|                                                                                        | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г                     | не допускаются      |  |
|                                                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. топоросyтоgenes, в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                        | плесени, КОЕ/г, не более                                    | 10                  |  |
|                                                                                        | дрожжи, КОЕ/г, не более                                     | 100                 |  |
| - разделанной                                                                          | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                     | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                        | БГКП (колиформы), в 0,01 г                                  | не допускаются      |  |
|                                                                                        | S. aureus, в 1,0 г                                          | не допускаются      |  |
|                                                                                        | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г                     | не допускаются      |  |
|                                                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. топоросyтоgenes, в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                        | плесени, КОЕ/г, не более                                    | 10                  |  |
|                                                                                        | дрожжи, КОЕ/г, не более                                     | 100                 |  |
|                                                                                        | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                     | 2 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                                                                        | БГКП (колиформы), в 0,01 г                                  | не допускаются      |  |
|                                                                                        | S. aureus, в 1,0 г                                          | не допускаются      |  |
| 3.2.3. Пресервы из разделанной рыбы                                                    | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                     | 2 x 10 <sup>5</sup> |  |

|                                                                                                         |                                                                   |                     |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------|--|
| с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с гарнирами и без гарниров (в т.ч. из лососевых рыб) | БГКП (колиформы), в 0,01 г                                        | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | <i>S. aureus</i> , в 1,0 г                                        | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г                           | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | плесени, КОЕ/г, не более                                          | 10                  |  |
|                                                                                                         | дрожжи, КОЕ/г, не более                                           | 100                 |  |
|                                                                                                         | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                           | 5 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                                                                                         | БГКП (колиформы), в 0,01 г                                        | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | <i>S. aureus</i> , в 0,1 г                                        | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г                           | не допускаются      |  |
| 3.2.4. Пресервы "Пасты"<br>- пасты рыбные                                                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | плесени, КОЕ/г, не более                                          | 10                  |  |
|                                                                                                         | дрожжи, КОЕ/г, не более                                           | 100                 |  |
|                                                                                                         | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                           | 1 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                                                                                         | БГКП (колиформы), в 0,1 г                                         | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | <i>S. aureus</i> , в 0,1 г                                        | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г                            | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | плесени                                                           | 10                  |  |
|                                                                                                         | дрожжи                                                            | 100                 |  |
| - из белковой пасты                                                                                     | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                           | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                         | БГКП (колиформы), в 0,1 г                                         | не допускаются      |  |
| 3.2.5. Пресервы из термически                                                                           | <i>S. aureus</i> , в 0,1 г                                        | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г                            | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | плесени                                                           | 10                  |  |
|                                                                                                         | дрожжи                                                            | 100                 |  |
|                                                                                                         | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                           | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |

|                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                    |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| обработанной рыбы                                                                                                                       | БГКП (колиформы), в 1,0 г                                                                                                                                                                                                                                                                 | не допускаются                                                                                     |  |
|                                                                                                                                         | <i>S. aureus</i> , в 1,0 г                                                                                                                                                                                                                                                                | не допускаются                                                                                     |  |
|                                                                                                                                         | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г                                                                                                                                                                                                                                                    | не допускаются                                                                                     |  |
|                                                                                                                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г                                                                                                                                                                                                                         | не допускаются                                                                                     |  |
| 3.2.6. Консервы из рыбы в стеклянной, алюминиевой и жестяной таре                                                                       | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) |                                                                                                    |  |
| 3.2.7. Полуконсервы пастеризованные из рыбы в стеклянной таре                                                                           | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Д" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) |                                                                                                    |  |
| 3.3. Рыба сушеная, вяленая, копченая, соленая, пряная, маринованная, рыбная кулинария и другая рыбная продукция, готовая к употреблению | Токсичные элементы (в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах)                                                                                                                                                                         |                                                                                                    |  |
|                                                                                                                                         | свинец                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1,0<br>2,0 тунец, меч-рыба, белуга                                                                 |  |
|                                                                                                                                         | мышьяк                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1,0 пресноводная<br>5,0 морская                                                                    |  |
|                                                                                                                                         | кадмий                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 0,2                                                                                                |  |
|                                                                                                                                         | ртуть                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 0,3 пресноводная нехищная<br>0,6 пресноводная хищная<br>0,5 морская<br>1,0 тунец, меч-рыба, белуга |  |
|                                                                                                                                         | Гистамин (в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах)                                                                                                                                                                                   | 100,0 тунец, скумбрия, лосось, сельдь                                                              |  |
|                                                                                                                                         | Нитрозамины:                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                    |  |
| сумма НДМА и НДЭА                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 0,003                                                                                              |  |

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                            |              |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------|
|                                                                | Диоксины (определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье)                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 0,000004                                   |              |
|                                                                | Пестициды <*>:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                            |              |
|                                                                | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 0,2                                        |              |
|                                                                | ДДТ и его метаболиты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 0,4<br>2,0 балочные изделия, сельдь жирная |              |
|                                                                | Бенз(а)пирен                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 0,005 копченая рыба                        |              |
|                                                                | Полихлорированные бифенилы (в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечных продуктах)                                                                                                                                                                                                                                                          | 2,0                                        |              |
|                                                                | Паразитологические показатели:<br>Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) |                                            |              |
|                                                                | Антибиотики <*> (для рыбы прудовой и садкового содержания):                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                            |              |
|                                                                | тетрациклиновая группа                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | не допускается                             | < 0,01 мг/кг |
|                                                                | Микробиологические показатели:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                            |              |
| 3.3.1. Рыбная продукция горячего копчения, в т.ч. замороженная | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1 x 10 <sup>4</sup>                        |              |
|                                                                | БГКП (колиформы), в 1,0 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | не допускаются                             |              |
|                                                                | S. aureus, в 1,0 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | не допускаются                             |              |
|                                                                | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (в упакованной под вакуумом)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | не допускаются                             |              |
|                                                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes, в 25 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | не допускаются                             |              |

|                                                                                     |                                                                   |                       |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------|--|
| 3.3.2. Рыбная продукция холодного копчения, в т.ч. замороженная:<br>- неразделанная | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                          | 1 x 10 <sup>4</sup>   |  |
|                                                                                     | БГКП (колиформы), в 0,1 г                                         | не допускаются        |  |
|                                                                                     | <i>S. aureus</i> , в 1,0 г                                        | не допускаются        |  |
|                                                                                     | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г в упакованной под вакуумом | не допускаются        |  |
|                                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г | не допускаются        |  |
|                                                                                     | <i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более                      | 10, для морской рыбы  |  |
|                                                                                     | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                          | 3 x 10 <sup>4</sup>   |  |
|                                                                                     | БГКП (колиформы), в 0,1 г                                         | не допускаются        |  |
|                                                                                     | <i>S. aureus</i> , в 1,0 г                                        | не допускаются        |  |
|                                                                                     | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г в упакованной под вакуумом | не допускаются        |  |
| - разделанная, в т.ч. в нарезку (куском, сервировочная)                             | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г | не допускаются        |  |
|                                                                                     | <i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более                      | 10 для морской рыбы   |  |
|                                                                                     | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                          | 7,5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                     | БГКП (колиформы), в 0,1 г                                         | не допускаются        |  |
|                                                                                     | <i>S. aureus</i> , в 1,0 г                                        | не допускаются        |  |
|                                                                                     | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г в упакованной под вакуумом | не допускаются        |  |
|                                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г | не допускаются        |  |
|                                                                                     | <i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более                      | 10 для морской рыбы   |  |
|                                                                                     | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                          | 7,5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                     | БГКП (колиформы), в 0,1 г                                         | не допускаются        |  |
| - балычные изделия холодного копчения, в т.ч. в нарезку                             | <i>S. aureus</i> , в 1,0 г                                        | не допускаются        |  |
|                                                                                     | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г в упакованной под вакуумом | не допускаются        |  |
|                                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г | не допускаются        |  |
|                                                                                     | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                          | 1 x 10 <sup>5</sup>   |  |
| - ассорти рыбное, колбасные изделия, фарш балычный, изделия с                       | БГКП (колиформы), в 0,01 г                                        | не допускаются        |  |

|                                                                                                                                               |                                                                     |                     |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------|--|
| пряностями                                                                                                                                    | <i>S. aureus</i> , в 1,0 г                                          | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                               | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г в упакованной под вакуумом   | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г   | не допускаются      |  |
| 3.3.3. Рыба разделанная подколочная, малосоленая, в т.ч. филе морской рыбы упакованное под вакуумом                                           | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                             | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                                                               | БГКП (колиформы), в 0,1 г                                           | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                               | <i>S. aureus</i> , в 0,1 г                                          | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                               | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г в упакованной под вакуумом   | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г     | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                               | <i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более                        | 10 для морской рыбы |  |
| 3.3.4. Рыба соленая, пряная, маринованная, в т.ч. замороженная: - неразделанная                                                               | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                             | 1 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                                                                                                                               | БГКП (колиформы), в 0,1 г                                           | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                               | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (в упакованной под вакуумом) | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г   | не допускаются      |  |
| - разделанная соленая и малосоленая, в т.ч. лососевые без консервантов, филе; в нарезку с заливками, специями, гарнирами, растительным маслом | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                             | 1 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                                                                                                                               | БГКП (колиформы), в 0,01 г                                          | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                               | <i>S. aureus</i> , в 0,1 г                                          | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                               | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г в упакованной под вакуумом   | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> , в 25 г   | не допускаются      |  |

|                                               |                                                                        |                     |  |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------|--|
| 3.3.5. Рыба вяленая                           | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                                | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                               | БГКП (колиформы), в 0,1 г                                              | не допускаются      |  |
|                                               | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г                                 | не допускаются      |  |
|                                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                  | не допускаются      |  |
|                                               | плесени, КОЕ/г, не более                                               | 50                  |  |
|                                               | дрожжи, КОЕ/г, не более                                                | 100                 |  |
| 3.3.6. Рыба провесная                         | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                                | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                               | БГКП (колиформы), в 0,1 г                                              | не допускаются      |  |
|                                               | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г<br>(в упакованной под вакуумом) | не допускаются      |  |
|                                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                  | не допускаются      |  |
|                                               | плесени и дрожжи КОЕ/г, не более                                       | 100                 |  |
|                                               | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                                | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
| 3.3.7. Рыба сушеная                           | БГКП (колиформы), в 0,1 г                                              | не допускаются      |  |
|                                               | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г в<br>упакованной под вакуумом   | не допускаются      |  |
|                                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                  | не допускаются      |  |
|                                               | плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более                                      | 100                 |  |
|                                               | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                                | 5 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                               | БГКП (колиформы), в 0,001 г                                            | не допускаются      |  |
| 3.3.8. Супы сухие с рыбой, требующие<br>варки | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                  | не допускаются      |  |
|                                               | плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более                                      | 100                 |  |
|                                               | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                                | 5 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                               | БГКП (колиформы), в 0,001 г                                            | не допускаются      |  |
|                                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                  | не допускаются      |  |
|                                               | плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более                                      | 100                 |  |
| 3.3.9. Кулинарные изделия с                   | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                                | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |

|                                                                                                                                                                                              |                                                                   |                     |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------|--|
| термической обработкой:<br>- рыба и фаршковые изделия, пасты, паштеты, запеченные, жареные, отварные, в заливках и др; с мучным компонентом (пирожки, пельмени и т.п.); в т.ч. замороженные; | БГКП (колиформы), в 1,0 г                                         | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                                              | <i>S. aureus</i> , в 1,0 г                                        | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                                              | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г в упакованной под вакуумом | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                             | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                                              | плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более 100                             | 100                 |  |
| - многокомпонентные изделия-солянки, пловы, закуски, тушеные морепродукты с овощами, в т.ч. замороженные;                                                                                    | КМАФАМ, КОЕ/г, не более 5 x 10 <sup>4</sup>                       | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                                                                                                              | БГКП (колиформы), в 0,01 г                                        | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                                              | <i>S. aureus</i> , в 1,0 г                                        | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                                              | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г в упакованной под вакуумом | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                             | не допускаются      |  |
| - желированные продукты: студень, рыба заливная и т.д.                                                                                                                                       | КМАФАМ, КОЕ/г, не более 5 x 10 <sup>4</sup>                       | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                                                                                                              | БГКП (колиформы), в 0,1 г                                         | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                                              | <i>S. aureus</i> , в 1,0 г                                        | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                             | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                                              |                                                                   |                     |  |
| 3.3.10. Кулинарные изделия без тепловой обработки после смешивания:                                                                                                                          |                                                                   |                     |  |
| - салаты из рыбы и морепродуктов без заправки                                                                                                                                                | КМАФАМ, КОЕ/г, не более 1 x 10 <sup>4</sup>                       | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                                                                                                              | БГКП (колиформы), в 1,0 г                                         | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                                              | <i>S. aureus</i> , в 1,0 г                                        | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                             | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                                              | <i>Proteus</i> , в 0,1 г                                          | не допускаются      |  |

|                                                                                                                                   |                                       |                     |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|--|
| - салаты из рыбы и морепродуктов с заправками (майонез, соус и другие)                                                            | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                                                   | БГКП (колиформы), в 0,1 г             | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                   | <i>S. aureus</i> , в 0,1 г            | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                   | <i>E. coli</i> , в 0,1 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                   | <i>Proteus</i> , в 0,1 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                   | плесени, КОЕ/г, не более              | 50                  |  |
|                                                                                                                                   | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 100                 |  |
|                                                                                                                                   | <i>L. monocytogenes</i> в 25 г        | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 2 x 10 <sup>5</sup> |  |
| - рыба соленая рубленая, паштеты, пасты                                                                                           | БГКП (колиформы), в 0,01 г            | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                   | <i>S. aureus</i> , в 0,1 г            | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                   | <i>Proteus</i> , в 0,1 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 2 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                                                                                                                   | БГКП (колиформы), в 0,001 г           | не допускаются      |  |
| - масло селечное, икорное, крилевое и др.                                                                                         | <i>S. aureus</i> , в 0,1 г            | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                   | <i>Proteus</i> , в 0,1 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 2 x 10 <sup>4</sup> |  |
| 3.3.11. Вареномороженная продукция:<br>- быстрозамороженные готовые обеденные и закусовые рыбные блюда, блинчики с рыбой, начинка | БГКП (колиформы), в 0,1 г             | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                   | <i>S. aureus</i> , в 0,1 г            | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 2 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                                                   | БГКП (колиформы), в 0,1 г             | не допускаются      |  |

|                                                        |                                                                        |                     |  |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------|--|
| рыбная, в т.ч. упакованные под вакуумом                | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (в упакованной под вакуумом)    | не допускаются      |  |
|                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. <i>monosytogenes</i> в 25 г        | не допускаются      |  |
|                                                        | <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более в продукции из порционных кусков | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                        | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                                | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
| - изделия структурированные ("крабовые палочки" и др.) | БГКП (колиформы), в 1,0 г                                              | не допускаются      |  |
|                                                        | <i>S. aureus</i> , в 1,0 г                                             | не допускаются      |  |
|                                                        | сульфитредуцирующие клостридии (в 1,0 г в упакованной под вакуумом)    | не допускаются      |  |
|                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. <i>monosytogenes</i> в 25 г        | не допускаются      |  |
| 3.3.12. Майонез на основе рыбных бульонов              | <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более (в фаршевых)                     | 2 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                        | БГКП (колиформы), в 0,01 г                                             | не допускаются      |  |
|                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                  | не допускаются      |  |
|                                                        | плесени, КОЕ/г, не более                                               | 10                  |  |
| 3.4. Икра и молоки рыб и продукты из них; аналоги икры | дрожжи, КОЕ/г, не более                                                | 100                 |  |
|                                                        | Токсичные элементы:                                                    |                     |  |
|                                                        | свинец                                                                 | 1,0                 |  |
|                                                        | мышьяк                                                                 | 1,0                 |  |
|                                                        | кадмий                                                                 | 1,0                 |  |
|                                                        | ртуть                                                                  | 0,2                 |  |
| Пестициды: <*>                                         |                                                                        |                     |  |

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                      |              |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------|
|                                                                    | ДДТ и его метаболиты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2,0                  |              |
|                                                                    | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 0,2                  |              |
|                                                                    | Полихлорированные бифенилы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2,0                  |              |
|                                                                    | Паразитологические показатели:<br>Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) |                      |              |
| 3.4.1. Молоки и икра ястычная, охлажденные и мороженые             | Антибиотики <*> (для рыбы прудовой и садкового содержания):                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                      |              |
|                                                                    | тетрациклиновая группа                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | не допускается       | < 0,01 мг/кг |
|                                                                    | Микробиологические показатели:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                      |              |
|                                                                    | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 5 x 10 <sup>4</sup>  |              |
|                                                                    | БГКП (колиформы), в 0,001 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | не допускаются       |              |
|                                                                    | S. aureus, в 0,01 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | не допускаются       |              |
|                                                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | не допускаются       |              |
|                                                                    | L. monocytogenes, в 25 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | не допускаются       |              |
|                                                                    | V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 100 для морской рыбы |              |
|                                                                    | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1 x 10 <sup>5</sup>  |              |
|                                                                    | БГКП (колиформы), в 0,1 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | не допускаются       |              |
|                                                                    | S. aureus, в 0,1 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | не допускаются       |              |
| 3.4.2. Молоки соленые                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | не допускаются       |              |
|                                                                    | L. monocytogenes, в 25 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | не допускаются       |              |
|                                                                    | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1 x 10 <sup>4</sup>  |              |
|                                                                    | БГКП (колиформы), в 1,0 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | не допускаются       |              |
| 3.4.3. Кулинарные икорные продукты:<br>- с термической обработкой; |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                      |              |

|                                                                      |                                        |                     |  |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------|--|
| - многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания | S. aureus, в 1,0 г                     | не допускаются      |  |
|                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются      |  |
|                                                                      | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                | 2 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                                                      | БГКП (колиформы), в 0,1 г              | не допускаются      |  |
|                                                                      | S. aureus, в 0,1 г                     | не допускаются      |  |
|                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются      |  |
|                                                                      | L. monocytogenes, в 25 г               | не допускаются      |  |
|                                                                      | Proteus в 0,1 г                        | не допускаются      |  |
|                                                                      | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                      | БГКП (колиформы), в 1,0 г              | не допускаются      |  |
| 3.4.4. Икра осетровых рыб:<br>- зернистая баночная, паюсная          | S. aureus, в 1,0 г                     | не допускаются      |  |
|                                                                      | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г | не допускаются      |  |
|                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются      |  |
|                                                                      | плесени, КОЕ/г, не более               | 50                  |  |
|                                                                      | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                  |  |
|                                                                      | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                      | БГКП (колиформы), в 1,0 г              | не допускаются      |  |
|                                                                      | S. aureus, в 1,0 г                     | не допускаются      |  |
|                                                                      | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г | не допускаются      |  |
|                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются      |  |
| - зернистая пастеризованная;                                         | плесени в 0,1 г                        | не допускаются      |  |
|                                                                      | дрожжи в 0,1 г                         | не допускаются      |  |
|                                                                      |                                        |                     |  |
|                                                                      |                                        |                     |  |

|                                                                      |                                        |                     |  |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------|--|
| - ястычная слабосоленая, соленая                                     | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                      | БГКП (колиформы) в 1,0 г               | не допускаются      |  |
|                                                                      | <i>S. aureus</i> , в 1,0 г             | не допускаются      |  |
|                                                                      | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г | не допускаются      |  |
|                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются      |  |
|                                                                      | плесени, КОЕ/г, не более               | 50                  |  |
| 3.4.5. Икра лососевых рыб зернистая соленая:<br>- баночная, бочковая | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 100                 |  |
|                                                                      | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                | 1 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                                                      | БГКП (колиформы) в 1,0 г               | не допускаются      |  |
|                                                                      | <i>S. aureus</i> в 1,0 г               | не допускаются      |  |
|                                                                      | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г | не допускаются      |  |
|                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются      |  |
|                                                                      | плесени, КОЕ/г, не более               | 50                  |  |
|                                                                      | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 300                 |  |
|                                                                      | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                      | БГКП (колиформы), в 1,0 г              | не допускаются      |  |
| - из замороженных ястыков                                            | <i>S. aureus</i> , в 1,0 г             | не допускаются      |  |
|                                                                      | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г | не допускаются      |  |
|                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются      |  |
|                                                                      | плесени, КОЕ/г, не более               | 50                  |  |
|                                                                      | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 200                 |  |
|                                                                      | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                | 1 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                                                      | БГКП (колиформы), в 1,0 г              | не допускаются      |  |
|                                                                      | <i>S. aureus</i> , в 1,0 г             | не допускаются      |  |
|                                                                      | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г | не допускаются      |  |
|                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются      |  |
| 3.4.6. Икра других видов рыб:                                        | плесени, КОЕ/г, не более               | 50                  |  |
|                                                                      | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 200                 |  |
| 3.4.6. Икра других видов рыб:                                        | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                | 1 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                                                      |                                        |                     |  |

|                                                               |                                        |                     |  |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------|--|
| - пробойная соленая, ястычная слабосоленая, копченая, вяленая | БГКП (колиформы), в 0,1 г              | не допускаются      |  |
|                                                               | <i>S. aureus</i> , в 1,0 г             | не допускаются      |  |
|                                                               | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г | не допускаются      |  |
|                                                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются      |  |
|                                                               | плесени, КОЕ/г, не более               | 50                  |  |
| - пастеризованная                                             | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 300                 |  |
|                                                               | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                | 5 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                               | БГКП (колиформы) в 1,0 г               | не допускаются      |  |
|                                                               | <i>S. aureus</i> в 1,0 г               | не допускаются      |  |
|                                                               | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г | не допускаются      |  |
|                                                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются      |  |
|                                                               | плесени в 0,1 г                        | не допускаются      |  |
|                                                               | дрожжи в 0,1 г                         | не допускаются      |  |
|                                                               | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                               | БГКП (колиформы), в 0,1 г              | не допускаются      |  |
| 3.4.7. Аналоги икры, в т.ч. белковые                          | <i>S. aureus</i> в 1,0 г               | не допускаются      |  |
|                                                               | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г | не допускаются      |  |
|                                                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются      |  |
|                                                               | плесени, КОЕ/г, не более               | 50                  |  |
|                                                               | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                  |  |
| 3.5. Печень рыб и продукты из нее                             | Токсичные элементы:                    |                     |  |
|                                                               | свинец                                 | 1,0                 |  |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                           |              |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------|
|                               | кадмий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 0,7                                       |              |
|                               | ртуть                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 0,5                                       |              |
|                               | олово                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 200 для консервов в сборной жестяной таре |              |
|                               | хром                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 0,5 для консервов в хромированной таре    |              |
|                               | Пестициды: <*>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                           |              |
|                               | ДДТ и его метаболиты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 3,0                                       |              |
|                               | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1,0                                       |              |
|                               | Полихлорированные бифенилы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 5,0                                       |              |
|                               | Паразитологические показатели:<br>Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2. к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) |                                           |              |
|                               | Антибиотики <*> (для рыбы прудовой и садкового содержания):                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                           |              |
|                               | тетрациклиновая группа                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | не допускается                            | < 0,01 мг/кг |
|                               | Микробиологические показатели:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                           |              |
| 3.5.1. Консервы из печени рыб | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                                                                                           |                                           |              |

|                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                         |                             |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--|
| 3.5.2. Печень, головы рыб мороженые                                                                                                    | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                | 1 x 10 <sup>5</sup>         |  |
|                                                                                                                                        | БГКП (колиформы), в 0,001 г                                                                                                                                                                                                             | не допускаются              |  |
|                                                                                                                                        | <i>S. aureus</i> , в 0,01 г                                                                                                                                                                                                             | не допускаются              |  |
|                                                                                                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> в 25 г                                                                                                                                                                         | не допускаются              |  |
|                                                                                                                                        | <i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                            | 100 для морской рыбы        |  |
| 3.6. Рыбный жир                                                                                                                        | Показатели окислительной порчи:                                                                                                                                                                                                         |                             |  |
|                                                                                                                                        | кислотное число, мг КОН/г                                                                                                                                                                                                               | 4,0                         |  |
|                                                                                                                                        | перекисное число, моль активного кислорода/кг                                                                                                                                                                                           | 10,0                        |  |
|                                                                                                                                        | Токсичные элементы:                                                                                                                                                                                                                     |                             |  |
|                                                                                                                                        | свинец                                                                                                                                                                                                                                  | 1,0                         |  |
|                                                                                                                                        | мышьяк                                                                                                                                                                                                                                  | 1,0                         |  |
|                                                                                                                                        | кадмий                                                                                                                                                                                                                                  | 0,2                         |  |
|                                                                                                                                        | ртуть                                                                                                                                                                                                                                   | 0,3                         |  |
|                                                                                                                                        | Пестициды <*>:                                                                                                                                                                                                                          |                             |  |
|                                                                                                                                        | ДДТ и его метаболиты                                                                                                                                                                                                                    | 0,2                         |  |
|                                                                                                                                        | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)                                                                                                                                                                                          | 0,1                         |  |
|                                                                                                                                        | Полихлорированные бифенилы                                                                                                                                                                                                              | 3,0                         |  |
|                                                                                                                                        | Диоксины <*>> определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье)                                                                                                                                         | 0,000002 в пересчете на жир |  |
| 3.7. Нерыбные объекты промысла: (моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, водоросли и травы морские) и продукты их переработки, | Паразитологические показатели:<br>Паразитологические показатели безопасности рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки должны отвечать требованиям Приложения 2 к Разделу 1 Главы II Единых |                             |  |

|                                                                                                                         |                                                                                                                                            |                     |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------|
| земноводные и пресмыкающиеся:<br>- моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные, земноводные, пресмыкающиеся;         | санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) |                     |                          |
|                                                                                                                         | Токсичные элементы:                                                                                                                        |                     |                          |
|                                                                                                                         | свинец                                                                                                                                     | 10,0                |                          |
|                                                                                                                         | мышьяк                                                                                                                                     | 5,0                 |                          |
|                                                                                                                         | кадмий                                                                                                                                     | 2,0                 |                          |
|                                                                                                                         | ртуть                                                                                                                                      | 0,2                 |                          |
|                                                                                                                         | Антибиотики <*> (для рыбы прудовой и садкового содержания):                                                                                |                     |                          |
|                                                                                                                         | тетрациклиновая группа                                                                                                                     | не допускается      | < 0,01 мг/кг             |
|                                                                                                                         | Токсичные элементы:                                                                                                                        |                     |                          |
|                                                                                                                         | свинец                                                                                                                                     | 0,5                 |                          |
| - водоросли и травы морские                                                                                             | мышьяк                                                                                                                                     | 5,0                 |                          |
|                                                                                                                         | кадмий                                                                                                                                     | 1,0                 |                          |
|                                                                                                                         | ртуть                                                                                                                                      | 0,1                 |                          |
|                                                                                                                         | Фикотоксины                                                                                                                                |                     |                          |
|                                                                                                                         | паралитический яд моллюсков (сакситоксин)                                                                                                  | 0,8                 | моллюски                 |
| - моллюски и ракообразные                                                                                               | амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)                                                                                              | 20                  | моллюски                 |
|                                                                                                                         |                                                                                                                                            | 30                  | Внутренние органы крабов |
|                                                                                                                         | диарейный яд моллюсков (окадаиновая кислота)                                                                                               | 0,16                | моллюски                 |
|                                                                                                                         | Микробиологические показатели:                                                                                                             |                     |                          |
| 3.7.1. Нерыбные объекты промысла - ракообразные и другие беспозвоночные (головоногие и брюхоногие моллюски, иглокожие и | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                                                                                                    | 5 x 10 <sup>4</sup> |                          |
|                                                                                                                         | БГКП (колиформы), в 0,01 г                                                                                                                 | не допускаются      |                          |

|                                                                                                         |                                                           |                     |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------|--|
| др.):<br>- живые;                                                                                       | S. aureus, в 0,01 г                                       | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytoogenes в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более 100                  | 100                 |  |
|                                                                                                         | КМАФАМ, КОЕ/г, не более 1 x 10 <sup>5</sup>               | 1 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                                                                                         | БГКП (колиформы) в 0,001 г                                | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | S. aureus, в 0,01 г                                       | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytoogenes в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более 100                  | 100                 |  |
|                                                                                                         | КМАФАМ, КОЕ/г, не более 5 x 10 <sup>3</sup>               | 5 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                         | БГКП (колиформы), в 1,0 г                                 | не допускаются      |  |
| 3.7.2. Нерыбные объекты промысла - двухстворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и др.):<br>- живые | S. aureus, в 0,1 г                                        | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г                    | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytoogenes в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | E. coli, в 1,0 г                                          | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | Enterococcus в 0,1 г                                      | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | V. parahaemolyticus, КОЕ/г, в 25 г, для морских           | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | КМАФАМ, КОЕ/г, не более 5 x 10 <sup>4</sup>               | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                         | БГКП (колиформы), в 0,1 г                                 | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | S. aureus, в 0,1 г                                        | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytoogenes в 25 г | не допускаются      |  |
| - охлажденные, мороженые                                                                                | S. aureus, в 0,01 г                                       | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytoogenes в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более 100                  | 100                 |  |
|                                                                                                         | КМАФАМ, КОЕ/г, не более 1 x 10 <sup>5</sup>               | 1 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                                                                                         | БГКП (колиформы) в 0,001 г                                | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | S. aureus, в 0,01 г                                       | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytoogenes в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более 100                  | 100                 |  |
|                                                                                                         | КМАФАМ, КОЕ/г, не более 5 x 10 <sup>3</sup>               | 5 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                         | БГКП (колиформы), в 1,0 г                                 | не допускаются      |  |
| 3.7.2. Нерыбные объекты промысла - двухстворчатые моллюски (мидии, устрицы, гребешок и др.):<br>- живые | S. aureus, в 0,1 г                                        | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г                    | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytoogenes в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | E. coli, в 1,0 г                                          | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | Enterococcus в 0,1 г                                      | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | V. parahaemolyticus, КОЕ/г, в 25 г, для морских           | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | КМАФАМ, КОЕ/г, не более 5 x 10 <sup>4</sup>               | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                         | БГКП (колиформы), в 0,1 г                                 | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | S. aureus, в 0,1 г                                        | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytoogenes в 25 г | не допускаются      |  |
| - охлажденные, мороженые                                                                                | S. aureus, в 0,01 г                                       | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytoogenes в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более 100                  | 100                 |  |
|                                                                                                         | КМАФАМ, КОЕ/г, не более 1 x 10 <sup>5</sup>               | 1 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                                                                                         | БГКП (колиформы) в 0,001 г                                | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | S. aureus, в 0,01 г                                       | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytoogenes в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                         | V. parahaemolyticus, КОЕ/г, не более 100                  | 100                 |  |
|                                                                                                         | КМАФАМ, КОЕ/г, не более 5 x 10 <sup>3</sup>               | 5 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                         | БГКП (колиформы), в 1,0 г                                 | не допускаются      |  |

|                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                     |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--|
|                                                                                                                          | <i>V. parahaemolyticus</i> , КОЕ/г, для морских                                                                                                                                                                                                                                           | 100                 |  |
| 3.7.3. Пресервы из нерыбных объектов промысла с добавлением растительных масел, заливок, соусов с гарниром и без гарнира | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                                                                                                          | БГКП (колиформы), в 0,01 г                                                                                                                                                                                                                                                                | не допускаются      |  |
|                                                                                                                          | <i>S. aureus</i> , в 1,0 г                                                                                                                                                                                                                                                                | не допускаются      |  |
|                                                                                                                          | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г                                                                                                                                                                                                                                                   | не допускаются      |  |
|                                                                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                                                                                                                                                                                                                     | не допускаются      |  |
| 3.7.4. Пресервы из мяса двухстворчатых моллюсков                                                                         | плесени, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                                                                  | 10                  |  |
|                                                                                                                          | дрожжи, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                                                                   | 100                 |  |
|                                                                                                                          | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                                                                  | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                                          | БГКП (колиформы), в 0,1 г                                                                                                                                                                                                                                                                 | не допускаются      |  |
|                                                                                                                          | <i>S. aureus</i> , в 0,1 г                                                                                                                                                                                                                                                                | не допускаются      |  |
| 3.7.5. Консервы из нерыбных объектов промысла                                                                            | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                                                                                                                                                                                                                     | не допускаются      |  |
|                                                                                                                          | плесени, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                                                                  | 10                  |  |
|                                                                                                                          | дрожжи, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                                                                   | 100                 |  |
|                                                                                                                          | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) |                     |  |
|                                                                                                                          | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 x 10 <sup>4</sup> |  |
| 3.7.6. Вяленая и сушеная продукция из морских беспозвоночных                                                             | БГКП (колиформы), в 1,0 г                                                                                                                                                                                                                                                                 | не допускаются      |  |
|                                                                                                                          | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г                                                                                                                                                                                                                                                    | не допускаются      |  |
|                                                                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                                                                                                                                                                                                                     | не допускаются      |  |
|                                                                                                                          | плесени и дрожжи, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                                                         | 100                 |  |

|                                                                                         |                                                                           |                     |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------|--|
| 3.7.7. Варено-мороженная продукция из<br>нерыбных объектов промысла:<br>- ракообразные; | КМАФАНМ, КОЕ/г, не более                                                  | 2 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                         | БГКП (колиформы), в 0,1 г                                                 | не допускаются      |  |
|                                                                                         | <i>S. aureus</i> , в 0,1 г                                                | не допускаются      |  |
|                                                                                         | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г в<br>упаковке под вакуумом         | не допускаются      |  |
|                                                                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.</i><br><i>monosytogenes</i> в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                         | <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более:                                    |                     |  |
|                                                                                         | - в продукции из порционных кусков;                                       | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                         | - в фаршевых                                                              | 2 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                         | КМАФАНМ, КОЕ/г, не более                                                  | 2 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                         | БГКП (колиформы), в 0,1 г                                                 | не допускаются      |  |
| - мясо моллюсков, блюда из мяса<br>двустворчатых моллюсков;                             | <i>S. aureus</i> , в 1,0 г                                                | не допускаются      |  |
|                                                                                         | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г в<br>упаковке под вакуумом         | не допускаются      |  |
|                                                                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L.</i><br><i>monosytogenes</i> в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                         | <i>Enterococcus</i> , КОЕ/г, не более:                                    |                     |  |
|                                                                                         | - в продукции из порционных кусков;                                       | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                         | - в фаршевых                                                              | 2 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                         | КМАФАНМ, КОЕ/г, не более                                                  | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                         | БГКП (колиформы), в 1,0 г                                                 | не допускаются      |  |
|                                                                                         | <i>S. aureus</i> , в 1,0 г                                                | не допускаются      |  |
|                                                                                         | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г в<br>упаковке под вакуумом         | не допускаются      |  |
| - блюда из мяса моллюсков                                                               |                                                                           |                     |  |

|                                                                                                                                          |                                                                      |                     |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------|--|
|                                                                                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. mopolysuogenes</i> в 25 г     | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                          | Enterococcus, КОЕ/г, не более:                                       |                     |  |
|                                                                                                                                          | - в продукции из порционных кусков;                                  | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                                                          | - в фаршевых                                                         | 2 x 10 <sup>3</sup> |  |
| - из мяса креветок, крабов, криля                                                                                                        | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                              | 2 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                                                          | БГКП (колиформы), в 0,1 г                                            | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                          | <i>S. aureus</i> , в 1,0 г                                           | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                          | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г в упаковке под вакуумом       | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. mopolysuogenes</i> в 25 г     | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                          | Enterococcus в, КОЕ/г, не более:                                     |                     |  |
| 3.7.8. Сушеные и белковые нерыбные объекты морского промысла:<br>- сухой мидийный бульон, бульонные кубики и пасты, белок изолированный; | - в продукции из порционных кусков;                                  | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                                                          | - в фаршевых                                                         | 2 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                                                          | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                              | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                                                          | БГКП (колиформы), в 0,1 г                                            | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                          | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г (в упакованной под вакуумом) | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25                                  | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                          | <i>S. aureus</i> , в 1,0 г                                           | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                          | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                              | 5 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                                                          | БГКП (колиформы), в 1,0 г                                            | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                          | <i>S. aureus</i> , в 1,0 г                                           | не допускаются      |  |
| - гидролизат из мидий (МИГИ-К);                                                                                                          |                                                                      |                     |  |

|                                                                                                                 |                                                                     |                     |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------|--|
|                                                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                               | не допускаются      |  |
| - белково-углеводный концентрат из мидий                                                                        | БГКП (колиформы), в 1,0 г                                           | не допускаются      |  |
|                                                                                                                 | <i>S. aureus</i> , в 1,0 г                                          | не допускаются      |  |
|                                                                                                                 | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г (в упакованной под вакуумом) | не допускаются      |  |
|                                                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                               | не допускаются      |  |
|                                                                                                                 | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                            | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
| 3.7.9. Водоросли, травы морские и продукты из них:<br>- водоросли и травы морские - сырец, в т.ч. замороженные; | БГКП (колиформы), в 0,1 г                                           | не допускаются      |  |
|                                                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                               | не допускаются      |  |
|                                                                                                                 | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                            | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                                 | БГКП (колиформы), в 1,0 г                                           | не допускаются      |  |
|                                                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                               | не допускаются      |  |
| - водоросли и травы морские сушеные;                                                                            | плесени, КОЕ/г, не более                                            | 100                 |  |
|                                                                                                                 | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                            | 5 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                                 | БГКП (колиформы), в 1,0 г                                           | не допускаются      |  |
|                                                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                               | не допускаются      |  |
|                                                                                                                 | плесени, КОЕ/г, не более                                            | 100                 |  |
| - джемы из морской капусты;                                                                                     | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                            | 5 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                                 | БГКП (колиформы), в 1,0 г                                           | не допускаются      |  |
|                                                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                               | не допускаются      |  |
|                                                                                                                 | плесени, КОЕ/г, не более                                            | 100                 |  |
|                                                                                                                 | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                            | 5 x 10 <sup>3</sup> |  |
| позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341                                     |                                                                     |                     |  |

4. Зерно (семена), мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия - группа 11, группа 19

| Наименование продукции                                               | Показатели          | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------|------------|
| 4.1. Зерно продовольственное, в т.ч. пшеница, рожь, тритикале, овес, | Токсичные элементы: |                                    |            |
|                                                                      | свинец              | 0,5                                |            |

|                                              |                                                                            |                                          |  |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--|
| ячмень, просо, гречиха, рис, кукуруза, сорго | мышьяк                                                                     | 0,2                                      |  |
|                                              | кадмий                                                                     | 0,1                                      |  |
|                                              | ртуть                                                                      | 0,03                                     |  |
|                                              | Микотоксины:                                                               |                                          |  |
|                                              | афлатоксин В <sub>1</sub>                                                  | 0,005                                    |  |
|                                              | дезоксиниваленол                                                           | 0,7 - пшеница<br>1,0 - ячмень            |  |
|                                              | T-2 токсин                                                                 | 0,1                                      |  |
|                                              | зеараленон                                                                 | 1,0 - пшеница, ячмень, кукуруза          |  |
|                                              | охратоксин А                                                               | 0,005 - пшеница, ячмень, рожь, овес, рис |  |
|                                              | Нитрозамины                                                                |                                          |  |
|                                              | сумма НДМА и НДЭА                                                          | 0,015 пивоваренный солод                 |  |
|                                              | Бенз(а)пирен                                                               | 0,001                                    |  |
|                                              | Пестициды <*>:                                                             |                                          |  |
|                                              | ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)                                                 | 0,5                                      |  |
|                                              | ДДТ и его метаболиты                                                       | 0,02                                     |  |
|                                              | гексахлорбензол                                                            | 0,01 пшеница                             |  |
|                                              | ртутьорганические пестициды                                                | не допускаются                           |  |
|                                              | 2,4Д кислота, ее соли, эфиры                                               | не допускаются                           |  |
|                                              | Вредные примеси, % не более:                                               |                                          |  |
|                                              | спорынья                                                                   | 0,05                                     |  |
|                                              | горчак ползучий, софора лисохвостая, термопсис ланцетный (по совокупности) | 0,1 рожь, пшеница                        |  |

|                                                                           |                                                               |                           |  |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------|--|
|                                                                           | вязель разноцветный                                           | 0,1 рожь, пшеница         |  |
|                                                                           | гелиотроп опушено-плодный                                     | 0,1 рожь, пшеница         |  |
|                                                                           | триходесма седая                                              | не допускается - рожь     |  |
|                                                                           | головневые (маранные, синегузовые) зерна                      | 10,0 пшеница              |  |
|                                                                           | фузариозные зерна                                             | 1,0 рожь, пшеница, ячмень |  |
|                                                                           | зерна с розовой окраской                                      | 3,0 рожь                  |  |
|                                                                           | наличие зерен с ярко желто-зеленой флуоресценцией (ЖЗФ)       | 0,1 кукуруза              |  |
|                                                                           | Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)   | не допускается            |  |
|                                                                           | Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) |                           |  |
|                                                                           | - суммарная плотность загрязненности, экз./кг, не более       | 15                        |  |
|                                                                           | Токсичные элементы:                                           |                           |  |
| 4.2. Семена, зернобобовых, в т.ч. горох, фасоль, маш, чипа, чечевица, нут | свинец                                                        | 0,5                       |  |
|                                                                           | мышьяк                                                        | 0,3                       |  |
|                                                                           | кадмий                                                        | 0,1                       |  |
|                                                                           | ртуть                                                         | 0,02                      |  |
|                                                                           | Микотоксины:                                                  |                           |  |
|                                                                           | афлатоксин В <sub>1</sub>                                     | 0,005                     |  |
|                                                                           | Пестициды <*>:                                                |                           |  |
|                                                                           | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)                | 0,5                       |  |
|                                                                           | ДДТ и его метаболиты                                          | 0,05                      |  |
|                                                                           |                                                               |                           |  |

|                             |                                                                              |                                                         |  |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--|
|                             | ртутьорганические пестициды                                                  | не допускаются                                          |  |
|                             | 2,4Д кислота, ее соли, эфиры                                                 | не допускаются                                          |  |
|                             | Вредные примеси:                                                             |                                                         |  |
|                             | Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | не допускается                                          |  |
|                             | Токсичные элементы:                                                          |                                                         |  |
| 4.3. Крупа, толокно, хлопья | свинец                                                                       | 0,5                                                     |  |
|                             | мышьяк                                                                       | 0,2                                                     |  |
|                             | кадмий                                                                       | 0,1                                                     |  |
|                             | ртуть                                                                        | 0,03                                                    |  |
|                             | Микотоксины:                                                                 |                                                         |  |
|                             | афлатоксин В <sub>1</sub>                                                    | 0,005                                                   |  |
|                             | дезоксиниваленол                                                             | 0,7 - пшеничная<br>1,0 - ячменная                       |  |
|                             | T-2 токсин                                                                   | 0,1                                                     |  |
|                             | зеараленон                                                                   | 0,2 - пшеничная, ячменная,<br>кукурузная                |  |
|                             | охратоксин А                                                                 | 0,005 - пшеничная, ячменная<br>ржаная, овсяная, рисовая |  |
|                             | Пестициды <*>:                                                               |                                                         |  |
|                             | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)                               | 0,5                                                     |  |
|                             | ДДТ и его метаболиты                                                         | 0,02                                                    |  |
|                             | Гексахлорбензол                                                              | 0,01 пшеница                                            |  |
|                             | ртутьорганические пестициды                                                  | не допускаются                                          |  |

|                                                                                                                                                   |                                                                              |                 |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--|
|                                                                                                                                                   | 2,4Д кислота, ее соли, эфиры                                                 | не допускаются  |  |
|                                                                                                                                                   | Вредные примеси                                                              |                 |  |
|                                                                                                                                                   | Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | не допускается  |  |
|                                                                                                                                                   | Микробиологические показатели:                                               |                 |  |
| 4.3.1. Крупы, не требующие варки (концентрат пищевой тепловой сушки)                                                                              | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                     | $5 \times 10^3$ |  |
|                                                                                                                                                   | БГКП (колиформы), в 0,01 г                                                   | не допускаются  |  |
|                                                                                                                                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                        | не допускаются  |  |
|                                                                                                                                                   | V. cereus, в 0,1 г                                                           | не допускаются  |  |
|                                                                                                                                                   | плесени, КОЕ/г, не более                                                     | 50              |  |
|                                                                                                                                                   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                     | $1 \times 10^4$ |  |
| 4.3.2. Палочки крупяные всех видов (концентрат пищевой экструзионной технологии)                                                                  | БГКП (колиформы), в 1,0 г                                                    | не допускаются  |  |
|                                                                                                                                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                        | не допускаются  |  |
|                                                                                                                                                   | V. cereus, в 0,1 г                                                           | не допускаются  |  |
|                                                                                                                                                   | плесени, КОЕ/г, не более                                                     | 50              |  |
|                                                                                                                                                   | Токсичные элементы:                                                          |                 |  |
|                                                                                                                                                   | свинец                                                                       | 0,5             |  |
| 4.4. Мука пшеничная, в т.ч. для макаронных изделий, ржаная, тритикалевая, кукурузная, ячменная, просьяная (пшенная), рисовая, гречневая, сорговая | мышьяк                                                                       | 0,2             |  |
|                                                                                                                                                   | кадмий                                                                       | 0,1             |  |
|                                                                                                                                                   | ртуть                                                                        | 0,03            |  |
|                                                                                                                                                   | Микотоксины:                                                                 |                 |  |
|                                                                                                                                                   | афлатоксин В <sub>1</sub>                                                    | 0,005           |  |

|                       |                                                                                                                                                                                              |                                                          |  |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--|
|                       | дезоксиниваленол                                                                                                                                                                             | 0,7 - пшеничная<br>1,0 - ячменная                        |  |
|                       | T-2 токсин                                                                                                                                                                                   | 0,1                                                      |  |
|                       | зеараленон                                                                                                                                                                                   | 0,2 - пшеничная, ячменная,<br>кукурузная                 |  |
|                       | ократоксин А                                                                                                                                                                                 | 0,005 - пшеничная, ячменная,<br>ржаная, овсяная, рисовая |  |
|                       | Пестициды <*>:                                                                                                                                                                               |                                                          |  |
|                       | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)                                                                                                                                               | 0,5                                                      |  |
|                       | ДДТ и его метаболиты                                                                                                                                                                         | 0,02 из зерновых<br>0,05 из зернобобовых                 |  |
|                       | гексахлорбензол                                                                                                                                                                              | 0,01 пшеница                                             |  |
|                       | ртутьорганические пестициды                                                                                                                                                                  | не допускаются                                           |  |
|                       | 2,4Д кислота, ее соли, эфиры                                                                                                                                                                 | не допускаются                                           |  |
|                       | Вредные примеси:                                                                                                                                                                             |                                                          |  |
|                       | Загрязненность, зараженность<br>вредителями хлебных злаков (насекомые,<br>клещи)                                                                                                             | не допускается                                           |  |
|                       | Зараженность возбудителями<br>"картофельной болезни" хлеба (для муки<br>пшеничной, используемой для выпечки<br>хлеба пшеничных сортов; через 36 часов<br>после пробной лабораторной выпечки) | не допускается                                           |  |
|                       | Токсичные элементы:                                                                                                                                                                          |                                                          |  |
| 4.5. Макароны изделия | свинец                                                                                                                                                                                       | 0,5                                                      |  |
|                       | мышьяк                                                                                                                                                                                       | 0,2                                                      |  |
|                       | кадмий                                                                                                                                                                                       | 0,1                                                      |  |

|                                                                                                                                                    |                                                |                                                          |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--|
|                                                                                                                                                    | ртуть                                          | 0,02                                                     |  |
|                                                                                                                                                    | Микотоксины:                                   |                                                          |  |
|                                                                                                                                                    | афлатоксин В <sub>1</sub>                      | 0,005                                                    |  |
|                                                                                                                                                    | дезоксиниваленон                               | 0,7 - пшеничная<br>1,0 - ячменная                        |  |
|                                                                                                                                                    | Т-2 токсин                                     | 0,1                                                      |  |
|                                                                                                                                                    | зеараленон                                     | 0,2 - пшеничная, ячменная,<br>кукурузная                 |  |
|                                                                                                                                                    | охратоксин А                                   | 0,005 - пшеничная, ячменная,<br>ржаная, овсяная, рисовая |  |
|                                                                                                                                                    | Пестициды <*>:                                 |                                                          |  |
|                                                                                                                                                    | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) | 0,5                                                      |  |
|                                                                                                                                                    | ДДТ и его метаболиты                           | 0,02 из зерновых<br>0,05 из зернобобовых                 |  |
|                                                                                                                                                    | гексахлорбензол                                | 0,01 пшеница                                             |  |
|                                                                                                                                                    | ртутьорганические пестициды                    | не допускаются                                           |  |
|                                                                                                                                                    | 2,4Д кислота, ее соли, эфиры                   | не допускаются                                           |  |
|                                                                                                                                                    | Микробиологические показатели:                 |                                                          |  |
| 4.5.1. Яичные макаронные изделия                                                                                                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г          | не допускаются                                           |  |
| 4.5.2. Макароны быстрого приготовления с добавками на молочной основе (с сухим обезжиренным молоком, с молоком коровьим сухим цельным, с творогом) | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                        | 5 x 10 <sup>4</sup>                                      |  |
|                                                                                                                                                    | БГКП (колиформы), в 0,01 г                     | не допускаются                                           |  |
|                                                                                                                                                    | S. aureus, в 0,1 г                             | не допускаются                                           |  |
|                                                                                                                                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г          | не допускаются                                           |  |
| 4.5.3. Макароны быстрого                                                                                                                           | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                        | 5 x 10 <sup>4</sup>                                      |  |

|                                                                                                                                                             |                                               |                                             |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------|--|
| приготовления с добавками на растительной основе (с пищевыми отрубями, с пшеничными зародышевыми хлопьями, с сухими овощными порошками, с морской капустой) | БГКП (колиформы), в 0,1 г                     | не допускаются                              |  |
|                                                                                                                                                             | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г         | не допускаются                              |  |
|                                                                                                                                                             | дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/г, не более 100 | 100                                         |  |
|                                                                                                                                                             | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                       | 1 x 10 <sup>5</sup>                         |  |
| 4.5.4. Безбелковые макаронные изделия                                                                                                                       | БГКП (колиформы), в 0,01 г                    | не допускаются                              |  |
|                                                                                                                                                             | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г         | не допускаются                              |  |
|                                                                                                                                                             | дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/г, не более 200 | 200                                         |  |
|                                                                                                                                                             | дрожжи, КОЕ/г, не более 100                   | 100                                         |  |
| 4.6. Отруби пищевые                                                                                                                                         | Токсичные элементы:                           |                                             |  |
|                                                                                                                                                             | свинец                                        | 1,0                                         |  |
|                                                                                                                                                             | мышьяк                                        | 0,2                                         |  |
|                                                                                                                                                             | кадмий                                        | 0,1                                         |  |
|                                                                                                                                                             | ртуть                                         | 0,03                                        |  |
|                                                                                                                                                             | Микотоксины:                                  |                                             |  |
|                                                                                                                                                             | охратоксин А                                  | 0,005 - из пшеницы, ячменя, овса, риса, ржи |  |
|                                                                                                                                                             | афлатоксин В <sub>1</sub>                     | 0,005                                       |  |
|                                                                                                                                                             | дезоксиниваленол                              | 0,7 из - пшеницы<br>1,0 - из ячменя         |  |
|                                                                                                                                                             | зеараленон                                    | 1,0 из пшеницы, ячменя, кукурузы            |  |
|                                                                                                                                                             | Пестициды <*>:                                |                                             |  |
|                                                                                                                                                             | ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)                    | 0,5                                         |  |
|                                                                                                                                                             | ДДТ и его метаболиты                          | 0,02                                        |  |

|                                               |                                                                             |                                                                   |                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               | Олигосахара, %, не более                                                    | 2,0 для соевых белковых продуктов диетического и детского питания |                                                                                                                    |
|                                               | Ингибитор трипсина, %, не более                                             | 0,5 для соевых белковых продуктов диетического и детского питания | лабораторный контроль показателя осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке |
|                                               | Вредные примеси:                                                            |                                                                   |                                                                                                                    |
| - отруби пищевые из зерновых                  | загрязненность и зараженность вредителями хлебных злаков (насекомые, клещи) | не допускается                                                    |                                                                                                                    |
|                                               | Микробиологические показатели:                                              |                                                                   |                                                                                                                    |
|                                               | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                                     | $5 \times 10^4$                                                   |                                                                                                                    |
|                                               | БГКП (колиформы), в 0,1 г                                                   | не допускаются                                                    |                                                                                                                    |
|                                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                       | не допускаются                                                    |                                                                                                                    |
|                                               | плесени, КОЕ/г, не более                                                    | 100 с термической обработкой                                      |                                                                                                                    |
|                                               | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                                     | $5 \times 10^4$                                                   |                                                                                                                    |
| - пищевые волокна из отрубей                  | БГКП (колиформы), в 0,1 г                                                   | не допускаются                                                    |                                                                                                                    |
|                                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                       | не допускаются                                                    |                                                                                                                    |
|                                               | Плесени, КОЕ/г, не более                                                    | 50                                                                |                                                                                                                    |
|                                               | Токсичные элементы:                                                         |                                                                   |                                                                                                                    |
| 4.7. Хлеб, булочные изделия и сдобные изделия | свинец                                                                      | 0,35                                                              |                                                                                                                    |
|                                               | мышьяк                                                                      | 0,15                                                              |                                                                                                                    |
|                                               | кадмий                                                                      | 0,07                                                              |                                                                                                                    |
|                                               | ртуть                                                                       | 0,015                                                             |                                                                                                                    |

|                                                                                          |                                       |                                                          |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------|--|
|                                                                                          | Микотоксины:                          |                                                          |  |
|                                                                                          | афлатоксин В <sub>1</sub>             | 0,005                                                    |  |
|                                                                                          | дезоксиниваленол                      | 0,7 - пшеничная<br>1,0 - ячменная                        |  |
|                                                                                          | Т-2 токсин                            | 0,1                                                      |  |
|                                                                                          | зеараленон                            | 0,2 - пшеничная, ячменная,<br>кукурузная                 |  |
|                                                                                          | охратоксин А                          | 0,005 - пшеничная, ячменная,<br>ржаная, овсяная, рисовая |  |
|                                                                                          | Пестициды <*>:                        |                                                          |  |
|                                                                                          | ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)            | 0,5                                                      |  |
|                                                                                          | ДДТ и его метаболиты                  | 0,02 из зерновых<br>0,05 из зернобобовых                 |  |
|                                                                                          | гексахлорбензол                       | 0,01 пшеница                                             |  |
|                                                                                          | ртутьорганические пестициды           | не допускаются                                           |  |
|                                                                                          | 2,4Д кислота, ее соли, эфиры          | не допускаются                                           |  |
|                                                                                          | Микробиологические показатели:        |                                                          |  |
|                                                                                          | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 1 x 10 <sup>3</sup>                                      |  |
|                                                                                          | БГКП (колиформы), в 1,0 г             | не допускаются                                           |  |
| 4.7.1. Хлебобулочные изделия (в т.ч. пироги, блинчики) с фруктовыми и овощными начинками | <i>S. aureus</i> , в 1,0 г            | не допускаются                                           |  |
|                                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются                                           |  |
|                                                                                          | плесени, КОЕ/г, не более              | 50                                                       |  |
|                                                                                          | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 1 x 10 <sup>3</sup>                                      |  |
| 4.7.2. Хлебобулочные изделия с творогом, с сыром: хачапури,                              | БГКП (колиформы), в 1,0 г             | не допускаются                                           |  |

|                                                                       |                                       |                 |  |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------|--|
| блинчики (в т.ч. замороженные) и др.                                  | <i>S. aureus</i> , в 1,0 г            | не допускаются  |  |
|                                                                       | <i>Proteus</i> , в 0,1 г              | не допускаются  |  |
|                                                                       | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |  |
|                                                                       | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |  |
|                                                                       | КМАФАМ, КОЕ/г, не более               | $5 \times 10^3$ |  |
| 4.7.3. Хлебобулочные изделия со сливочным заварным кремом             | БГКП (колиформы), в 0,01 г            | не допускаются  |  |
|                                                                       | <i>S. aureus</i> , в 1,0 г            | не допускаются  |  |
|                                                                       | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |  |
|                                                                       | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |  |
|                                                                       | КМАФАМ, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^3$ |  |
| 4.7.4. Хлебобулочные изделия с мясопродуктами, рыбой и морепродуктами | БГКП (колиформы), в 1,0 г             | не допускаются  |  |
|                                                                       | <i>S. aureus</i> , в 1,0 г            | не допускаются  |  |
|                                                                       | <i>Proteus</i> , в 0,1 г              | не допускаются  |  |
|                                                                       | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |  |
|                                                                       | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |  |
| 4.8. Бараночные, сухарные изделия, хлебные палочки, соломка и др.     | Токсичные элементы:                   |                 |  |
|                                                                       | свинец                                | 0,5             |  |
|                                                                       | мышьяк                                | 0,2             |  |
|                                                                       | кадмий                                | 0,1             |  |
|                                                                       | ртуть                                 | 0,02            |  |
|                                                                       | Микотоксины:                          |                 |  |
|                                                                       | афлатоксин В <sub>1</sub>             | 0,005           |  |
|                                                                       |                                       |                 |  |

|  |                                                |                                                          |  |
|--|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--|
|  | дезоксиниваленол                               | 0,7 - пшеничная<br>1,0 - ячменная                        |  |
|  | T-2 токсин                                     | 0,1                                                      |  |
|  | зеараленон                                     | 0,2 - пшеничная, ячменная,<br>кукурузная                 |  |
|  | ократоксин А                                   | 0,005 - пшеничная, ячменная,<br>ржаная, овсяная, рисовая |  |
|  | Пестициды <*>:                                 |                                                          |  |
|  | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) | 0,5                                                      |  |
|  | ДДТ и его метаболиты                           | 0,02 из зерновых<br>0,05 из зернобобовых                 |  |
|  | гексахлорбензол                                | 0,01 пшеница                                             |  |
|  | ртутьорганические пестициды                    | не допускаются                                           |  |
|  | 2,4Д кислота, ее соли, эфиры                   | не допускаются                                           |  |

5. Сахар и кондитерские изделия - группа 17, группа 18,  
группа 19, из группы 04 (мед)

| Наименование продукции | Показатели          | Допустимые уровни, мг/кг, не<br>более | Примечания |
|------------------------|---------------------|---------------------------------------|------------|
| 5.1. Сахар             | Токсичные элементы: |                                       |            |
|                        | свинец              | 0,5                                   |            |
|                        | мышьяк              | 1,0                                   |            |
|                        | кадмий              | 0,05                                  |            |
|                        | ртуть               | 0,01                                  |            |
|                        | Пестициды <*>:      |                                       |            |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                   |                                       |  |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--|
| 5.2. Сахаристые кондитерские изделия, восточные сладости, жевательная резинка | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)                                                                                                                                                                    | 0,005                                 |  |
|                                                                               | ДДТ и его метаболиты                                                                                                                                                                                              | 0,005                                 |  |
|                                                                               | Токсичные элементы:                                                                                                                                                                                               |                                       |  |
|                                                                               | свинец                                                                                                                                                                                                            | 1,0                                   |  |
|                                                                               | мышьяк                                                                                                                                                                                                            | 1,0                                   |  |
|                                                                               | кадмий                                                                                                                                                                                                            | 0,1                                   |  |
|                                                                               | ртуть                                                                                                                                                                                                             | 0,01                                  |  |
|                                                                               | Микотоксины:                                                                                                                                                                                                      |                                       |  |
|                                                                               | афлатоксин В <sub>1</sub>                                                                                                                                                                                         | 0,005 (для изделий, содержащих орехи) |  |
|                                                                               | Пестициды <*>:                                                                                                                                                                                                    |                                       |  |
| 5.2.1. Конфеты и сладости неглазированные:<br>- помадные, молочные            | допустимые уровни ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) и ДДТ и его метаболитов рассчитываются по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых пестицидов. |                                       |  |
|                                                                               | Микробиологические показатели:                                                                                                                                                                                    |                                       |  |
|                                                                               | КМАФАМ, КОЕ/г                                                                                                                                                                                                     | 5 x 10 <sup>3</sup>                   |  |
|                                                                               | БГКП (колиформы) в 1,0 г                                                                                                                                                                                          | не допускаются                        |  |
|                                                                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                                                                                                                                             | не допускаются                        |  |
|                                                                               | дрожжи, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                           | 10                                    |  |
|                                                                               | плесени, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                          | 50                                    |  |
|                                                                               | КМАФАМ, КОЕ/г                                                                                                                                                                                                     | 1 x 10 <sup>4</sup>                   |  |
|                                                                               | БГКП (колиформы) в 0,01 г                                                                                                                                                                                         | не допускаются                        |  |
|                                                                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                                                                                                                                             | не допускаются                        |  |
| - на основе пралине, на кондитерском жире                                     |                                                                                                                                                                                                                   |                                       |  |

|                                                                                                             |                                       |                 |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------|--|--|
| 5.2.2. Конфеты и сладости глазированные с корпусами:<br>- помадными, фруктовыми, марципановыми, грильяжными | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50              |  |  |
|                                                                                                             | плесени, КОЕ/г, не более              | 100             |  |  |
|                                                                                                             | КМАФАМ, КОЕ/г                         | $1 \times 10^4$ |  |  |
|                                                                                                             | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются  |  |  |
|                                                                                                             | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |  |  |
| - молочными, сбивными                                                                                       | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50              |  |  |
|                                                                                                             | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |  |  |
|                                                                                                             | КМАФАМ, КОЕ/г                         | $5 \times 10^4$ |  |  |
|                                                                                                             | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются  |  |  |
|                                                                                                             | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |  |  |
| - из сухофруктов                                                                                            | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50              |  |  |
|                                                                                                             | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |  |  |
|                                                                                                             | КМАФАМ, КОЕ/г                         | $5 \times 10^4$ |  |  |
|                                                                                                             | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются  |  |  |
|                                                                                                             | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |  |  |
| - из цукатов, взорванных зерен, ликерными, желейными, на основе кокосовой стружки                           | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 200             |  |  |
|                                                                                                             | плесени, КОЕ/г, не более              | 100             |  |  |
|                                                                                                             | КМАФАМ, КОЕ/г                         | $1 \times 10^4$ |  |  |
|                                                                                                             | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются  |  |  |
|                                                                                                             | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |  |  |
|                                                                                                             | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50              |  |  |
|                                                                                                             | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |  |  |

|                                                                                                                      |                                       |                     |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|--|
| - кремовыми, на основе пралине                                                                                       | КМАФАнМ, КОЕ/г                        | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                                      | БГКП (колиформы) в 0,01 г             | не допускаются      |  |
|                                                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                                      | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50                  |  |
|                                                                                                                      | плесени, КОЕ/г, не более              | 100                 |  |
| 5.2.3. Конфеты диабетические                                                                                         | КМАФАнМ, КОЕ/г                        | 5 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                                      | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                                      | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50                  |  |
|                                                                                                                      | плесени, КОЕ/г, не более              | 50                  |  |
| 5.2.4. Драже (всех наименований)                                                                                     | КМАФАнМ, КОЕ/г                        | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                                      | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                                      | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50                  |  |
|                                                                                                                      | плесени, КОЕ/г, не более              | 50                  |  |
| 5.2.5. Карамель неглазированная:<br>- леденцовая, с начинкой помадной, ликерной, фруктово-ягодной, сбивной, желейной | КМАФАнМ, КОЕ/г                        | 5 x 10 <sup>2</sup> |  |
|                                                                                                                      | БГКП (КОЛИФОРМЫ) в 1,0 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                                      | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50                  |  |
|                                                                                                                      | плесени, КОЕ/г, не более              | 50                  |  |
| - с начинкой ореховой, шоколадно-ореховой, шоколадной,                                                               | КМАФАнМ, КОЕ/г                        | 5 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                                      | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                                      |                                       |                     |  |

|                                                                                        |                                       |                 |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------|--|
| сливочной и др.                                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г  | не допускаются  |  |
|                                                                                        | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50              |  |
|                                                                                        | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |  |
| 5.2.6. Карамель глазированная с начинками:<br>- помадной, фруктовой, ликерной, желевой | КМАФАМ, КОЕ/г                         | $1 \times 10^4$ |  |
|                                                                                        | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются  |  |
|                                                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |  |
|                                                                                        | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50              |  |
|                                                                                        | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |  |
|                                                                                        | КМАФАМ, КОЕ/г                         | $5 \times 10^4$ |  |
| - молочной, сбивной, ореховой                                                          | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются  |  |
|                                                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |  |
|                                                                                        | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50              |  |
|                                                                                        | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |  |
|                                                                                        | КМАФАМ, КОЕ/г                         | $5 \times 10^2$ |  |
|                                                                                        | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются  |  |
| 5.2.7. Карамель диабетическая                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |  |
|                                                                                        | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50              |  |
|                                                                                        | плесени, КОЕ/г, не более              | 50              |  |
|                                                                                        | КМАФАМ, КОЕ/г                         | $1 \times 10^3$ |  |
|                                                                                        | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются  |  |
|                                                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |  |
| 5.2.8. Ирис (всех наименований)                                                        | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 10              |  |

|                                                                                      |                                       |                     |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|--|--|
|                                                                                      | плесени, КОЕ/г, не более              | 10                  |  |  |
| 5.2.9. Резинка жевательная                                                           | КМАФАнМ, КОЕ/г                        | 5 x 10 <sup>2</sup> |  |  |
|                                                                                      | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются      |  |  |
|                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |  |
|                                                                                      | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50                  |  |  |
|                                                                                      | плесени, КОЕ/г, не более              | 50                  |  |  |
| 5.2.10. Халва:<br>- глазированная                                                    | КМАФАнМ, КОЕ/г                        | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |  |
|                                                                                      | БГКП (колиформы) в 0,01 г             | не допускаются      |  |  |
|                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |  |
|                                                                                      | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50                  |  |  |
|                                                                                      | плесени, КОЕ/г, не более              | 50                  |  |  |
| - неглазированная                                                                    | КМАФАнМ, КОЕ/г                        | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |  |
|                                                                                      | БГКП (колиформы) в 0,01 г             | не допускаются      |  |  |
|                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |  |
|                                                                                      | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50                  |  |  |
|                                                                                      | плесени, КОЕ/г, не более              | 50                  |  |  |
| 5.2.11. Пастиломармеладные изделия:<br>- пастила, зефир, мармелад<br>неглазированные | КМАФАнМ, КОЕ/г                        | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |  |
|                                                                                      | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются      |  |  |
|                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |  |
|                                                                                      | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50                  |  |  |
|                                                                                      | плесени, КОЕ/г, не более              | 100                 |  |  |
| - пастила, зефир, мармелад                                                           | КМАФАнМ, КОЕ/г                        | 5 x 10 <sup>3</sup> |  |  |

|                                                                     |                                        |                 |  |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------|--|
| глазированные                                                       | БГКП (колиформы) в 0,1 г               | не допускаются  |  |
|                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |  |
|                                                                     | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50              |  |
|                                                                     | плесени, КОЕ/г, не более               | 100             |  |
| - пастиломармеладные изделия<br>диабетические                       | КМАФАнМ, КОЕ/г                         | $1 \times 10^3$ |  |
|                                                                     | БГКП (колиформы) в 1,0 г               | не допускаются  |  |
|                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |  |
|                                                                     | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50              |  |
|                                                                     | плесени, КОЕ/г, не более               | 50              |  |
|                                                                     | КМАФАнМ, КОЕ/г                         | $5 \times 10^3$ |  |
| 5.2.12. Восточные сладости:<br>- типа мягких конфет, косхалва, ойла | БГКП (колиформы) в 0,1 г               | не допускаются  |  |
|                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |  |
|                                                                     | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 100             |  |
|                                                                     | плесени, КОЕ/г, не более               | 100             |  |
|                                                                     | КМАФАнМ, КОЕ/г                         | $1 \times 10^4$ |  |
|                                                                     | БГКП (колиформы) в 0,1 г               | не допускаются  |  |
| - типа мягких конфет глазированные                                  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются  |  |
|                                                                     | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 100             |  |
|                                                                     | плесени, КОЕ/г, не более               | 100             |  |
|                                                                     | КМАФАнМ, КОЕ/г                         | $5 \times 10^3$ |  |
| - щербеты                                                           | БГКП (колиформы) в 0,1 г               | не допускаются  |  |
|                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются  |  |

|                                                                |                                        |                     |  |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------|--|
| - рахат-лукум                                                  | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 200                 |  |
|                                                                | плесени, КОЕ/г, не более               | 100                 |  |
|                                                                | КМАФАнМ, КОЕ/г                         | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                | БГКП (колиформы) в 0,01 г              | не допускаются      |  |
|                                                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                | плесени, КОЕ/г, не более               | 100                 |  |
|                                                                | КМАФАнМ, КОЕ/г                         | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                | БГКП (колиформы) в 1,0 г               | не допускаются      |  |
|                                                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                  |  |
| 5.2.13. Восточные сладости типа карамели:<br>- орех обжаренный | плесени, КОЕ/г, не более               | 50                  |  |
|                                                                | КМАФАнМ, КОЕ/г                         | 5 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                | БГКП (колиформы) в 0,1 г               | не допускаются      |  |
|                                                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                  |  |
|                                                                | плесени, КОЕ/г, не более               | 50                  |  |
|                                                                | КМАФАнМ, КОЕ/г                         | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                | БГКП (колиформы) в 0,1 г               | не допускаются      |  |
|                                                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                  |  |
| - козинак                                                      | плесени, КОЕ/г, не более               | 50                  |  |
|                                                                | КМАФАнМ, КОЕ/г                         | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                | БГКП (колиформы) в 0,1 г               | не допускаются      |  |
|                                                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                  |  |
|                                                                | плесени, КОЕ/г, не более               | 50                  |  |
|                                                                | КМАФАнМ, КОЕ/г                         | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                | БГКП (колиформы) в 0,1 г               | не допускаются      |  |
|                                                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                  |  |
| - типа карамели глазированные                                  | плесени, КОЕ/г, не более               | 50                  |  |
|                                                                | КМАФАнМ, КОЕ/г                         | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                | БГКП (колиформы) в 0,1 г               | не допускаются      |  |
|                                                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                  |  |
|                                                                | плесени, КОЕ/г, не более               | 50                  |  |
|                                                                | КМАФАнМ, КОЕ/г                         | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                | БГКП (колиформы) в 0,1 г               | не допускаются      |  |
|                                                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                  |  |
| 5.2.14. Сахарные отделочные                                    | КМАФАнМ, КОЕ/г                         | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |

|                                                                 |                                                                                                                                                                                                           |                     |  |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--|
| полуфабрикаты типа "вермешели"                                  | БГКП (колиформы) в 1,0 г                                                                                                                                                                                  | не допускаются      |  |
|                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г                                                                                                                                                                    | не допускаются      |  |
|                                                                 | дрожжи, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                   | 50                  |  |
|                                                                 | плесени, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                  | 50                  |  |
|                                                                 | Токсичные элементы:                                                                                                                                                                                       |                     |  |
| 5.3. Сахаристые кондитерские изделия: шоколад и изделия из него | свинец                                                                                                                                                                                                    | 1,0                 |  |
|                                                                 | мышьяк                                                                                                                                                                                                    | 1,0                 |  |
|                                                                 | кадмий                                                                                                                                                                                                    | 0,5                 |  |
|                                                                 | ртуть                                                                                                                                                                                                     | 0,1                 |  |
|                                                                 | Микотоксины:                                                                                                                                                                                              |                     |  |
|                                                                 | афлатоксин В <sub>1</sub>                                                                                                                                                                                 | 0,005               |  |
|                                                                 | Пестициды <*>: Допустимые уровни ГХЦГ (α, β, γ -изомеры) и ДДТ и его метаболитов рассчитываются по основному(ым) виду(ам) сырья как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых пестицидов. |                     |  |
|                                                                 | Микробиологические показатели:                                                                                                                                                                            |                     |  |
|                                                                 | КМАФАМ, КОЕ/г                                                                                                                                                                                             | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                 | БГКП (колиформы) в 0,1 г                                                                                                                                                                                  | не допускаются      |  |
| 5.3.1. Шоколад:<br>- обыкновенный и десертный без добавлений    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г                                                                                                                                                                    | не допускаются      |  |
|                                                                 | дрожжи, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                   | 50                  |  |
|                                                                 | плесени, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                  | 50                  |  |
|                                                                 | КМАФАМ, КОЕ/г                                                                                                                                                                                             | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                 | БГКП (колиформы) в 0,1 г                                                                                                                                                                                  | не допускаются      |  |
| - обыкновенный и десертный с добавлениями                       | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г                                                                                                                                                                    | не допускаются      |  |

|                                                             |                                        |                     |  |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------|--|
| - с начинками и конфеты типа "Ассорти", плитки кондитерские | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                  |  |
|                                                             | плесени, КОЕ/г, не более               | 100                 |  |
|                                                             | КМАФАМ, КОЕ/г                          | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                             | БГКП (колиформы) в 0,1 г               | не допускаются      |  |
|                                                             | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                             | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                  |  |
| 5.3.2. Шоколад диабетический                                | плесени, КОЕ/г, не более               | 100                 |  |
|                                                             | КМАФАМ, КОЕ/г                          | 5 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                             | БГКП (колиформы) в 0,1 г               | не допускаются      |  |
|                                                             | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                             | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                  |  |
|                                                             | плесени, КОЕ/г, не более               | 50                  |  |
| 5.3.3. Пасты, кремы:<br>- молочные, шоколадные              | КМАФАМ, КОЕ/г                          | 5 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                             | БГКП (колиформы) в 0,1 г               | не допускаются      |  |
|                                                             | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                             | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                  |  |
|                                                             | плесени, КОЕ/г, не более               | 50                  |  |
|                                                             | КМАФАМ, КОЕ/г                          | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
| - ореховые                                                  | БГКП (колиформы) в 0,01 г              | не допускаются      |  |
|                                                             | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                             | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                  |  |
|                                                             | плесени, КОЕ/г, не более               | 100                 |  |
|                                                             | КМАФАМ, КОЕ/г                          | 5 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                             | БГКП (колиформы) в 0,01 г              | не допускаются      |  |

|                                     |                                                |                     |  |
|-------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------|--|
| 5.4. Какао-бобы и какао-продукты    | Токсичные элементы:                            |                     |  |
|                                     | свинец                                         | 1,0                 |  |
|                                     | мышьяк                                         | 1,0                 |  |
|                                     | кадмий                                         | 0,5                 |  |
|                                     | ртуть                                          | 0,1                 |  |
|                                     | Микотоксины:                                   |                     |  |
|                                     | афлатоксин В <sub>1</sub>                      | 0,005               |  |
|                                     | Пестициды <*>:                                 |                     |  |
|                                     | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) | 0,5                 |  |
|                                     | ДДТ и его метаболиты                           | 0,15                |  |
| 5.4.1. Какао-порошок:<br>- товарный | Микробиологические показатели:                 |                     |  |
|                                     | КМАФАнМ, КОЕ/г                                 | 1 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                     | БГКП (колиформы) в 0,01 г                      | не допускаются      |  |
|                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г         | не допускаются      |  |
|                                     | дрожжи, КОЕ/г, не более                        | 100                 |  |
|                                     | плесени, КОЕ/г, не более                       | 100                 |  |
|                                     | КМАФАнМ, КОЕ/г                                 | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                     | БГКП (колиформы) в 0,01 г                      | не допускаются      |  |
|                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г         | не допускаются      |  |
|                                     | дрожжи, КОЕ/г, не более                        | 100                 |  |
| 5.5. Мучные кондитерские изделия:   | плесени, КОЕ/г, не более                       | 100                 |  |
|                                     | Токсичные элементы:                            |                     |  |
| 5.4. Какао-бобы и какао-продукты    | Токсичные элементы:                            |                     |  |
|                                     | свинец                                         | 1,0                 |  |
|                                     | мышьяк                                         | 1,0                 |  |
|                                     | кадмий                                         | 0,5                 |  |
|                                     | ртуть                                          | 0,1                 |  |
|                                     | Микотоксины:                                   |                     |  |
|                                     | афлатоксин В <sub>1</sub>                      | 0,005               |  |
|                                     | Пестициды <*>:                                 |                     |  |
|                                     | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) | 0,5                 |  |
|                                     | ДДТ и его метаболиты                           | 0,15                |  |
| 5.4.1. Какао-порошок:<br>- товарный | Микробиологические показатели:                 |                     |  |
|                                     | КМАФАнМ, КОЕ/г                                 | 1 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                     | БГКП (колиформы) в 0,01 г                      | не допускаются      |  |
|                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г         | не допускаются      |  |
|                                     | дрожжи, КОЕ/г, не более                        | 100                 |  |
|                                     | плесени, КОЕ/г, не более                       | 100                 |  |
|                                     | КМАФАнМ, КОЕ/г                                 | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                     | БГКП (колиформы) в 0,01 г                      | не допускаются      |  |
|                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г         | не допускаются      |  |
|                                     | дрожжи, КОЕ/г, не более                        | 100                 |  |
| 5.5. Мучные кондитерские изделия:   | плесени, КОЕ/г, не более                       | 100                 |  |
|                                     | Токсичные элементы:                            |                     |  |

|                                                                                                                                        |                                                                                        |                     |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--|
|                                                                                                                                        | свинец                                                                                 | 0,5                 |  |
|                                                                                                                                        | мышьяк                                                                                 | 0,3                 |  |
|                                                                                                                                        | кадмий                                                                                 | 0,1                 |  |
|                                                                                                                                        | ртуть                                                                                  | 0,02                |  |
|                                                                                                                                        | Микотоксины:                                                                           |                     |  |
|                                                                                                                                        | афлатоксин В <sub>1</sub>                                                              | 0,005               |  |
|                                                                                                                                        | дезоксиниваленол                                                                       | 0,7                 |  |
|                                                                                                                                        | Пестициды <*>:                                                                         |                     |  |
|                                                                                                                                        | ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)                                                             | 0,2                 |  |
|                                                                                                                                        | ДДТ и его метаболиты                                                                   | 0,02                |  |
|                                                                                                                                        | Микробиологические показатели:                                                         |                     |  |
|                                                                                                                                        | КМАФАМ, КОЕ/г                                                                          | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                                                        | БГКП (колиформы) в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток - в 0,1 г) | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                        | S. aureus в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток - в 0,1 г)        | не допускаются      |  |
| 5.5.1. Торты и пирожные бисквитные, слоеные, песочные, воздушные, заварные, крошковые с отделками, в т.ч. замороженные:<br>- сливочной | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г                                                 | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                        | дрожжи, КОЕ/г, не более                                                                | 100                 |  |
|                                                                                                                                        | плесени, КОЕ/г, не более                                                               | 50                  |  |
|                                                                                                                                        | КМАФАМ, КОЕ/г                                                                          | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                                                        | БГКП (колиформы) в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток - в 0,1 г) | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                        | S. aureus в 0,01 г (для продуктов со сроком                                            | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                        |                                                                                        |                     |  |
| - белково-сбивной, типа суфле                                                                                                          |                                                                                        |                     |  |
|                                                                                                                                        |                                                                                        |                     |  |

|                                              |                                                                                        |                     |  |  |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--|--|
|                                              | годности 5 и более суток - в 0,1 г)                                                    |                     |  |  |
|                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г                                                 | не допускаются      |  |  |
|                                              | дрожжи, КОЕ/г, не более                                                                | 50                  |  |  |
|                                              | плесени, КОЕ/г, не более                                                               | 100                 |  |  |
|                                              | КМАФАМ, КОЕ/г                                                                          | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |  |
| - фруктовой, помадной, из шоколадной глазури | БГКП (колиформы) в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток - в 0,1 г) | не допускаются      |  |  |
|                                              | <i>S. aureus</i> в 0,1 г                                                               | не допускаются      |  |  |
|                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г                                                 | не допускаются      |  |  |
|                                              | дрожжи, КОЕ/г, не более                                                                | 50                  |  |  |
|                                              | плесени, КОЕ/г, не более                                                               | 100                 |  |  |
| - жировой                                    | КМАФАМ, КОЕ/г                                                                          | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |  |
|                                              | БГКП (колиформы) в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток - в 0,1 г) | не допускаются      |  |  |
|                                              | <i>S. aureus</i> в 0,1 г                                                               | не допускаются      |  |  |
|                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г                                                 | не допускаются      |  |  |
|                                              | дрожжи, КОЕ/г, не более                                                                | 50                  |  |  |
| - творожно-сливочной, сливочно-растительной  | плесени, КОЕ/г, не более                                                               | 100                 |  |  |
|                                              | КМАФАМ, КОЕ/г                                                                          | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |  |
|                                              | БГКП (колиформы) в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток - в 0,1 г) | не допускаются      |  |  |
|                                              | <i>S. aureus</i> в 0,1 г                                                               | не допускаются      |  |  |
|                                              |                                                                                        |                     |  |  |

|                                                                                                    |                                                                                        |                     |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--|
|                                                                                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г                                                 | не допускаются      |  |
|                                                                                                    | дрожжи, КОЕ/г, не более (для продуктов со сроком годности 5 и более суток)             | 50                  |  |
|                                                                                                    | плесени, КОЕ/г, не более (для продуктов со сроком годности 5 и более суток)            | 100                 |  |
| - типа "картошка"                                                                                  | КМАФАМ, КОЕ/г                                                                          | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                    | БГКП (колиформы) в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток - в 0,1 г) | не допускаются      |  |
|                                                                                                    | <i>S. aureus</i> в 0,1 г                                                               | не допускаются      |  |
|                                                                                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г                                                 | не допускаются      |  |
|                                                                                                    | дрожжи, КОЕ/г, не более                                                                | 50                  |  |
| - с заварным кремом                                                                                | плесени, КОЕ/г, не более                                                               | 100                 |  |
|                                                                                                    | КМАФАМ, КОЕ/г                                                                          | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                    | БГКП (колиформы) в 0,01 г (для продуктов со сроком годности 5 и более суток - в 0,1 г) | не допускаются      |  |
|                                                                                                    | <i>S. aureus</i> в 1,0 г                                                               | не допускаются      |  |
|                                                                                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г                                                 | не допускаются      |  |
| 5.5.2. Торты и пирожные без отделок, с отделками на основе маргаринов, растительных сливок и жиров | дрожжи, КОЕ/г, не более                                                                | 50                  |  |
|                                                                                                    | плесени, КОЕ/г, не более                                                               | 100                 |  |
|                                                                                                    | КМАФАМ, КОЕ/г                                                                          | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                    | БГКП (колиформы) в 1,0 г                                                               | не допускаются      |  |
|                                                                                                    | <i>S. aureus</i> в 0,1 г                                                               | не допускаются      |  |
|                                                                                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г                                                 | не допускаются      |  |
|                                                                                                    |                                                                                        |                     |  |

|                                                              |                                        |                     |  |  |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------|--|--|
|                                                              | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                  |  |  |
|                                                              | плесени, КОЕ/г, не более               | 50                  |  |  |
| 5.5.3. Торты и пирожные, рулеты<br>диабетические             | КМАФАнМ, КОЕ/г                         | 5 x 10 <sup>3</sup> |  |  |
|                                                              | БГКП (колиформы) в 0,1 г               | не допускаются      |  |  |
|                                                              | <i>S. aureus</i> в 1,0 г               | не допускаются      |  |  |
|                                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 50 г | не допускаются      |  |  |
|                                                              | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                  |  |  |
| 5.5.4. Торты вафельные с начинкой:<br>- жировой              | плесени, КОЕ/г, не более               | 50                  |  |  |
|                                                              | КМАФАнМ, КОЕ/г                         | 5 x 10 <sup>3</sup> |  |  |
|                                                              | БГКП (колиформы) в 0,1 г               | не допускаются      |  |  |
|                                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются      |  |  |
|                                                              | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                  |  |  |
| - пралине, шоколадно-ореховой,<br>халвичной                  | плесени, КОЕ/г, не более               | 50                  |  |  |
|                                                              | КМАФАнМ, КОЕ/г                         | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |  |
|                                                              | БГКП (колиформы) в 0,01 г              | не допускаются      |  |  |
|                                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются      |  |  |
|                                                              | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                  |  |  |
| 5.5.5. Рулеты бисквитные с начинкой:<br>- сливочной, жировой | плесени, КОЕ/г, не более               | 50                  |  |  |
|                                                              | КМАФАнМ, КОЕ/г                         | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |  |
|                                                              | БГКП (колиформы) в 0,01 г              | не допускаются      |  |  |
|                                                              | <i>S. aureus</i> в 0,1 г               | не допускаются      |  |  |
|                                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются      |  |  |

|                                                                    |                                        |                 |  |  |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------|--|--|
| - фруктовой, с цукатами, маком, орехами                            | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50              |  |  |
|                                                                    | плесени, КОЕ/г, не более               | 100             |  |  |
|                                                                    | КМАФАМ, КОЕ/г                          | $1 \times 10^4$ |  |  |
|                                                                    | БГКП (колиформы) в 1,0 г               | не допускаются  |  |  |
|                                                                    | <i>S. aureus</i> в 1,0 г               | не допускаются  |  |  |
|                                                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются  |  |  |
|                                                                    | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50              |  |  |
|                                                                    | плесени, КОЕ/г, не более               | 100             |  |  |
|                                                                    | КМАФАМ, КОЕ/г                          | $5 \times 10^3$ |  |  |
|                                                                    | БГКП (колиформы) в 0,1 г               | не допускаются  |  |  |
| 5.5.6. Кексы:<br>- с сахарной пудрой                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются  |  |  |
|                                                                    | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50              |  |  |
|                                                                    | плесени, КОЕ/г, не более               | 50              |  |  |
|                                                                    | КМАФАМ, КОЕ/г                          | $5 \times 10^3$ |  |  |
|                                                                    | БГКП (колиформы) в 0,1 г               | не допускаются  |  |  |
|                                                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются  |  |  |
|                                                                    | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50              |  |  |
|                                                                    | плесени, КОЕ/г, не более               | 100             |  |  |
|                                                                    | КМАФАМ, КОЕ/г                          | $5 \times 10^3$ |  |  |
|                                                                    | БГКП (колиформы) в 0,1 г               | не допускаются  |  |  |
| - глазированные, с орехами, цукатами, пропиткой фруктовой, ромовой | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются  |  |  |
|                                                                    | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50              |  |  |
|                                                                    | плесени, КОЕ/г, не более               | 100             |  |  |
|                                                                    | КМАФАМ, КОЕ/г                          | $5 \times 10^3$ |  |  |
|                                                                    | БГКП (колиформы) в 0,1 г               | не допускаются  |  |  |
|                                                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются  |  |  |
|                                                                    | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50              |  |  |
|                                                                    | плесени, КОЕ/г, не более               | 100             |  |  |
|                                                                    | КМАФАМ, КОЕ/г                          | $5 \times 10^3$ |  |  |
|                                                                    | БГКП (колиформы) в 0,1 г               | не допускаются  |  |  |
| 5.5.7. Кексы и рулеты в герметизированной упаковке                 | <i>S. aureus</i> в 0,1 г               | не допускаются  |  |  |
|                                                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются  |  |  |
|                                                                    |                                        |                 |  |  |
|                                                                    |                                        |                 |  |  |

|                                                                          |                                        |                       |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------|--|--|
|                                                                          | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                    |  |  |
|                                                                          | плесени, КОЕ/г, не более               | 50                    |  |  |
| 5.5.8. Вафли:<br>- без начинки, с начинками фруктовой, помадной, жировой | КМАФАнМ, КОЕ/г                         | 5 x 10 <sup>3</sup>   |  |  |
|                                                                          | БГКП (колиформы) в 0,1 г               | не допускаются        |  |  |
|                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются        |  |  |
|                                                                          | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                    |  |  |
| - с орехово-пралиновой начинкой, глазированные шоколадной глазурью       | плесени, КОЕ/г, не более               | 100                   |  |  |
|                                                                          | КМАФАнМ, КОЕ/г                         | 5 x 10 <sup>4</sup>   |  |  |
|                                                                          | БГКП (колиформы) в 0,01 г              | не допускаются        |  |  |
|                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются        |  |  |
|                                                                          | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                    |  |  |
|                                                                          | плесени, КОЕ/г, не более               | 100                   |  |  |
| 5.5.9. Пряники, коврижки:<br>- без начинки                               | КМАФАнМ, КОЕ/г                         | 2,5 x 10 <sup>3</sup> |  |  |
|                                                                          | БГКП (колиформы) в 1,0 г               | не допускаются        |  |  |
|                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются        |  |  |
|                                                                          | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                    |  |  |
|                                                                          | плесени, КОЕ/г, не более               | 50                    |  |  |
|                                                                          | КМАФАнМ, КОЕ/г                         | 5 x 10 <sup>3</sup>   |  |  |
| - с начинкой                                                             | БГКП (колиформы) в 0,1 г               | не допускаются        |  |  |
|                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются        |  |  |
|                                                                          | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                    |  |  |
|                                                                          | плесени, КОЕ/г, не более               | 50                    |  |  |

|                                                                                                     |                                        |                     |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------|--|
| 5.5.10. Печенье:<br>- сахарное, с шоколадной глазурью,<br>сдобное, всех видов, затяжное,<br>овсяное | КМАФАнМ, КОЕ/г                         | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                     | БГКП (колиформы) в 0,1 г               | не допускаются      |  |
|                                                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                     | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                  |  |
|                                                                                                     | плесени, КОЕ/г, не более               | 100                 |  |
|                                                                                                     | КМАФАнМ, КОЕ/г                         | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
| - с кремовой прослойкой, начинкой                                                                   | БГКП (колиформы) в 0,1 г               | не допускаются      |  |
|                                                                                                     | <i>S. aureus</i> в 0,1 г               | не допускаются      |  |
|                                                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                     | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                  |  |
|                                                                                                     | плесени, КОЕ/г, не более               | 100                 |  |
|                                                                                                     | КМАФАнМ, КОЕ/г                         | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
| - галеты, крекеры                                                                                   | БГКП (колиформы) в 1,0 г               | не допускаются      |  |
|                                                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                     | плесени, КОЕ/г, не более               | 100                 |  |
|                                                                                                     | КМАФАнМ, КОЕ/г                         | 5 x 10 <sup>2</sup> |  |
|                                                                                                     | БГКП (колиформы) в 1,0 г               | не допускаются      |  |
|                                                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются      |  |
| 5.5.11. Мучные восточные сладости:<br>- бисквит с корицей, курабье,<br>шакер-лукум, шакер-чурек     | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                  |  |
|                                                                                                     | плесени, КОЕ/г, не более               | 50                  |  |
|                                                                                                     | КМАФАнМ, КОЕ/г                         | 5 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                     | БГКП (колиформы) в 1,0 г               | не допускаются      |  |
|                                                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                     | шакер-лукум, шакер-чурек               |                     |  |
| - земелах                                                                                           | КМАФАнМ, КОЕ/г                         | 5 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                     | БГКП (колиформы) в 1,0 г               | не допускаются      |  |

|                                                                       |                                        |                     |  |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------|--|
|                                                                       | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                       | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                  |  |
|                                                                       | плесени, КОЕ/г, не более               | 50                  |  |
| - рулеты и трубочки с орехами                                         | КМАФАМ, КОЕ/г                          | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                       | БГКП (колиформы) в 1,0 г               | не допускаются      |  |
|                                                                       | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                       | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                  |  |
|                                                                       | плесени, КОЕ/г, не более               | 50                  |  |
|                                                                       | КМАФАМ, КОЕ/г                          | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
| - глазированные                                                       | БГКП (колиформы) в 0,1 г               | не допускаются      |  |
|                                                                       | патогенные, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                       | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 50                  |  |
|                                                                       | плесени, КОЕ/г, не более               | 100                 |  |
|                                                                       | Токсичные элементы:                    |                     |  |
|                                                                       | свинец                                 | 1,0                 |  |
| 5.6. Мед                                                              | мышьяк                                 | 0,5                 |  |
|                                                                       | кадмий                                 | 0,05                |  |
|                                                                       | 5-Оксиметилфурфурол                    | 25                  |  |
|                                                                       | Пестициды <*>:                         |                     |  |
|                                                                       | ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)             | 0,005               |  |
|                                                                       | ДДТ и его метаболиты                   | 0,005               |  |
| Антибиотики <*> (в импортируемой продукции по информации поставщика): |                                        |                     |  |

|  |                        |                |        |
|--|------------------------|----------------|--------|
|  | тетрациклиновая группа | Не допускается | < 0,01 |
|--|------------------------|----------------|--------|

6. Плодовоовощная продукция - группа 07, группа 08, 09, группа 13, группа 20

| Наименование продукции                                                        | Показатели                                  | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------|------------|
| 6.1. Свежие и свежемороженые овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы | Токсичные элементы:                         |                                    |            |
|                                                                               | свинец                                      | 0,5<br>0,4 (фрукты, ягоды)         |            |
|                                                                               | мышьяк                                      | 0,2<br>0,5 (грибы)                 |            |
|                                                                               | кадмий                                      | 0,03<br>0,1 (грибы)                |            |
|                                                                               | ртуть                                       | 0,02<br>0,05 (грибы)               |            |
|                                                                               | Нитраты:                                    |                                    |            |
|                                                                               | картофель                                   | 250                                |            |
|                                                                               | капуста белокачанная ранняя (до 1 сентября) | 900                                |            |
|                                                                               | капуста белокачанная поздняя                | 500                                |            |
|                                                                               | морковь ранняя (до 1 сентября)              | 400                                |            |
|                                                                               | морковь поздняя                             | 250                                |            |
|                                                                               | томаты                                      | 150<br>300 защищенный грунт        |            |
|                                                                               | огурцы                                      | 150<br>400 защищенный грунт        |            |
|                                                                               | свекла столовая                             | 1400                               |            |

|                                                                                                            |                                                                                                                    |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| лук репчатый                                                                                               | 80                                                                                                                 |  |  |
| лук-перо                                                                                                   | 600<br>800 защищенный грунт                                                                                        |  |  |
| листовые овощи (салаты, шпинат, щавель, капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т.д.) | 2000                                                                                                               |  |  |
| перец сладкий                                                                                              | 200<br>400 защищенный грунт                                                                                        |  |  |
| кабачки                                                                                                    | 400                                                                                                                |  |  |
| арбузы                                                                                                     | 60                                                                                                                 |  |  |
| дыни                                                                                                       | 90                                                                                                                 |  |  |
| Салат латук свежий - выращенный в защищенном грунте с 1 октября по 31 марта                                | 4500                                                                                                               |  |  |
| - выращенный в незащищенном грунте с 1 октября по 31 марта                                                 | 4000                                                                                                               |  |  |
| - выращенный в защищенном грунте с 1 апреля по 30 сентября                                                 | 3500                                                                                                               |  |  |
| незащищенном грунте с 1 апреля по 30 сентября                                                              | 2500                                                                                                               |  |  |
| Салат латук айсбергового типа - выращенный в защищенном грунте мг/кг                                       | 2000                                                                                                               |  |  |
| - выращенный в незащищенном грунте                                                                         | 2500                                                                                                               |  |  |
| Пестициды <*>:                                                                                             |                                                                                                                    |  |  |
| ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)                                                             | 0,1 (картофель, зеленый горошек, сахарная свекла)<br>0,5 (овощи, бахчевые, грибы)<br>0,05 (фрукты, ягоды виноград) |  |  |
| ДДТ и его метаболиты                                                                                       | 0,1                                                                                                                |  |  |

| 6.1.1. Овощи и картофель свежие, свежемороженные и продукты их переработки, фрукты, сырье для соков | Микробиологические показатели:               |                                                                                     |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|                                                                                                     |                                              |                                                                                     |  |  |
| - овощи свежие цельные бланшированные быстрозамороженные                                            | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                      | 1 x 10 <sup>4</sup>                                                                 |  |  |
|                                                                                                     | БГКП (колиформы) в 1,0 г                     | не допускаются                                                                      |  |  |
|                                                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г        | не допускаются                                                                      |  |  |
|                                                                                                     | дрожжи, КОЕ/г, не более                      | 1 x 10 <sup>2</sup>                                                                 |  |  |
|                                                                                                     | плесени, КОЕ/г, не более                     | 1 x 10 <sup>2</sup>                                                                 |  |  |
|                                                                                                     | L. topocytogenes в 25 г                      | не допускаются                                                                      |  |  |
| - овощи свежие цельные небланшированные быстрозамороженные                                          | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                      | 1 x 10 <sup>5</sup><br>5 x 10 <sup>5</sup> - для овощей резаных, в том числе смесей |  |  |
|                                                                                                     | БГКП (колиформы) в 0,01 г                    | не допускаются                                                                      |  |  |
|                                                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г        | не допускаются                                                                      |  |  |
|                                                                                                     | дрожжи, КОЕ/г, не более                      | 5 x 10 <sup>2</sup>                                                                 |  |  |
|                                                                                                     | плесени, КОЕ/г, не более                     | 5 x 10 <sup>2</sup>                                                                 |  |  |
|                                                                                                     | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                      | 5 x 10 <sup>5</sup>                                                                 |  |  |
| - овощи зеленые и листовые быстрозамороженные                                                       | БГКП (колиформы) в 0,01 г                    | не допускаются                                                                      |  |  |
|                                                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г        | не допускаются                                                                      |  |  |
|                                                                                                     | дрожжи, КОЕ/г, не более                      | 5 x 10 <sup>2</sup>                                                                 |  |  |
|                                                                                                     | плесени, КОЕ/г, не более                     | 5 x 10 <sup>2</sup>                                                                 |  |  |
|                                                                                                     | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                      | 5 x 10 <sup>5</sup>                                                                 |  |  |
|                                                                                                     | БГКП (колиформы) в 0,01 г                    | не допускаются                                                                      |  |  |
| - грибы быстрозамороженные бланшированные                                                           | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г        | не допускаются                                                                      |  |  |
|                                                                                                     | дрожжи, КОЕ/г, не более                      | 5 x 10 <sup>2</sup>                                                                 |  |  |
|                                                                                                     | плесени, КОЕ/г, не более                     | 5 x 10 <sup>2</sup>                                                                 |  |  |
|                                                                                                     | L. topocytogenes в 25 г (для бланшированных) | не допускаются                                                                      |  |  |
|                                                                                                     | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                      | 1 x 10 <sup>4</sup>                                                                 |  |  |
|                                                                                                     | БГКП (колиформы) в 1,0 г                     | не допускаются                                                                      |  |  |

|                                                                                                |                                        |                     |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------|--|
|                                                                                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются      |  |
|                                                                                                | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 1 x 10 <sup>2</sup> |  |
|                                                                                                | плесени, КОЕ/г, не более               | 1 x 10 <sup>2</sup> |  |
| - полуфабрикаты из картофеля быстрозамороженные (картофель гарнирный, котлеты, биточки и т.д.) | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                | БГКП (колиформы) в 0,01 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются      |  |
| - салаты и смеси из бланшированных овощей быстрозамороженные                                   | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                | БГКП (колиформы) в 0,1 г               | не допускаются      |  |
|                                                                                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются      |  |
|                                                                                                | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 1 x 10 <sup>2</sup> |  |
|                                                                                                | плесени, КОЕ/г, не более               | 1 x 10 <sup>2</sup> |  |
|                                                                                                | L. monocytogenes в 25 г                | не допускаются      |  |
|                                                                                                | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
| - полуфабрикаты овощные пюриобразные быстрозамороженные                                        | БГКП (колиформы) в 0,1 г               | не допускаются      |  |
|                                                                                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются      |  |
|                                                                                                | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 2 x 10 <sup>2</sup> |  |
|                                                                                                | плесени, КОЕ/г, не более               | 2 x 10 <sup>2</sup> |  |
|                                                                                                | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г | не допускаются      |  |
| - котлеты овощные быстрозамороженные (полуфабрикаты)                                           | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                | 1 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                                                                                | БГКП (колиформы) в 0,1 г               | не допускаются      |  |
|                                                                                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются      |  |

|                                                                                                                                             |                                       |                     |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|--|
|                                                                                                                                             | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
| - полуфабрикаты картофельные и овощные в тестовой оболочке быстрозамороженные                                                               | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                                                             | БГКП (колиформы) в 0,01 г             | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                             | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                             | плесени, КОЕ/г, не более              | 2 x 10 <sup>2</sup> |  |
| 6.1.2. Плоды, ягоды, виноград быстрозамороженные и продукты их переработки:<br>- плоды семечковых и косточковых гладких, быстрозамороженные | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                                                             | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                             | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                             | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 2 x 10 <sup>2</sup> |  |
| - плоды косточковых опушенных, быстрозамороженные                                                                                           | плесени, КОЕ/г, не более              | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                                                             | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 5 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                                                                                                                             | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                             | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
| - ягоды свежие в вакуумной упаковке и быстрозамороженные, целые                                                                             | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 5 x 10 <sup>2</sup> |  |
|                                                                                                                                             | плесени, КОЕ/г, не более              | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                                                             | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                                                             | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются      |  |
| - ягоды протертые или дробленые, быстрозамороженные                                                                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                             | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 2 x 10 <sup>2</sup> |  |
|                                                                                                                                             | плесени, КОЕ/г, не более              | 5 x 10 <sup>2</sup> |  |
|                                                                                                                                             | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 1 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                                                                                                                             | БГКП (колиформы) в 0,01 г             | не допускаются      |  |

|                                                                                      |                                                                                                                                                        |                                                |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--|
|                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                                                                                  | не допускаются                                 |  |
|                                                                                      | дрожжи, КОЕ/г, не более                                                                                                                                | 5 x 10 <sup>2</sup>                            |  |
|                                                                                      | плесени, КОЕ/г, не более                                                                                                                               | 1 x 10 <sup>2</sup>                            |  |
| - блюда десертные плодово-ягодные<br>быстрозамороженные                              | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                                                                                                                | 1 x 10 <sup>3</sup>                            |  |
|                                                                                      | БГКП (колиформы) в 1,0 г                                                                                                                               | не допускаются                                 |  |
|                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                                                                                  | не допускаются                                 |  |
| - полуфабрикаты десертные<br>плодово-ягодные                                         | дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более                                                                                                                      | 1 x 10 <sup>2</sup> (дрожжи и плесени в сумме) |  |
|                                                                                      | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                                                                                                                | 1 x 10 <sup>5</sup>                            |  |
|                                                                                      | БГКП (колиформы) в 0,1 г                                                                                                                               | не допускаются                                 |  |
|                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                                                                                  | не допускаются                                 |  |
|                                                                                      | дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более                                                                                                                      | 1 x 10 <sup>3</sup> (дрожжи и плесени в сумме) |  |
| - полуфабрикаты плодово-ягодные в<br>тестовой оболочке<br>быстрозамороженные         | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                                                                                                                | 1 x 10 <sup>5</sup>                            |  |
|                                                                                      | БГКП (колиформы) в 0,01 г                                                                                                                              | не допускаются                                 |  |
|                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                                                                                  | не допускаются                                 |  |
|                                                                                      | дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более                                                                                                                      | 1 x 10 <sup>3</sup> (дрожжи и плесени в сумме) |  |
| 6.2. Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы                                    | Токсичные элементы, нитраты и пестициды - не более: "в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте". |                                                |  |
| 6.2.1. Сухие овощи и картофель: -<br>овощи сушеные, небланшированные<br>перед сушкой | Микробиологические показатели:                                                                                                                         |                                                |  |
|                                                                                      | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                                                                                                                | 5 x 10 <sup>5</sup>                            |  |
|                                                                                      | БГКП (колиформы) в 0,01 г                                                                                                                              | не допускаются                                 |  |
|                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                                                                                  | не допускаются                                 |  |

|                                                                      |                                       |                     |  |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|--|
|                                                                      | V. cereus, КОЕ/г, не более            | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                      | плесени, КОЕ/г, не более              | 5 x 10 <sup>2</sup> |  |
|                                                                      | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                      | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются      |  |
|                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                      | плесени, КОЕ/г, не более              | 5 x 10 <sup>2</sup> |  |
|                                                                      | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 2 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                      | БГКП (колиформы) в 0,01 г             | не допускаются      |  |
|                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                      | плесени, КОЕ/г, не более              | 5 x 10 <sup>2</sup> |  |
|                                                                      | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                      | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются      |  |
|                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                      | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                      | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются      |  |
|                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                      | плесени, КОЕ/г, не более              | 2 x 10 <sup>2</sup> |  |
|                                                                      | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                      | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются      |  |
|                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                      | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 5 x 10 <sup>2</sup> |  |
|                                                                      | плесени, КОЕ/г, не более              | 5 x 10 <sup>2</sup> |  |
| - сухое картофельное пюре                                            |                                       |                     |  |
| - картофель сушеный и другие корнеплоды, бланшированные перед сушкой |                                       |                     |  |
| - чипсы картофельные                                                 |                                       |                     |  |
| - чипсы и экструдированные изделия со вкусовыми добавками            |                                       |                     |  |
| 6.2.2. Сухие фрукты и ягоды:<br>- фрукты и ягоды (сухофрукты)        |                                       |                     |  |

|                                                                                  |                                       |                     |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|--|
| - плоды и ягоды, пюре<br>плодово-ягодные сублимационной<br>сушки                 | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                  | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                  | плесени, КОЕ/г, не более              | 1 x 10 <sup>2</sup> |  |
|                                                                                  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
| - цукаты                                                                         | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                  | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50                  |  |
|                                                                                  | плесени, КОЕ/г, не более              | 50                  |  |
|                                                                                  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 5 x 10 <sup>5</sup> |  |
| 6.2.3. Грибы сушеные                                                             | БГКП (колиформы) в 0,001 г            | не допускаются      |  |
|                                                                                  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                  | плесени, КОЕ/г, не более              | 5 x 10 <sup>2</sup> |  |
|                                                                                  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 5 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                  | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются      |  |
| 6.2.4. Концентраты пищевые:<br>- десерты овощные и фруктовые<br>(тепловой сушки) | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                  | <i>B. cereus</i> в 0,1 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                  | <i>S. aureus</i> в 1,0 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                  | плесени, КОЕ/г, не более              | 1 x 10 <sup>2</sup> |  |
|                                                                                  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
| - порошки овощные (сублимационной<br>сушки)                                      | БГКП (колиформы) в 0,01 г             | не допускаются      |  |
|                                                                                  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                  |                                       |                     |  |

|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                             |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                                                                      | плесени, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1 x 10 <sup>2</sup>                                         |  |
| 6.3. Консервы овощные, фруктовые, ягодные                                                                                            | Токсичные элементы:                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                             |  |
|                                                                                                                                      | свинец                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 0,5<br>0,4 (фрукты, ягоды)<br>1,0 (в сборной жестяной таре) |  |
|                                                                                                                                      | мышьяк                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 0,2                                                         |  |
|                                                                                                                                      | кадмий                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 0,03<br>0,05 (в сборной жестяной таре)                      |  |
|                                                                                                                                      | ртуть                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 0,02                                                        |  |
|                                                                                                                                      | олово                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 200,0 (в сборной жестяной таре)                             |  |
|                                                                                                                                      | хром                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 0,5 (в хромированной таре)                                  |  |
|                                                                                                                                      | Микотоксины:                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                             |  |
|                                                                                                                                      | патулин                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 0,05 (яблочные, томатные, облепиховые)                      |  |
|                                                                                                                                      | Нитраты, пестициды - контроль по сырью                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                             |  |
| Консервы овощные, имеющие рН 4,2 и выше, Консервы из абрикосов, персиков, груш с рН 3,8 и выше, приготовленные без добавления кислот | Микробиологические показатели:                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                             |  |
|                                                                                                                                      | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) |                                                             |  |
| Неконцентрированные томатопродукты (цельноконсервированные) с содержанием сухих веществ менее 12%                                    | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Б" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) |                                                             |  |
| Консервы овощные, имеющие рН 3,7 - 4,2                                                                                               | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "В" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору            |                                                             |  |

|                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                      |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--|
|                                                                                                                                                                                                             | (контролю)                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                      |  |
| Консервы овощные (с pH ниже 3,7), фруктовые и плодово-ягодные пастеризованные, консервы для общественного питания с сорбиновой кислотой и pH ниже 4,0; Консервы из абрикосов, персиков и груш с pH ниже 3,8 | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) |                                      |  |
| - Томатные соусы и кетчупы, нестерилизованные, в том числе с добавлением консервантов)                                                                                                                      | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                                                                   | 5 x 10 <sup>3</sup>                  |  |
|                                                                                                                                                                                                             | БГКП (колиформы) в 1,0 г                                                                                                                                                                                                                                                                  | не допускаются                       |  |
|                                                                                                                                                                                                             | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                                                                                                                                                                                                                     | не допускаются                       |  |
|                                                                                                                                                                                                             | плесени, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                                                                  | 50                                   |  |
|                                                                                                                                                                                                             | дрожжи, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                                                                   | 50                                   |  |
|                                                                                                                                                                                                             | сульфитредуцирующие клостридии, в 0,1 г                                                                                                                                                                                                                                                   | не допускаются                       |  |
| 6.4. Консервы грибные                                                                                                                                                                                       | Токсические элементы, не более:                                                                                                                                                                                                                                                           |                                      |  |
|                                                                                                                                                                                                             | свинец                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 0,5<br>1,0 (в сборной жестяной таре) |  |
|                                                                                                                                                                                                             | мышьяк                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 0,5                                  |  |
|                                                                                                                                                                                                             | кадмий                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 0,1                                  |  |
|                                                                                                                                                                                                             | ртуть                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 0,05                                 |  |
|                                                                                                                                                                                                             | олово                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 200,0 (в сборной жестяной таре)      |  |
|                                                                                                                                                                                                             | хром                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 0,5 (в хромированной таре)           |  |
|                                                                                                                                                                                                             | Пестициды <*>:                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                      |  |
|                                                                                                                                                                                                             | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)                                                                                                                                                                                                                                                                    | 0,5                                  |  |
|                                                                                                                                                                                                             | ДДТ и его метаболиты                                                                                                                                                                                                                                                                      | 0,1                                  |  |
|                                                                                                                                                                                                             | Микробиологические показатели:                                                                                                                                                                                                                                                            |                                      |  |

|                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|                                                                                                                                                                             | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" (из натуральных грибов) или консервов группы "В" (из маринованных грибов) в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) |                                      |
| 6.5. Джем, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром                                                     | Токсичные элементы:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                      |
|                                                                                                                                                                             | свинец                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 0,5<br>1,0 (в сборной жестяной таре) |
|                                                                                                                                                                             | мышьяк                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1,0                                  |
|                                                                                                                                                                             | кадмий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 0,05                                 |
|                                                                                                                                                                             | ртуть                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 0,02                                 |
|                                                                                                                                                                             | олово                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 200,0 (в сборной жестяной таре)      |
|                                                                                                                                                                             | хром                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 0,5 (в хромированной таре)           |
|                                                                                                                                                                             | Микотоксины:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                      |
|                                                                                                                                                                             | патулин                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 0,05 (яблочные, облепиховые)         |
|                                                                                                                                                                             | Микробиологические показатели:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                      |
| 6.5.1. Джем, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром нестерилизованные                                 | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | $5 \times 10^3$                      |
|                                                                                                                                                                             | БГКП (колиформы) в 1,0 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | не допускаются                       |
|                                                                                                                                                                             | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | не допускаются                       |
|                                                                                                                                                                             | дрожжи, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 50                                   |
|                                                                                                                                                                             | плесени, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 50                                   |
| 6.5.2. Джем, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, протертые с сахаром, и др. плодово-ягодные концентраты с сахаром, подвергнутые различным способам теплوفизического | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "Г" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                                                                           |                                      |

| воздействия                                                          |                                                                            |                             |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 6.6. Овощи и фрукты, грибы соленые, маринованные, квашенные, моченые | Токсичные элементы:                                                        |                             |
|                                                                      | свинец                                                                     | 0,5<br>0,4 (фрукты, ягоды)  |
|                                                                      | мышьяк                                                                     | 0,2<br>0,5 (грибы)          |
|                                                                      | кадмий                                                                     | 0,03<br>0,1 (грибы)         |
|                                                                      | ртуть                                                                      | 0,02<br>0,05 (грибы)        |
|                                                                      | Нитраты:                                                                   |                             |
|                                                                      | картофель                                                                  | 250                         |
|                                                                      | капуста белокачанная ранняя (до 1 сентября)                                | 900                         |
|                                                                      | капуста белокачанная поздняя                                               | 500                         |
|                                                                      | морковь ранняя (до 1 сентября)                                             | 400                         |
|                                                                      | морковь поздняя                                                            | 250                         |
|                                                                      | томаты                                                                     | 150<br>300 защищенный грунт |
|                                                                      | огурцы                                                                     | 150<br>400 защищенный грунт |
|                                                                      | свекла столовая                                                            | 1400                        |
|                                                                      | лук репчатый                                                               | 80                          |
|                                                                      | лук-перо                                                                   | 600<br>800 защищенный грунт |
|                                                                      | листовые овощи (салаты, шпинат, щавель, капуста салатных сортов, петрушка, | 2000                        |

|                                                                                                                                                                             |                                                    |                                                                                                                     |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|                                                                                                                                                                             | сельдерей, кинза, укроп и т.д.)                    |                                                                                                                     |  |  |
|                                                                                                                                                                             | перец сладкий                                      | 200<br>400 защищенный грунт                                                                                         |  |  |
|                                                                                                                                                                             | кабачки                                            | 400                                                                                                                 |  |  |
|                                                                                                                                                                             | арбузы                                             | 60                                                                                                                  |  |  |
|                                                                                                                                                                             | дыни                                               | 90                                                                                                                  |  |  |
|                                                                                                                                                                             | Пестициды <*>:                                     |                                                                                                                     |  |  |
|                                                                                                                                                                             | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)     | 0,1 (картофель, зеленый горошек, сахарная свекла)<br>0,5 (овощи, бахчевые, грибы)<br>0,05 (фрукты, ягоды, виноград) |  |  |
|                                                                                                                                                                             | ДДТ и его метаболиты                               | 0,1                                                                                                                 |  |  |
|                                                                                                                                                                             | Микробиологические показатели:                     |                                                                                                                     |  |  |
|                                                                                                                                                                             | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г              | не допускаются                                                                                                      |  |  |
| - овощи квашенные и соленые (капуста, огурцы, помидоры и т.д.) для непосредственного употребления; фрукты моченые и соленные, в т.ч. бахчевые (упакованные и неупакованные) | Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г | не допускаются                                                                                                      |  |  |
|                                                                                                                                                                             | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г              | не допускаются                                                                                                      |  |  |
|                                                                                                                                                                             | Токсичные элементы:                                |                                                                                                                     |  |  |
|                                                                                                                                                                             | свинец                                             | 5,0                                                                                                                 |  |  |
| 6.7. Специи и пряности, пряные травы                                                                                                                                        | мышьяк                                             | 3,0                                                                                                                 |  |  |
|                                                                                                                                                                             | кадмий                                             | 0,2                                                                                                                 |  |  |
|                                                                                                                                                                             | Микробиологические показатели:                     |                                                                                                                     |  |  |
|                                                                                                                                                                             | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                           | 5 x 10 <sup>5</sup>                                                                                                 |  |  |
| - готовые к употреблению                                                                                                                                                    |                                                    |                                                                                                                     |  |  |

|                                                                                                                                      |                                              |                     |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------|--|
|                                                                                                                                      | БГКП (колиформы) в 0,01 г                    | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                      | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г      | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г        | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                      | плесени, КОЕ/г, не более                     | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                                                      | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                     | 2 x 10 <sup>6</sup> |  |
| - специи и пряности - сырье: перец<br>черный горошек, перец душистый,<br>перец красный, кориандр, корица,<br>мускатный орех и др.    | БГКП (колиформы) в 0,001 г                   | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г        | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                      | плесени, КОЕ/г, не более                     | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                                                      | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                     | 5 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                                                                                                                      | БГКП (колиформы) в 0,01 г                    | не допускаются      |  |
| - комплексные пищевые добавки со<br>специями и пряными овощами                                                                       | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г      | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г        | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                      | плесени, КОЕ/г, не более                     | 2 x 10 <sup>2</sup> |  |
|                                                                                                                                      | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                     | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                                                      | БГКП (колиформы) в 0,01 г (см <sup>3</sup> ) | не допускаются      |  |
| - пищевкусовая приправа - горчица,<br>хрен столовый, в т.ч. приправы<br>жидкие, пастообразные, горчичные<br>соусы, приправы из хрена | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г      | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г        | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                      | плесени, КОЕ/г, не более                     | 2 x 10 <sup>2</sup> |  |
|                                                                                                                                      | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                     | 5 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                                                      | БГКП (колиформы) в 1,0 г                     | не допускаются      |  |
| - чеснок порошкообразный<br>(сублимационной сушки)                                                                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г        | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                      | плесени, КОЕ/г, не более                     | 1 x 10 <sup>2</sup> |  |

|                                                                                                                              |                                           |                     |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------|--|
|                                                                                                                              | V. cereus, КОЕ/г, не более                | 1 x 10 <sup>2</sup> |  |
| 6.8. Орехи                                                                                                                   | Токсичные элементы:                       |                     |  |
|                                                                                                                              | свинец                                    | 0,5                 |  |
|                                                                                                                              | мышьяк                                    | 0,3                 |  |
|                                                                                                                              | кадмий                                    | 0,1                 |  |
|                                                                                                                              | ртуть                                     | 0,05                |  |
|                                                                                                                              | Пестициды <*>:                            |                     |  |
|                                                                                                                              | ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)                | 0,5                 |  |
|                                                                                                                              | ДДТ и его метаболиты                      | 0,15                |  |
|                                                                                                                              | Микотоксины:<br>афлатоксин В <sub>1</sub> | 0,005               |  |
|                                                                                                                              | Микробиологические показатели:            |                     |  |
| - орехи натуральные (миндаль, грецкие, арахис, фисташки, орех серый калифорнийский, пекан, кокосовый) очищенные необжаренные | БГКП (колиформы) в 0,01 г                 | не допускаются      |  |
|                                                                                                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г     | не допускаются      |  |
|                                                                                                                              | плесени, КОЕ/г, не более                  | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                                              | БГКП (колиформы) в 0,1 г                  | не допускаются      |  |
| - орехи обжаренные                                                                                                           | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г     | не допускаются      |  |
|                                                                                                                              | плесени, КОЕ/г, не более                  | 5 x 10 <sup>2</sup> |  |
|                                                                                                                              | БГКП (колиформы) в 0,01 г                 | не допускаются      |  |
|                                                                                                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г     | не допускаются      |  |
| - орехи кокосовые высушенные измельченные                                                                                    | плесени, КОЕ/г, не более                  | 1 x 10 <sup>2</sup> |  |
|                                                                                                                              | БГКП (колиформы) в 0,01 г                 | не допускаются      |  |
|                                                                                                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г     | не допускаются      |  |
|                                                                                                                              | плесени, КОЕ/г, не более                  | 1 x 10 <sup>2</sup> |  |
| - орехи кокосовые измельченные                                                                                               | БГКП (колиформы) в 0,01 г                 | не допускаются      |  |
|                                                                                                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г     | не допускаются      |  |

|                                                             |                                                   |                                              |                                                  |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------|
|                                                             | плесени, КОЕ/г, не более                          | 1 x 10 <sup>2</sup>                          |                                                  |
| 6.9. Чай (черный, зеленый, плиточный)                       | Токсичные элементы:                               |                                              |                                                  |
|                                                             | свинец                                            | 10,0                                         |                                                  |
|                                                             | мышьяк                                            | 1,0                                          |                                                  |
|                                                             | кадмий                                            | 1,0                                          |                                                  |
|                                                             | ртуть                                             | 0,1                                          |                                                  |
|                                                             | Микотоксины:<br>афлатоксин В <sub>1</sub>         | 0,005                                        |                                                  |
|                                                             | Микробиологические показатели:                    |                                              |                                                  |
|                                                             | плесени, КОЕ/г, не более                          | 1 x 10 <sup>3</sup>                          |                                                  |
|                                                             | Пестициды <*>:                                    |                                              |                                                  |
|                                                             | ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)                        | 0,2                                          |                                                  |
|                                                             | ДДТ и его метаболиты                              | 0,2                                          |                                                  |
| 6.10. Кофе (в зернах, молотый, растворимый)                 | Токсичные элементы:                               |                                              |                                                  |
|                                                             | свинец                                            | 1,0                                          |                                                  |
|                                                             | мышьяк                                            | 1,0                                          |                                                  |
|                                                             | кадмий                                            | 0,05                                         |                                                  |
|                                                             | ртуть                                             | 0,02                                         |                                                  |
|                                                             | Микотоксины:<br>афлатоксин В <sub>1</sub>         | 0,005                                        |                                                  |
|                                                             | Микробиологические показатели:                    |                                              |                                                  |
|                                                             | плесени, КОЕ/г, не более                          | 5 x 10 <sup>2</sup> (кофейные зерна зеленые) |                                                  |
| 6.11. Соки, в том числе концентрированные соки, фруктовые и | Токсичные элементы (по содержанию сухих веществ): |                                              | Для концентрированных соков, морсов, фруктовых и |

|                                                                                                                                                                                                                                                                              |                         |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (или) овощные нектары, морсы, в том числе концентрированные морсы, фруктовые и (или) овощные сокодержажие напитки, фруктовые и (или) овощные пюре, в том числе концентрированные фруктовые и (или) овощные пюре, мороженое плодово-ягодное, ароматизированное и пищевые льды | свинец                  | 0,5 (соковая продукция из овощей)<br>0,4 (соковая продукция из фруктов, мороженое фруктовое, плодово-ягодное)<br>0,3 (мороженое ароматизированное и пищевые льды) | (или) овощных пюре расчет осуществляется с учетом приведенных норм и степени концентрирования (по содержанию сухих веществ)                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                              | мышьяк                  | 0,2<br>0,1 (мороженое ароматизированное и пищевые льды)                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                              | кадмий                  | 0,03                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                              | ртуть                   | 0,02                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                              | олово                   | 200,0 (соковая продукция из фруктов и (или) овощей в сборной жестяной таре)                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                              | хром                    | 0,5 (соковая продукция из фруктов и (или) овощей в хромированной таре)                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                              | Микотоксины:<br>патулин | 0,05 (соковая продукция из яблок, томатов, облепихи, калины)                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                              | 5-Оксиметилфурфурол     | 20,0                                                                                                                                                              | Для концентрированных соков, концентрированных морсов, концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре расчет показателей осуществляется с учетом приведенных норм и степени концентрирования (по содержанию сухих веществ) |
|                                                                                                                                                                                                                                                                              |                         |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                              |                         |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                              |

|  | Нитраты:                                                                 |      | В пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и готовом продукте |
|--|--------------------------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | картофеля                                                                | 250  |                                                                                              |
|  | капусты белокачанной ранней, уборка которой осуществляется до 1 сентября | 900  |                                                                                              |
|  | капусты болокочанной поздней                                             | 500  |                                                                                              |
|  | моркови ранней, уборка которой осуществляется до 1 сентября              | 400  |                                                                                              |
|  | моркови поздней                                                          | 250  |                                                                                              |
|  | томатов                                                                  | 150  |                                                                                              |
|  | томатов, выращиваемых в защищенном грунте                                | 300  |                                                                                              |
|  | огурцов                                                                  | 150  |                                                                                              |
|  | огурцов, выращиваемых в защищенном грунте                                | 400  |                                                                                              |
|  | свеклы столовой                                                          | 1400 |                                                                                              |
|  | овощей листовых                                                          | 2000 |                                                                                              |
|  | перца сладкого (паприки)                                                 | 200  |                                                                                              |
|  | перца сладкого, выращиваемого в защищенном грунте                        | 400  |                                                                                              |
|  | кабачков                                                                 | 400  |                                                                                              |
|  | арбузов                                                                  | 60   |                                                                                              |
|  | дыни                                                                     | 90   |                                                                                              |
|  | Пестициды <*>:                                                           |      |                                                                                              |

|                                                                                                              |                                                                                                          |                                                                                                 |                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                              | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)                                                           | 0,5 (соковая продукция из овощей и из бахчевых культур);<br>0,05 (соковая продукция из фруктов) |                                                                                              |
|                                                                                                              | ДДТ и его метаболиты                                                                                     | 0,1                                                                                             |                                                                                              |
| 6.11.1. Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей (требования промышленной стерильности): | Микроорганизмы после термостатной выдержки:                                                              |                                                                                                 |                                                                                              |
|                                                                                                              | Соковая продукция из фруктов с:                                                                          |                                                                                                 |                                                                                              |
| - pH 4,2 и выше, а также pH 3,8 и выше для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш                    | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы:                          |                                                                                                 |                                                                                              |
|                                                                                                              | <i>B. cereus</i> и <i>B. poulux</i> в 1 г (см <sup>3</sup> )                                             | не допускаются                                                                                  |                                                                                              |
|                                                                                                              | <i>B. subtilis</i> , КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более 11                                               | 11                                                                                              |                                                                                              |
|                                                                                                              | Мезофильные клостридии:                                                                                  |                                                                                                 |                                                                                              |
|                                                                                                              | <i>Cl. botulinum</i> и <i>Cl. perfringens</i> в 1 г (см <sup>3</sup> )                                   | не допускаются                                                                                  |                                                                                              |
|                                                                                                              | прочие, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более 1                                                             | 1                                                                                               |                                                                                              |
|                                                                                                              | Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )                       | не допускаются                                                                                  |                                                                                              |
|                                                                                                              | Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )                                                    | не допускаются                                                                                  |                                                                                              |
|                                                                                                              | Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> ) | не допускаются                                                                                  | Для соковой продукции из фруктов, хранение которых осуществляется при температуре выше 20 °С |
|                                                                                                              | Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )                       | не допускаются                                                                                  |                                                                                              |
| - pH ниже 4,2, а также pH ниже 3,8 для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш                        | Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )                                                    | не допускаются                                                                                  |                                                                                              |
|                                                                                                              | Соковая продукция из овощей:                                                                             |                                                                                                 |                                                                                              |

|                                                |                                                                                                                                                                                        |                      |                                                                                             |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Томатная с содержанием сухих веществ менее 12% | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы:<br>V. cereus и V. polymyxa в 1 г (см <sup>3</sup> )<br>V. subtilis, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более | не допускаются<br>11 |                                                                                             |
|                                                | Мезофильные клостридии:<br>Cl. botulinum и Cl. perfringens в 1 г (см <sup>3</sup> )<br>прочие, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более                                                      | не допускаются<br>1  |                                                                                             |
|                                                | Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )                                                                                                     | не допускаются       |                                                                                             |
|                                                | Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )                                                                                                                                  | не допускаются       |                                                                                             |
|                                                | Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )                                                                               | не допускаются       | Для соковой продукции из овощей, хранение которых осуществляется при температуре выше 20 °C |
|                                                |                                                                                                                                                                                        |                      |                                                                                             |
| Прочие:<br>- pH 4,2 и выше                     | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы:<br>V. cereus и V. polymyxa в 1 г (см <sup>3</sup> )<br>V. subtilis, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более | не допускаются<br>11 |                                                                                             |
|                                                | Мезофильные клостридии:<br>Cl. botulinum и Cl. perfringens в 1 г (см <sup>3</sup> )<br>прочие, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более                                                      | не допускаются<br>1  |                                                                                             |
|                                                | Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )                                                                                                     | не допускаются       |                                                                                             |
|                                                | Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )                                                                                                                                  | не допускаются       |                                                                                             |
|                                                | Спорообразующие термофильные                                                                                                                                                           | не допускаются       | Для соковой продукции из                                                                    |
|                                                |                                                                                                                                                                                        |                      |                                                                                             |

|                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                          |                |                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                    | аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )                              |                | овощей, хранение которых осуществляется при температуре выше 20 °С                          |
| - рН 3,7 - 4,2                                                                                                                                                                                                     | Мезофильные клостридии:                                                                                  |                |                                                                                             |
|                                                                                                                                                                                                                    | <i>Cl. botulinum</i> и <i>Cl. perfringens</i> в 1 г (см <sup>3</sup> )                                   | не допускаются |                                                                                             |
|                                                                                                                                                                                                                    | прочие, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более 1                                                             | 1              |                                                                                             |
|                                                                                                                                                                                                                    | Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )                       | не допускаются |                                                                                             |
|                                                                                                                                                                                                                    | Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )                                                    | не допускаются |                                                                                             |
| - рН ниже 3,7                                                                                                                                                                                                      | Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> ) | не допускаются | Для соковой продукции из овощей, хранение которых осуществляется при температуре выше 20 °С |
|                                                                                                                                                                                                                    | Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )                       | не допускаются |                                                                                             |
|                                                                                                                                                                                                                    | Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )                                                    | не допускаются |                                                                                             |
|                                                                                                                                                                                                                    | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более 50                                                             | 50             |                                                                                             |
|                                                                                                                                                                                                                    | БГКП (колиформы) в 1000 см <sup>3</sup> (г)                                                              | не допускаются |                                                                                             |
| 6.11.2. Соки из фруктов, соки из овощей, фруктовые и (или) овощные нектары, морсы и фруктовые и (или) овощные сокосодержащие напитки, консервированные и газированные с использованием углекислоты с рН 3,8 и ниже | Дрожжи в 1 см <sup>3</sup> (г)                                                                           | Не допускаются |                                                                                             |
|                                                                                                                                                                                                                    | Плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более 50                                                            | 50             |                                                                                             |
|                                                                                                                                                                                                                    | Молочнокислые микроорганизмы в 1 см <sup>3</sup> (г)                                                     | Не допускаются |                                                                                             |
|                                                                                                                                                                                                                    | Неспорообразующие микроорганизмы в 1 см <sup>3</sup> (г)                                                 | Не допускаются |                                                                                             |
|                                                                                                                                                                                                                    | Дрожжи в 1 см <sup>3</sup> (г)                                                                           | Не допускаются |                                                                                             |
| 6.11.3. Концентрированные соки из фруктов, концентрированные морсы, концентрированные фруктовые пюре, консервированные                                                                                             | Плесени в 1 см <sup>3</sup> (г)                                                                          | Не допускаются |                                                                                             |
|                                                                                                                                                                                                                    | Мезофильные клостридии в 1 г/(см <sup>3</sup> )                                                          | не допускаются |                                                                                             |
| 6.11.4. Концентрированные соки из                                                                                                                                                                                  |                                                                                                          |                |                                                                                             |

|                                                                                                                                                                             |                                                            |                     |                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------|
| овощей, концентрированные овощные пюре (за искл. томатных соков и пюре), консервированные                                                                                   | Неспорообразующие микроорганизмы в 1 г/см <sup>3</sup>     | не допускаются      |                                                       |
|                                                                                                                                                                             | Дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), в 1 г/(см <sup>3</sup> )  | не допускаются      |                                                       |
|                                                                                                                                                                             | Плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), в 1 г/(см <sup>3</sup> ) | не допускаются      |                                                       |
| 6.11.5. Концентрированные соки из фруктов, концентрированные соки из овощей, концентрированные морсы и концентрированные фруктовые и (или) овощные пюре, быстрозамороженные | КМАФАМ, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более                 | 5 x 10 <sup>3</sup> |                                                       |
|                                                                                                                                                                             | БГКП (колиформы) в 1 г/(см <sup>3</sup> )                  | не допускаются      |                                                       |
|                                                                                                                                                                             | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/(см <sup>3</sup> )   | не допускаются      |                                                       |
|                                                                                                                                                                             | Дрожжи, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более                 | 2 x 10 <sup>3</sup> |                                                       |
|                                                                                                                                                                             | Плесени, КОЕ/г (см <sup>3</sup> ), не более                | 5 x 10 <sup>2</sup> |                                                       |
|                                                                                                                                                                             | Мезофильные клостридии в 1 г/(см <sup>3</sup> )            | не допускаются      |                                                       |
| 6.11.6. Концентрированный томатный сок, концентрированное томатное пюре, концентрированная томатная паста с содержанием растворимых сухих веществ в более чем 12%           | Молочнокислые микроорганизмы в 1 г/(см <sup>3</sup> )      | не допускаются      |                                                       |
|                                                                                                                                                                             | Неспорообразующие микроорганизмы в 1 г/(см <sup>3</sup> )  | не допускаются      |                                                       |
|                                                                                                                                                                             | Дрожжи, КОЕ/г (см <sup>3</sup> )                           | не допускаются      |                                                       |
|                                                                                                                                                                             | Плесени, КОЕ/г (см <sup>3</sup> )                          | не допускаются      |                                                       |
| 6.11.7. Мороженое плодово-ягодное, ароматизированное и пищевые льды на основе сахарного сиропа                                                                              | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                  | 1 x 10 <sup>5</sup> |                                                       |
|                                                                                                                                                                             | БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>                  | Не допускаются      |                                                       |
|                                                                                                                                                                             | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/(см <sup>3</sup> )   | не допускаются      |                                                       |
|                                                                                                                                                                             | Дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), в 1 г/см <sup>3</sup>     | 100                 |                                                       |
|                                                                                                                                                                             | Плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                 | 100                 |                                                       |
|                                                                                                                                                                             | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                  | 1 x 10 <sup>4</sup> | Смеси сухие контролируются после восстановления водой |
| 6.11.8. Смеси для мороженого плодово-ягодного                                                                                                                               | БГКП (колиформы) в 0,01 г/см <sup>3</sup>                  | Не допускаются      |                                                       |
|                                                                                                                                                                             | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г/(см <sup>3</sup> )   | не допускаются      |                                                       |

|  |                                                        |     |  |
|--|--------------------------------------------------------|-----|--|
|  | Дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), в 1 г/см <sup>3</sup> | 100 |  |
|  | Плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более             | 100 |  |

7. Масличное сырье и жировые продукты - группа 12, группа 15

| Наименование продукции             | Показатели                             | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания                           |
|------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| 7.1. Масло растительное (все виды) | Токсичные элементы:                    |                                    |                                      |
|                                    | свинец                                 | 0,1                                |                                      |
|                                    |                                        | 0,2                                | Для арахисового масла                |
|                                    | мышьяк                                 | 0,1                                |                                      |
|                                    | кадмий                                 | 0,05                               |                                      |
|                                    | ртуть                                  | 0,03                               |                                      |
|                                    | железо                                 | 1,5                                | Для рафинированных масел             |
|                                    |                                        | 5,0                                | Для нерафинированных масел           |
|                                    | медь                                   | 0,4                                | Для нерафинированных масел           |
|                                    |                                        | 0,1                                | Для рафинированных масел             |
|                                    | Микотоксины: афлатоксин В <sub>1</sub> | 0,005                              | Для нерафинированных масел           |
|                                    | Пестициды <*>:                         |                                    |                                      |
|                                    | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)                 | 0,2                                |                                      |
|                                    |                                        | 0,05                               | Для рафинированных, дезодорированных |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                 |                                      |  |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ДДТ и его метаболиты            | 0,2                                  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                 | 0,1                                  |  | Для рафинированных, дезодорированных масел                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Содержание эруковой кислоты     | 5%                                   |  | Для масел растительных из семян крестоцветных                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Диоксины <***>                  | 0,00000075                           |  | (в пересчете на жир)                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Показатели окислительной порчи: |                                      |  |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | кислотное число                 | 4,0 мг гидроокиси калия/г (мг КОН/г) |  | Для нерафинированных масел                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                 | 0,6 мг КОН/г                         |  | Для рафинированных масел                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | перекисное число                | 10,0 ммоль активного кислорода/кг    |  | 5,0 ммоль активного кислорода/кг - для масла оливкового очищенного<br>15,0 ммоль активного кислорода/кг - для масла оливкового смешанного, пальмового<br>нерафинированного 20,0 ммоль активного кислорода/кг - для натурального оливкового масла первой холодной выжимки |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Токсичные элементы:             |                                      |  |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | свинец                          | 0,1<br>0,3                           |  | Для майонезов                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 7.2. Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жиры рыб (маргарины, спреды растительно-жировые, смеси топленые растительно-жировые, жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао | мышьяк                          | 0,1                                  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | кадмий                          | 0,05                                 |  |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ртуть                           | 0,05                                 |  |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | никель                          | 0,7                                  |  | Для жиров специального                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                 |                                      |  |                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                        |                                   |  |                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <p>POP-типа, заменители мала какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах)</p>                                                                                                                                                   | назначения и маргаринов                |                                   |  |                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | железо                                 | 1,5                               |  | Для маргаринов, спредов растительно-жировых и смесей топленых растительно-жировых |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | медь                                   | 0,1                               |  | Для маргаринов, спредов растительно-жировых и смесей топленых растительно-жировых |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Микотоксины: афлатоксин В <sub>1</sub> | 0,005                             |  |                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Пестициды <*>:                         |                                   |  |                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)             | 0,05                              |  |                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ДДТ и его метаболиты                   | 0,1                               |  |                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Полихлорированные бифенилы             | 3,0                               |  | Для продуктов, содержащих жиры рыб                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Показатели окислительной порчи:        |                                   |  |                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | перекисное число                       | 10,0 ммоль активного кислорода/кг |  |                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Микробиологические показатели:         |                                   |  |                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | БГКП (колиформы) в 0,001 г             | не допускаются                    |  |                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются                    |  |                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | дрожжи, КОЕ/г, не более                | 1 x 10 <sup>3</sup>               |  |                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | плесени, КОЕ/г, не более               | 1 x 10 <sup>2</sup>               |  |                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Микробиологические показатели:         |                                   |  |                                                                                   |
| <p>7.2.1. Жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и заменители молочного жира, эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа, заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа, смеси топленые растительно-жировые</p> |                                        |                                   |  |                                                                                   |
| <p>7.2.2. Маргарины, спреды</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                        |                                   |  |                                                                                   |

|                                                                         |                                       |                     |                          |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|--------------------------|
| растительно-жировые                                                     | БГКП (колиформы) в 0,01 г             | не допускаются      |                          |
|                                                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |                          |
|                                                                         | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 5 x 10 <sup>2</sup> |                          |
|                                                                         | плесени, КОЕ/г, не более              | 50                  |                          |
| 7.2.3. Кремы на растительных маслах                                     | Микробиологические показатели:        |                     |                          |
|                                                                         | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 1 x 10 <sup>4</sup> |                          |
|                                                                         | БГКП (колиформы) в 0,01 г             | не допускаются      |                          |
|                                                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |                          |
|                                                                         | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50                  |                          |
|                                                                         | плесени, КОЕ/г, не более              | 50                  |                          |
| 7.2.4. Майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел   | Микробиологические показатели:        |                     |                          |
|                                                                         | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются      |                          |
|                                                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |                          |
|                                                                         | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 5 x 10 <sup>2</sup> |                          |
|                                                                         | плесени, КОЕ/г, не более              | 50                  |                          |
|                                                                         | Токсичные элементы:                   |                     |                          |
| 7.3. Спреды растительно-сливочные, смеси топленые растительно-сливочные | свинец                                | 0,1                 |                          |
|                                                                         |                                       | 0,3                 | С шоколадным компонентом |
|                                                                         | мышьяк                                | 0,1                 |                          |
|                                                                         | кадмий                                | 0,03                |                          |
|                                                                         |                                       | 0,2                 | С шоколадным компонентом |

|  |                                        |                                   |  |                                           |
|--|----------------------------------------|-----------------------------------|--|-------------------------------------------|
|  | ртуть                                  | 0,03                              |  |                                           |
|  | медь                                   | 0,4                               |  | Для поставляемых на хранение              |
|  | железо                                 | 1,5                               |  | Для поставляемых на хранение              |
|  | никель                                 | 0,7                               |  | Для продуктов с гидрогенизированным жиром |
|  | Микотоксины: афлатоксин В <sub>1</sub> | 0,005                             |  |                                           |
|  | Антибиотики <*>:                       |                                   |  |                                           |
|  | левомицетин (хлорамфеникол)            | не допускается                    |  | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012     |
|  | тетрациклиновая группа                 | не допускается                    |  | < 0,01 мг/кг                              |
|  | стрептомицин                           | не допускается                    |  | < 0,2 мг/кг                               |
|  | пенициллины                            | не допускаются                    |  | < 0,004 мг/кг                             |
|  | Пестициды <*>:                         |                                   |  |                                           |
|  | ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)             | 1,25                              |  | В пересчете на жир                        |
|  | ДДТ и его метаболиты                   | 1,0                               |  | То же                                     |
|  | Показатели окислительной порчи:        |                                   |  |                                           |
|  | кислотность жировой фазы               | 2,5 градуса Кеттстофера           |  |                                           |
|  | перекисное число                       | 10,0 ммоль активного кислорода/кг |  |                                           |
|  | Микробиологические показатели:         |                                   |  |                                           |
|  | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                | 1 x 10 <sup>5</sup>               |  |                                           |
|  | БГКП (колиформы) в 0,01 г              | не допускаются                    |  |                                           |

7.3.1. Спреды растительно-сливочные с массовой долей жира от 60% и более

|                                                                                                                               |                                                                  |                 |                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                               | стафилококки, <i>S. aureus</i> в 0,1 г                           | не допускаются  |                                                                                                  |
|                                                                                                                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. toposuytogenes</i> в 25 г | не допускаются  |                                                                                                  |
|                                                                                                                               | дрожжи, КОЕ/г, не более                                          | 100             |                                                                                                  |
|                                                                                                                               | плесени, КОЕ/г, не более                                         | 100             |                                                                                                  |
|                                                                                                                               | Микробиологические показатели:                                   |                 |                                                                                                  |
| 7.3.2. Спреды растительно-сливочные с массовой долей жира от 39% до 60%                                                       | БГКП (колиформы) в 0,01 г                                        | не допускаются  |                                                                                                  |
|                                                                                                                               | стафилококки, <i>S. aureus</i> в 0,01 г                          | не допускаются  |                                                                                                  |
|                                                                                                                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. toposuytogenes</i> в 25 г | не допускаются  |                                                                                                  |
|                                                                                                                               | дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/г, не более                      | 200             |                                                                                                  |
|                                                                                                                               | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                          | $1 \times 10^5$ |                                                                                                  |
| 7.3.3. Смеси топленые растительно-сливочные                                                                                   | Микробиологические показатели:                                   |                 |                                                                                                  |
|                                                                                                                               | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                          | $1 \times 10^3$ |                                                                                                  |
|                                                                                                                               | БГКП (колиформы) в 1,0 г                                         | не допускаются  |                                                                                                  |
|                                                                                                                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                            | не допускаются  |                                                                                                  |
|                                                                                                                               | плесени, КОЕ/г, не более                                         | 200             |                                                                                                  |
| 7.4. Семена масличных культур (подсолнечника, сои, хлопчатника, кукурузы, льна, горчицы, рапса, арахиса, пищевого мака и др.) | Токсичные элементы:                                              |                 |                                                                                                  |
|                                                                                                                               | свинец                                                           | 1,0             |                                                                                                  |
|                                                                                                                               | мышьяк                                                           | 0,3             |                                                                                                  |
|                                                                                                                               | кадмий                                                           | 0,1             | 0,5 для семян пищевого мака, 0,2 для семян подсолнечника, предназначенного для непосредственного |

|                                                                                                                                                                         |                                           |                |  |                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------|--|---------------------------------------|
|                                                                                                                                                                         |                                           |                |  | употребления в пищу                   |
|                                                                                                                                                                         | ртуть                                     | 0,05           |  |                                       |
|                                                                                                                                                                         | Микотоксины:<br>афлатоксин В <sub>1</sub> | 0,005          |  |                                       |
|                                                                                                                                                                         | Пестициды <*>:                            |                |  |                                       |
|                                                                                                                                                                         | ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)                | 0,2            |  | Соя, хлопчатник                       |
|                                                                                                                                                                         |                                           | 0,4            |  | Лен, горчица, рапс                    |
|                                                                                                                                                                         |                                           | 0,5            |  | Подсолнечник, арахис, кукуруза        |
|                                                                                                                                                                         | ДДТ и его метаболиты                      | 0,05           |  | Соя, хлопчатник, кукуруза             |
|                                                                                                                                                                         |                                           | 0,1            |  | Лен, горчица, рапс                    |
|                                                                                                                                                                         |                                           | 0,15           |  | Подсолнечник, арахис                  |
| 7.5. Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный). Шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый и продукты из него | Токсичные элементы:                       |                |  |                                       |
|                                                                                                                                                                         | свинец                                    | 0,1            |  |                                       |
|                                                                                                                                                                         | мышьяк                                    | 0,1            |  |                                       |
|                                                                                                                                                                         | кадмий                                    | 0,03           |  |                                       |
|                                                                                                                                                                         | ртуть                                     | 0,03           |  |                                       |
|                                                                                                                                                                         | Антибиотики <*>:                          |                |  |                                       |
|                                                                                                                                                                         | левомецетин (хлорамфеникол)               | не допускается |  | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
|                                                                                                                                                                         | тетрациклиновая группа                    | не допускается |  | < 0,01 мг/кг                          |
|                                                                                                                                                                         | бацитрацин                                | не допускается |  | < 0,02 мг/кг                          |
|                                                                                                                                                                         | Нитрозамины:<br>сумма НДМА и НДЭА         | 0,002          |  |                                       |

|                                                                                          |                                                                           |  |                                  |  |                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------|--|---------------------|
|                                                                                          |                                                                           |  | 0,004                            |  | Для шпика копченого |
|                                                                                          | Бенз(а)пирен                                                              |  | 0,001                            |  | Для шпика копченого |
|                                                                                          | Пестициды <*>:                                                            |  |                                  |  |                     |
|                                                                                          | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)                            |  | 0,2                              |  |                     |
|                                                                                          | ДДТ и его метаболиты                                                      |  | 1,0                              |  |                     |
|                                                                                          | Диоксины <***>:                                                           |  | 0,000003 - жир говяжий           |  |                     |
|                                                                                          |                                                                           |  | 0,000001 - жир свиной            |  |                     |
|                                                                                          |                                                                           |  | 0,000002 - жир птичий            |  |                     |
|                                                                                          |                                                                           |  | 0,000002 - жир смешанный         |  |                     |
| 7.5.1. Шпик свиной, охлажденный, замороженный, несоленый                                 | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                                   |  | 5 x 10 <sup>4</sup>              |  |                     |
|                                                                                          | БГКП (колиформы) в 0,001 г                                                |  | не допускаются                   |  |                     |
|                                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. топоросутогенес в 25 г не допускаются |  | не допускаются                   |  |                     |
| 7.5.2. Продукты из шпика свиного и грудинки свиной соленые, копченые, копчено-запеченные | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                                   |  | 5 x 10 <sup>4</sup>              |  |                     |
|                                                                                          | БГКП (колиформы) в 1,0 г                                                  |  | не допускаются                   |  |                     |
|                                                                                          | стафилококки, S. aureus в 0,1 г                                           |  | не допускаются                   |  |                     |
|                                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г не допускаются                      |  | не допускаются                   |  |                     |
|                                                                                          | L. топоросутогенес в 25 г                                                 |  | не допускаются                   |  |                     |
| 7.6. Жиры животные топленые                                                              | Показатели окислительной порчи:                                           |  |                                  |  |                     |
|                                                                                          | кислотное число                                                           |  | 4,0 мг кон/г                     |  |                     |
|                                                                                          | перекисное число                                                          |  | 10,0 моля активного кислорода/кг |  |                     |
|                                                                                          | Токсичные элементы:                                                       |  |                                  |  |                     |

|                                                                                                                           |                                 |                                  |  |                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|--|---------------------------------------|
|                                                                                                                           | свинец                          | 0,1                              |  |                                       |
|                                                                                                                           | мышьяк                          | 0,1                              |  |                                       |
|                                                                                                                           | кадмий                          | 0,03                             |  |                                       |
|                                                                                                                           | ртуть                           | 0,03                             |  |                                       |
|                                                                                                                           | медь                            | 0,4                              |  | Для поставляемых на хранение          |
|                                                                                                                           | железо                          | 1,5                              |  | То же                                 |
|                                                                                                                           | Антибиотики <*>:                |                                  |  |                                       |
|                                                                                                                           | левомицетин (хлорамфеникол)     | не допускается                   |  | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
|                                                                                                                           | тетрациклиновая группа          | не допускается                   |  | < 0,01 мг/кг                          |
|                                                                                                                           | бацитрацин                      | не допускается                   |  | < 0,02 мг/кг                          |
|                                                                                                                           | Диоксины <***>:                 | 0,000003 - жир говяжий           |  | В пересчете на жир                    |
|                                                                                                                           |                                 | 0,000001 - жир свиной            |  |                                       |
|                                                                                                                           |                                 | 0,000002 - жир птичий            |  |                                       |
|                                                                                                                           |                                 | 0,000002 - жир смешанный         |  |                                       |
| 7.7. Жир пищевой из рыбы и морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания | Показатели окислительной порчи: |                                  |  |                                       |
|                                                                                                                           | кислотное число                 | 4,0 мг кон/г                     |  |                                       |
|                                                                                                                           | перекисное число                | 10,0 моля активного кислорода/кг |  |                                       |
|                                                                                                                           | Токсичные элементы:             |                                  |  |                                       |
|                                                                                                                           | свинец                          | 1,0                              |  |                                       |
|                                                                                                                           | мышьяк                          | 1,0                              |  |                                       |
|                                                                                                                           | кадмий                          | 0,2                              |  |                                       |

|  |                                                |                      |  |
|--|------------------------------------------------|----------------------|--|
|  | ртуть                                          | 0,3                  |  |
|  | Пестициды <*>:                                 |                      |  |
|  | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) | 0,1                  |  |
|  | ДДТ и его метаболиты                           | 0,2                  |  |
|  | Полихлорированные бифенилы                     | 3,0                  |  |
|  | Диоксины <*>:                                  | 0,000002 - рыбий жир |  |
|  |                                                |                      |  |

8. Напитки - группа 22, группа 35

| Наименование продукции                                                         | Показатели                                                                     | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 8.1. Воды питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые, лечебные | Токсичные элементы:                                                            |                                    |                                                          |
|                                                                                | свинец                                                                         | 0,1                                |                                                          |
|                                                                                | кадмий                                                                         | 0,01                               |                                                          |
|                                                                                | ртуть                                                                          | 0,005                              |                                                          |
|                                                                                | Микробиологические показатели:                                                 |                                    |                                                          |
|                                                                                | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более                                        | 100                                |                                                          |
|                                                                                | БГКП (колиформы), объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются           | 100                                | проводится 3-кратное исследование по 100 см <sup>3</sup> |
|                                                                                | БГКП (колиформы) фекальные, объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются | 100                                |                                                          |
|                                                                                | Pseudomonas aeruginosa, объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются     | 100                                |                                                          |
|                                                                                | БГКП (колиформы) в 100 г                                                       | не допускаются                     |                                                          |
| 8.1.1. Воды питьевые, искусственно минерализованные                            | патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 100 г                          | не допускаются                     |                                                          |

|                                                                                                     |                                         |                                                                                               |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                                     | <i>Pseudomonas aeruginosa</i> в 100 г   | не допускаются                                                                                |  |
|                                                                                                     | дрожжи, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более  | 10                                                                                            |  |
|                                                                                                     | плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более | 10                                                                                            |  |
|                                                                                                     | Токсичные элементы:                     |                                                                                               |  |
| 8.2. Напитки безалкогольные, в том числе с соком и искусственно минерализованные                    | свинец                                  | 0,3                                                                                           |  |
|                                                                                                     | мышьяк                                  | 0,1                                                                                           |  |
|                                                                                                     | кадмий                                  | 0,03                                                                                          |  |
|                                                                                                     | ртуть                                   | 0,005                                                                                         |  |
|                                                                                                     | Микотоксины:                            |                                                                                               |  |
|                                                                                                     | патулин                                 | 0,05 сокодержащие: яблочный, томатный, облепиховый                                            |  |
|                                                                                                     | кофеин                                  | 150 для напитков, содержащих кофеин<br>400 для специализированных напитков, содержащих кофеин |  |
|                                                                                                     | хинин                                   | 85 для напитков, содержащих хинин                                                             |  |
|                                                                                                     | Общая минерализация, г/л, не более:     | 2,0 искусственно минерализованные напитки                                                     |  |
|                                                                                                     | Микробиологические показатели:          |                                                                                               |  |
| 8.2.1. Напитки безалкогольные непастеризованные и без консерванта со сроком годности менее 30 суток | КМАФАнМ, КОЕ/г                          | 30                                                                                            |  |
|                                                                                                     | БГКП (колиформы) в 333 г                | не допускаются                                                                                |  |
|                                                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются                                                                                |  |
|                                                                                                     | дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более       | 100                                                                                           |  |
| 8.2.2. Напитки безалкогольные, в т.ч. с соком со сроком годности 30 суток и                         |                                         |                                                                                               |  |

|                                                                                                                                          |                                                                                |  |                     |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------|--|--|
| более                                                                                                                                    |                                                                                |  |                     |  |  |
| - на сахарах                                                                                                                             | БГКП (колиформы) в 100 г                                                       |  | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100 г                                         |  | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                                          | дрожжи и плесени, КОЕ/100 см <sup>3</sup> , не более                           |  | 15                  |  |  |
| - на подсластителях                                                                                                                      | Количество мезофильных аэробных, КОЕ/100 см <sup>3</sup> , не более            |  | 100                 |  |  |
|                                                                                                                                          | БГКП (колиформы) в 100 г                                                       |  | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100 г                                         |  | не допускаются      |  |  |
| - сокодержателе                                                                                                                          | БГКП (колиформы) в 100 г                                                       |  | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 100 г                                         |  | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                                          | дрожжи и плесени, КОЕ/40 см <sup>3</sup>                                       |  | не допускаются      |  |  |
| 8.2.3. Концентраты (жидкие, пастообразные), смеси (порошкообразные, таблетированные, гранулированные и т.п.) для безалкогольных напитков | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (кроме концентратов, содержащих бикарбонат натрия) |  | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |  |
|                                                                                                                                          | БГКП (колиформы) в 1,0 г                                                       |  | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                          |  | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                                          | дрожжи и плесени, КОЕ/10 см <sup>3</sup> , не более                            |  | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                                          | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup>                                                    |  | 5 x 10 <sup>5</sup> |  |  |
| 8.2.4. Смеси сухого растительного сырья для приготовления горячих безалкогольных напитков                                                | БГКП (колиформы) в 1,0 г                                                       |  | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                          |  | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                                          | дрожжи, КОЕ/г, не более                                                        |  | 100                 |  |  |
|                                                                                                                                          | плесени, КОЕ/г, не более                                                       |  | 100                 |  |  |
| 8.2.5. Сиропы непастеризованные                                                                                                          | БГКП (колиформы) в 1,0 г                                                       |  | не допускаются      |  |  |
|                                                                                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                          |  | не допускаются      |  |  |

|                                                                                 |                                                     |                |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------|--|--|
|                                                                                 | дрожжи и плесени, КОЕ/10 см <sup>3</sup> , не более | 50             |  |  |
| 8.2.6. Сиропы пастеризованные, горячего розлива                                 | БГКП (колиформы) в 1,0 г                            | не допускаются |  |  |
|                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г               | не допускаются |  |  |
|                                                                                 | дрожжи и плесени, КОЕ/40 см <sup>3</sup> , не более | не допускаются |  |  |
|                                                                                 | Токсичные элементы, не более:                       |                |  |  |
| 8.3. Напитки брожения                                                           | свинец                                              | 0,3            |  |  |
|                                                                                 | мышьяк                                              | 0,1            |  |  |
|                                                                                 | кадмий                                              | 0,03           |  |  |
|                                                                                 | ртуть                                               | 0,005          |  |  |
|                                                                                 | Микробиологические показатели:                      |                |  |  |
| 8.3.1. Квасы нефильтрованные:<br>- в кегах                                      | БГКП (колиформы) в 3,0 г                            | не допускаются |  |  |
|                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г               | не допускаются |  |  |
|                                                                                 | БГКП (колиформы) в 1,0 г                            | не допускаются |  |  |
|                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г               | не допускаются |  |  |
| 8.3.2. Квасы фильтрованные непастеризованные:<br>- в полимерных бутылках (ПЭТФ) | БГКП (колиформы) в 10,0 г                           | не допускаются |  |  |
|                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г               | не допускаются |  |  |
|                                                                                 | БГКП (колиформы) в 3,0 г                            | не допускаются |  |  |
|                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г               | не допускаются |  |  |
| - разливные                                                                     | БГКП (колиформы) в 1,0 г                            | не допускаются |  |  |
|                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г               | не допускаются |  |  |
| - квасы фильтрованные пастеризованные                                           | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более              | 10             |  |  |
|                                                                                 | БГКП (колиформы) в 10,0 г                           | не допускаются |  |  |

|                                                                           |                                                     |                |  |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------|--|
|                                                                           | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г               | не допускаются |  |
|                                                                           | дрожжи и плесени, КОЕ/г, см <sup>3</sup> , не более | 100            |  |
| 8.3.3. Напитки брожения слабоалкогольные нефилтрованные:                  |                                                     |                |  |
| - в кегах                                                                 | БГКП (колиформы) в 3,0 г                            | не допускаются |  |
|                                                                           | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г               | не допускаются |  |
| - разливные                                                               | БГКП (колиформы) в 1,0 г                            | не допускаются |  |
|                                                                           | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г               | не допускаются |  |
| 8.3.4. Напитки брожения слабоалкогольные филтрованные, непастеризованные: |                                                     |                |  |
| - в полимерных бутылках (ПЭТФ и др.)                                      | БГКП (колиформы) в 10,0 г                           | не допускаются |  |
|                                                                           | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г               | не допускаются |  |
| - в кегах                                                                 | БГКП (колиформы) в 3,0 г                            | не допускаются |  |
|                                                                           | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г               | не допускаются |  |
| - разливные                                                               | БГКП (колиформы) в 1,0 г                            | не допускаются |  |
|                                                                           | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г               | не допускаются |  |
| 8.3.5. Напитки брожения слабоалкогольные филтрованные пастеризованные     | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более              | 10             |  |
|                                                                           | БГКП (колиформы) в 10,0 г                           | не допускаются |  |
|                                                                           | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г               | не допускаются |  |
| 8.4. Пиво, вино, водка, слабоалкогольные и другие спиртные напитки        | дрожжи и плесени, КОЕ/г, см <sup>3</sup> , не более | 100            |  |
|                                                                           | Токсичные элементы:                                 |                |  |
|                                                                           | свинец                                              | 0,3            |  |
|                                                                           | мышьяк                                              | 0,2            |  |

|                                             |                                                           |                                                                                                                                                                                  |  |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                             | кадмий                                                    | 0,03                                                                                                                                                                             |  |
|                                             | ртуть                                                     | 0,005                                                                                                                                                                            |  |
|                                             | Метиловый спирт:<br>%, не более                           | объемная доля метилового спирта в пересчете на безводный спирт 0,05 (водки, спирты этиловые пищевые, включая спиртовые полуфабрикаты, уксус),<br>1,0 (коньяки, коньячные спирты) |  |
|                                             | г/дм <sup>3</sup> , не более                              |                                                                                                                                                                                  |  |
|                                             | Хинин                                                     | 300 (спиртовые напитки, содержащие хинин)                                                                                                                                        |  |
|                                             | Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА                            | 0,003 (пиво)                                                                                                                                                                     |  |
| 8.4.1. Пиво разливное                       | Микробиологические показатели:                            |                                                                                                                                                                                  |  |
|                                             | БГКП (колиформы) в 1,0 (см <sup>3</sup> , г)              | не допускаются                                                                                                                                                                   |  |
|                                             | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 (см <sup>3</sup> , г) | не допускаются                                                                                                                                                                   |  |
| 8.4.2. Пиво непастеризованное:<br>- в кегах |                                                           |                                                                                                                                                                                  |  |
|                                             | БГКП (колиформы) в 3,0 (см <sup>3</sup> , г)              | не допускаются                                                                                                                                                                   |  |
|                                             | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 (см <sup>3</sup> , г) | не допускаются                                                                                                                                                                   |  |
| - в бутылках                                | БГКП (колиформы) в 10,0 (см <sup>3</sup> , г)             | не допускаются                                                                                                                                                                   |  |
|                                             | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 (см <sup>3</sup> , г) | не допускаются                                                                                                                                                                   |  |
| 8.4.3. Пиво пастеризованное и обеспложенное | КМАФАМ, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более                    | 500                                                                                                                                                                              |  |
|                                             | БГКП (колиформы) в 10,0 (см <sup>3</sup> , г)             | не допускаются                                                                                                                                                                   |  |
|                                             | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 (см <sup>3</sup> , г) | не допускаются                                                                                                                                                                   |  |

|                       |                                                                                 |                |  |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------|--|
| 8.4.4. Пиво разливное | г)                                                                              |                |  |
|                       | дрожжи и плесени (объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются), не более | 40             |  |
|                       | БГКП (колиформы) в 1,0 (см <sup>3</sup> , г)                                    | не допускаются |  |
|                       | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 (см <sup>3</sup> , г)                       | не допускаются |  |

9. Другие продукты

| Наименование продукции                                                                                                                                                         | Показатели                | Допустимые уровни, мг/кг, не более                                                                                                      | Примечания |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 9.1. Изоляты, концентраты, гидролизаты и текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур | Токсичные элементы:       |                                                                                                                                         |            |
|                                                                                                                                                                                | свинец                    | 1,0                                                                                                                                     |            |
|                                                                                                                                                                                | мышьяк                    | 1,0                                                                                                                                     |            |
|                                                                                                                                                                                | кадмий                    | 0,2                                                                                                                                     |            |
|                                                                                                                                                                                | ртуть                     | 0,03                                                                                                                                    |            |
|                                                                                                                                                                                | Микотоксины:              |                                                                                                                                         |            |
|                                                                                                                                                                                | афлатоксин В <sub>1</sub> | 0,005                                                                                                                                   |            |
|                                                                                                                                                                                | дезоксиниваленол          | 0,7 (из пшеницы)<br>1,0 (из ячменя)                                                                                                     |            |
|                                                                                                                                                                                | зеараленон                | 1,0 (из пшеницы, ячменя, кукурузы)                                                                                                      |            |
|                                                                                                                                                                                | Пестициды <*>:            |                                                                                                                                         |            |
|                                                                                                                                                                                | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)    | 0,5 (из зерновых, кукурузы, бобовых (кроме сои), подсолнечника и арахиса)<br>0,4 (из льна, горчицы, рапса)<br>0,2 (из сои, хлопчатника) |            |

|                                                              |                                        |                                                                                                                                     |                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                              | ДДТ и его метаболиты                   | 0,15 (из подсолнечника, арахиса)<br>0,1 (из льна, горчицы, рапса)<br>0,05 (из бобовых, хлопчатника, кукурузы)<br>0,02 (из зерновых) |                                                                                                                   |
|                                                              | Олигосахара:                           | 2,0 (%), не более для соевых белковых продуктов диетического и детского питания)                                                    |                                                                                                                   |
|                                                              | Ингибитор трипсина:                    | 0,5 (%), не более для соевых белковых продуктов диетического и детского питания)                                                    | лабораторный контроль показателя осуществляется при наличии метода контроля, утвержденном в установленном порядке |
|                                                              | Меламин <***>                          | не допускается                                                                                                                      | < 1 мг/кг                                                                                                         |
| 9.1.1. Изоляты, концентраты растительных белков, мука соевая | Микробиологические показатели:         |                                                                                                                                     |                                                                                                                   |
|                                                              | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                | 5 x 10 <sup>4</sup><br>5 x 10 <sup>3</sup> (для детских продуктов)                                                                  |                                                                                                                   |
|                                                              | БГКП (колиформы) в 0,1 г               | не допускаются                                                                                                                      |                                                                                                                   |
|                                                              | <i>S. aureus</i> в 0,1 г               | не допускаются                                                                                                                      |                                                                                                                   |
|                                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются                                                                                                                      |                                                                                                                   |
|                                                              | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г | не допускаются                                                                                                                      |                                                                                                                   |
|                                                              | дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более      | 100                                                                                                                                 |                                                                                                                   |
|                                                              | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                | 1 x 10 <sup>3</sup>                                                                                                                 |                                                                                                                   |
| 9.1.2. Гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья   | БГКП (колиформы) в 1 г                 | не допускаются                                                                                                                      |                                                                                                                   |
|                                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются                                                                                                                      |                                                                                                                   |
|                                                              | дрожжи и плесени в 1 г                 | не допускаются                                                                                                                      |                                                                                                                   |
| 9.1.3. Концентрат белковый                                   | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                | 5 x 10 <sup>4</sup>                                                                                                                 |                                                                                                                   |

|                                                                                               |                                        |                   |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------|-----------|
| подсолнечный пищевой                                                                          | БГКП (колиформы) в 0,1 г               | не допускаются    |           |
|                                                                                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |           |
|                                                                                               | плесени, КОЕ/г, не более               | 10                |           |
| 9.1.4. Концентрат соевого белка, мука соевая текстурированные                                 | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                | $2,5 \times 10^4$ |           |
|                                                                                               | БГКП (колиформы) в 0,1 г               | не допускаются    |           |
|                                                                                               | <i>S. aureus</i> в 0,1 г продукта      | не допускаются    |           |
|                                                                                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются    |           |
|                                                                                               | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г | не допускаются    |           |
|                                                                                               | дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более      | 100               |           |
|                                                                                               | Токсичные элементы:                    |                   |           |
| 9.2. Концентраты молочных сывороточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков | свинец                                 | 0,3               |           |
|                                                                                               | мышьяк                                 | 1,0               |           |
|                                                                                               | кадмий                                 | 0,2               |           |
|                                                                                               | ртуть                                  | 0,03              |           |
|                                                                                               | Микотоксины:                           |                   |           |
|                                                                                               | афлатоксин М <sub>1</sub>              | 0,0005            |           |
|                                                                                               | Пестициды <*> (в пересчете на жир):    |                   |           |
|                                                                                               | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)                 | 1,25              |           |
|                                                                                               | ДДТ и его метаболиты                   | 1,0               |           |
|                                                                                               | Меламин <****>                         | не допускается    | < 1 мг/кг |
| 9.2.1. Казеинаты пищевые                                                                      | Микробиологические показатели:         |                   |           |
|                                                                                               | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                | $5 \times 10^4$   |           |

|                                                                                      |                                                                                                              |                       |                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------|
|                                                                                      | БГКП (колиформы) в 0,1 г                                                                                     | не допускаются        |                                       |
|                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                                        | не допускаются        |                                       |
|                                                                                      | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г                                                                      | не допускаются        |                                       |
|                                                                                      | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                                                                      | 5 x 10 <sup>4</sup>   |                                       |
| 9.2.2. Концентрат сывороточный белковый                                              | БГКП (колиформы) в 1 г                                                                                       | не допускаются        |                                       |
|                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                                        | не допускаются        |                                       |
|                                                                                      | <i>S. aureus</i> в 0,1 г продукта                                                                            | не допускаются        |                                       |
|                                                                                      | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                                                                      | 2,5 x 10 <sup>3</sup> |                                       |
| 9.2.3. Концентрат альбуминоказеиновый                                                | БГКП (колиформы) в 1 г                                                                                       | не допускаются        |                                       |
|                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                                        | не допускаются        |                                       |
|                                                                                      | <i>S. aureus</i> в 1 г                                                                                       | не допускаются        |                                       |
|                                                                                      | Токсичные элементы:                                                                                          |                       |                                       |
| 9.3. Концентраты белков крови (сухой концентрат плазмы, сыворотки, альбумин пищевой) | свинец                                                                                                       | 1,0                   |                                       |
|                                                                                      | мышьяк                                                                                                       | 1,0                   |                                       |
|                                                                                      | кадмий                                                                                                       | 0,1                   |                                       |
|                                                                                      | ртуть                                                                                                        | 0,03                  |                                       |
|                                                                                      | Антибиотики <*>: в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте |                       |                                       |
|                                                                                      | левомицетин (хлорамфеникол)                                                                                  | не допускаются        | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
|                                                                                      | тетрациклиновая группа                                                                                       | не допускаются        | < 0,01 мг/кг                          |
|                                                                                      | бацитрацин                                                                                                   | не допускаются        | < 0,02 мг/кг                          |
|                                                                                      | Токсичные элементы:                                                                                          |                       |                                       |
| 9.4. Зародыши семян зерновых,                                                        |                                                                                                              |                       |                                       |

|                                                             |                                                                              |                                                                                  |                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| зернобобовых и других культур, хлопка и шрот из них, отруби | свинец                                                                       | 1,0                                                                              |                                                                                                                    |
|                                                             | мышьяк                                                                       | 0,2                                                                              |                                                                                                                    |
|                                                             | кадмий                                                                       | 0,1                                                                              |                                                                                                                    |
|                                                             | ртуть                                                                        | 0,03                                                                             |                                                                                                                    |
|                                                             | Микотоксины:                                                                 |                                                                                  |                                                                                                                    |
|                                                             | афлатоксин В <sub>1</sub>                                                    | 0,005                                                                            |                                                                                                                    |
|                                                             | дезоксиниваленол                                                             | 0,7 (из пшеницы)                                                                 |                                                                                                                    |
|                                                             |                                                                              | 1,0 (из ячменя)                                                                  |                                                                                                                    |
|                                                             | зеараленон                                                                   | 1,0 (из пшеницы, ячменя, кукурузы)                                               |                                                                                                                    |
|                                                             | Пестициды <*> (в пересчете на жир):                                          |                                                                                  |                                                                                                                    |
|                                                             | ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)                                                   | 0,5                                                                              |                                                                                                                    |
|                                                             | ДДТ и его метаболиты                                                         | 0,02                                                                             |                                                                                                                    |
|                                                             | Олигосахара:                                                                 | 2,0 (% , не более для соевых белковых продуктов диетического и детского питания) |                                                                                                                    |
|                                                             | Ингибитор трипсина:                                                          | 0,5 (% , не более для соевых белковых продуктов диетического и детского питания) | лабораторный контроль показателя осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке |
|                                                             | Вредные примеси:                                                             |                                                                                  |                                                                                                                    |
| 9.4.1. Отруби пищевые из зерновых                           | Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | не допускаются                                                                   |                                                                                                                    |
|                                                             | Микробиологические показатели:                                               |                                                                                  |                                                                                                                    |

|                                                                                                                        |                                                     |                                  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------|--|
|                                                                                                                        | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                             | 5 x 10 <sup>4</sup>              |  |
|                                                                                                                        | БГКП (колиформы) в 0,1 г                            | не допускаются                   |  |
|                                                                                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г               | не допускаются                   |  |
|                                                                                                                        | плесени, КОЕ/г, не более                            | 100                              |  |
|                                                                                                                        | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                             | 5 x 10 <sup>4</sup>              |  |
| 9.4.2. Пищевые волокна из отрубей;<br>шрот из овощей, фруктовые выжимки                                                | БГКП (колиформы) в 0,1 г                            | не допускаются                   |  |
|                                                                                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г               | не допускаются                   |  |
|                                                                                                                        | плесени, КОЕ/г, не более                            | 50                               |  |
|                                                                                                                        | Токсичные элементы (в пересчете на сухое вещество): |                                  |  |
|                                                                                                                        | свинец                                              | 0,2                              |  |
| 9.5. Продукты белковые из семян зерновых, зернобобовых и других культур:<br>- напитки, в т.ч. сквашенные; тофу и окара | мышьяк                                              | 0,1                              |  |
|                                                                                                                        | кадмий                                              | 0,2                              |  |
|                                                                                                                        | ртуть                                               | 0,03                             |  |
|                                                                                                                        | Микотоксины:                                        |                                  |  |
|                                                                                                                        | афлатоксин В <sub>1</sub>                           | 0,005                            |  |
|                                                                                                                        | дезоксиниваленол                                    | 0,7 из пшеницы                   |  |
|                                                                                                                        |                                                     | 1,0 из ячменя                    |  |
|                                                                                                                        | зеараленон                                          | 1,0 из пшеницы, ячменя, кукурузы |  |
|                                                                                                                        | Пестициды <*> (в пересчете на сухое вещество):      |                                  |  |
|                                                                                                                        | ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)                             | 0,1                              |  |
|                                                                                                                        | ДДТ и его метаболиты                                | 0,01                             |  |
|                                                                                                                        | ртутьорганические пестициды                         | не допускаются                   |  |

|                                                                       |                                                                                                                                                                                                          |                                  |  |                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                       | Олигосахара                                                                                                                                                                                              | 2,0                              |  |                                                                                                                    |
|                                                                       | Ингибитор трипсина                                                                                                                                                                                       | 0,5                              |  | лабораторный контроль показателя осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке |
| 9.6. Напитки концентрированные, стуженные и сухие; тофу и окара сухие | Токсичные элементы (в пересчете на сухое вещество):                                                                                                                                                      |                                  |  |                                                                                                                    |
|                                                                       | свинец                                                                                                                                                                                                   | 0,2                              |  |                                                                                                                    |
|                                                                       | мышьяк                                                                                                                                                                                                   | 0,1                              |  |                                                                                                                    |
|                                                                       | кадмий                                                                                                                                                                                                   | 0,2                              |  |                                                                                                                    |
|                                                                       | ртуть                                                                                                                                                                                                    | 0,03                             |  |                                                                                                                    |
|                                                                       | Микотоксины:                                                                                                                                                                                             |                                  |  |                                                                                                                    |
|                                                                       | афлатоксин В <sub>1</sub>                                                                                                                                                                                | 0,005                            |  |                                                                                                                    |
|                                                                       | дезоксиниваленол                                                                                                                                                                                         | 0,7 из пшеницы                   |  |                                                                                                                    |
|                                                                       |                                                                                                                                                                                                          | 1,0 из ячменя                    |  |                                                                                                                    |
|                                                                       | зеараленон                                                                                                                                                                                               | 1,0 из пшеницы, ячменя, кукурузы |  |                                                                                                                    |
|                                                                       | Пестициды <*> (в пересчете на сухое вещество):                                                                                                                                                           |                                  |  |                                                                                                                    |
|                                                                       | ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)                                                                                                                                                                               | 0,1                              |  |                                                                                                                    |
| 9.6.1. Напитки на основе из бобов сои:                                | ДДТ и его метаболиты                                                                                                                                                                                     | 0,01                             |  |                                                                                                                    |
|                                                                       | ртутьорганические пестициды                                                                                                                                                                              | не допускаются                   |  |                                                                                                                    |
|                                                                       | Микробиологические показатели:                                                                                                                                                                           |                                  |  |                                                                                                                    |
|                                                                       |                                                                                                                                                                                                          |                                  |  |                                                                                                                    |
| - напитки соевые асептического розлива                                | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к |                                  |  |                                                                                                                    |

|                                                                |                                                                                     |                                                                          |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
|                                                                | продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)    |                                                                          |
| - напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные десерты | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                            | 5 x 10 <sup>4</sup>                                                      |
|                                                                | БГКП (колиформы), в 0,1 г; для продуктов со сроками годности более 72 часов - 1,0 г | не допускаются                                                           |
|                                                                | <i>S. aureus</i> в 1,0 г                                                            | не допускаются                                                           |
|                                                                | <i>B. cereus</i> 0,1 г                                                              | не допускаются                                                           |
|                                                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                               | не допускаются                                                           |
|                                                                | плесени, КОЕ/г, не более                                                            | 10                                                                       |
| - напитки соевые сквашенные                                    | БГКП (колиформы), в 0,1 г; для продуктов со сроками годности более 72 часов - 1,0 г | не допускаются                                                           |
|                                                                | <i>S. aureus</i> в 1,0 г                                                            | не допускаются                                                           |
|                                                                | <i>B. cereus</i> в 0,1 г                                                            | не допускаются                                                           |
|                                                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                               | не допускаются                                                           |
|                                                                | плесени, КОЕ/г, не более                                                            | 10                                                                       |
|                                                                | дрожжи, КОЕ/г, не более                                                             | 10                                                                       |
| 9.6.2. Продукты белковые соевые (тофу)                         | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                            | 5 x 10 <sup>4</sup> (с применением заквасочных культур - не нормируется) |
|                                                                | БГКП (колиформы), в 0,1 г; для продуктов со сроками годности более 72 часов - 1,0 г | не допускаются                                                           |
|                                                                | <i>S. aureus</i> в 1,0 г                                                            | не допускаются                                                           |
|                                                                | <i>B. cereus</i> в 0,1 г                                                            | не допускаются                                                           |
|                                                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                               | не допускаются                                                           |
|                                                                | плесени, КОЕ/г, не более                                                            | 10                                                                       |

|                                                                                             |                                       |                                                                                                                                          |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                             | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50                                                                                                                                       |  |
| - о́кара                                                                                    | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 5 x 10 <sup>4</sup>                                                                                                                      |  |
|                                                                                             | БГКП (колиформы) в 0,01 г             | не допускаются                                                                                                                           |  |
|                                                                                             | <i>S. aureus</i> в 1,0 г              | не допускаются                                                                                                                           |  |
|                                                                                             | <i>B. cereus</i> в 0,1 г              | не допускаются                                                                                                                           |  |
|                                                                                             | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются                                                                                                                           |  |
|                                                                                             | плесени, КОЕ/г, не более              | 10                                                                                                                                       |  |
| 9.7. Загустители, стабилизаторы, желирующие агенты (пектин, агар, каррагинан, камеди и др.) | Токсичные элементы:                   | мг/кг, не более                                                                                                                          |  |
|                                                                                             | свинец                                | 2,0 каррагинаны, гуммиарабик, камеди: рожкового дерева, гуаровая, ксантановая, гелановая, конжаковая мука                                |  |
|                                                                                             |                                       | 5,0 агар, альгинаты                                                                                                                      |  |
|                                                                                             |                                       | 10,0 пектин, камеди: гхатти, тары, карайи                                                                                                |  |
|                                                                                             | мышьяк                                | 3,0 пектин, агар, каррагинан, камеди: гхатти, тары, карайи, гелановая, конжаковая мука                                                   |  |
|                                                                                             | кадмий                                | 1,0 каррагинан                                                                                                                           |  |
|                                                                                             | ртуть                                 | 1,0 каррагинан                                                                                                                           |  |
|                                                                                             | медь                                  | 50 пектин                                                                                                                                |  |
|                                                                                             | цинк                                  | 25 пектин                                                                                                                                |  |
|                                                                                             | Пентахлорфенол                        | не допускается (менее 0,001 мг/кг) гуаровая камедь, камедь рожкового дерева, трагакант камедь, карайи камедь, тары камедь, гхатти камедь |  |

| 9.7.1. Пектин:<br>- для продуктов детского и<br>диетического питания                     | Микробиологические показатели:        |                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|
|                                                                                          | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 5 x 10 <sup>2</sup> |
| - для продуктов массового потребления                                                    | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются      |
|                                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |
|                                                                                          | плесени, КОЕ/г, не более              | 50                  |
|                                                                                          | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50                  |
|                                                                                          | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 5 x 10 <sup>4</sup> |
|                                                                                          | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются      |
|                                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |
|                                                                                          | плесени, КОЕ/г, не более              | 100                 |
| 9.7.2. Агар пищевой, агарид,<br>фуцелларин, альгинат натрия<br>пищевой                   | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 100                 |
|                                                                                          | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 5 x 10 <sup>4</sup> |
|                                                                                          | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются      |
|                                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |
| 9.7.3. Каррагинан                                                                        | плесени, КОЕ/г, не более              | 100                 |
|                                                                                          | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 5 x 10 <sup>3</sup> |
|                                                                                          | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются      |
|                                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |
| 9.7.4. Загустители и стабилизаторы на<br>основе камедей (гуаровой, ксантановой<br>и др.) | плесени, КОЕ/г, не более              | 100                 |
|                                                                                          | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 5 x 10 <sup>3</sup> |
|                                                                                          | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются      |
|                                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |

|                                                                            | дрожжи, плесени, КОЕ/г, не более               | 500 в сумме         |  |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------|--|
| 9.8. Желатин, концентраты соединительнотканых белков                       | Токсичные элементы:                            |                     |  |
|                                                                            | свинец                                         | 2,0                 |  |
|                                                                            | мышьяк                                         | 1,0                 |  |
|                                                                            | кадмий                                         | 0,1                 |  |
|                                                                            | ртуть                                          | 0,05                |  |
|                                                                            | Пестициды <*>:                                 |                     |  |
|                                                                            | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) | 0,1                 |  |
|                                                                            | ДДТ и его метаболиты                           | 0,1                 |  |
|                                                                            | хром                                           | 10                  |  |
|                                                                            | Микробиологические показатели:                 |                     |  |
| 9.8.1. Желатин пищевой:<br>- для продуктов детского и диетического питания | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                        | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                            | БГКП (колиформы) в 1,0 г                       | не допускаются      |  |
|                                                                            | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г          | не допускаются      |  |
|                                                                            | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                        | 1 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                                                            | БГКП (колиформы) в 0,01 г                      | не допускаются      |  |
| - для продуктов массового потребления                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г          | не допускаются      |  |
|                                                                            | Токсичные элементы:                            |                     |  |
| 9.9. Крахмал, патока и продукты их переработки                             | свинец                                         | 0,5                 |  |
|                                                                            | мышьяк                                         | 0,5                 |  |
|                                                                            | кадмий                                         | 0,1                 |  |
|                                                                            | ртуть                                          | 0,02                |  |

|                                                                   | Пестициды <*>:                                 |  |                     |  |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--|---------------------|--|
|                                                                   |                                                |  |                     |  |
|                                                                   | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) |  | 0,1 картофельные    |  |
|                                                                   |                                                |  | 0,5 кукурузные      |  |
|                                                                   |                                                |  | 0,05 кукурузные     |  |
|                                                                   | ДДТ и его метаболиты                           |  | 0,1 картофельные    |  |
| 9.9.1. Крахмал сухой (картофельный, кукурузный, гороховый)        | Микробиологические показатели:                 |  |                     |  |
|                                                                   | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                        |  | 1 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                                                   | БГКП (колиформы) в 0,01 г                      |  | не допускаются      |  |
|                                                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г          |  | не допускаются      |  |
|                                                                   | плесени, КОЕ/г, не более                       |  | 500                 |  |
|                                                                   | дрожжи, КОЕ/г, не более                        |  | 500                 |  |
|                                                                   | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                        |  | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
| 9.9.2. Крахмал амилапектиновый набухающий, крахмал экстракционный | БГКП (колиформы) в 0,1 г                       |  | не допускаются      |  |
|                                                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г          |  | не допускаются      |  |
|                                                                   | плесени, КОЕ/г, не более                       |  | 250                 |  |
|                                                                   | дрожжи, КОЕ/г, не более                        |  | 250                 |  |
|                                                                   | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                        |  | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
| 9.9.3. Патока низкосахаренная                                     | БГКП (колиформы) в 1,0 г                       |  | не допускаются      |  |
|                                                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г          |  | не допускаются      |  |
|                                                                   | плесени, КОЕ/г, не более                       |  | 100                 |  |
|                                                                   | дрожжи, КОЕ/г, не более                        |  | 50                  |  |
| 9.9.4. Мальтин, мальтодекстрины                                   | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                        |  | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |

|                                                                                         |                                       |                 |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------|--|
|                                                                                         | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются  |  |
|                                                                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |  |
|                                                                                         | плесени, КОЕ/г, не более              | 100             |  |
|                                                                                         | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50              |  |
|                                                                                         | По п. 2.6.7                           |                 |  |
| 9.9.5. Концентрат лактулозы                                                             |                                       |                 |  |
| 9.9.6. Глюкозо-фруктозный сироп                                                         | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^5$ |  |
|                                                                                         | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются  |  |
|                                                                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |  |
|                                                                                         | плесени, КОЕ/г, не более              | 100             |  |
|                                                                                         | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50              |  |
| 9.9.7. Глюкоза гранулированная с соковыми добавками                                     | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | $1 \times 10^4$ |  |
|                                                                                         | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются  |  |
|                                                                                         | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |  |
|                                                                                         | плесени, КОЕ/г, не более              | 100             |  |
|                                                                                         | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50              |  |
| 9.10. Дрожжи пищевые, биомасса одноклеточных растений, бактериальные стартовые культуры | Токсичные элементы:                   |                 |  |
|                                                                                         | свинец                                | 1,0             |  |
|                                                                                         | мышьяк                                | 0,2             |  |
|                                                                                         | кадмий                                | 0,2             |  |
|                                                                                         | ртуть                                 | 0,03            |  |
| 9.10.1. Дрожжи хлебопекарные сухие                                                      | Микробиологические показатели:        |                 |  |
|                                                                                         | БГКП (колиформы) в 0,01 г             | не допускаются  |  |

|                                                                                                      |                                                                                       |                                                                      |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                 | не допускаются                                                       |  |
|                                                                                                      | <i>S. aureus</i> в 0,1 г                                                              | не допускаются                                                       |  |
| 9.10.2. Дрожжи хлебопекарные прессованные                                                            | БГКП (колиформы) в 0,001 г                                                            | не допускаются                                                       |  |
|                                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                 | не допускаются                                                       |  |
|                                                                                                      | плесени, КОЕ/г, не более                                                              | 100                                                                  |  |
|                                                                                                      | <i>S. aureus</i> в 0,1 г                                                              | не допускаются                                                       |  |
| 9.10.3. Стартовые культуры лиофильно высушенные (для производства ферментированных мясных продуктов) | БГКП (колиформы) в 1,0 г                                                              | не допускаются                                                       |  |
|                                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г                                                 | не допускаются                                                       |  |
|                                                                                                      | плесени, КОЕ/г, не более                                                              | 10                                                                   |  |
|                                                                                                      | дрожжи, КОЕ/г, не более                                                               | 10                                                                   |  |
|                                                                                                      | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г                                                | не допускаются                                                       |  |
|                                                                                                      | Количество микроорганизмов технологической микрофлоры, КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее | для культур - 10 <sup>9</sup><br>для концентратов - 10 <sup>10</sup> |  |
|                                                                                                      | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                                                              | 1 x 10 <sup>4</sup>                                                  |  |
| 9.10.4. Биомасса одноклеточных растений, дрожжей для промпереработки                                 | БГКП (колиформы) в 1,0 г                                                              | не допускаются                                                       |  |
|                                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                                                 | не допускаются                                                       |  |
|                                                                                                      | плесени, КОЕ/г, не более                                                              | 50                                                                   |  |
|                                                                                                      | дрожжи, КОЕ/г, не более                                                               | 50                                                                   |  |
|                                                                                                      | <i>S. aureus</i> в 1,0 г                                                              | не допускаются                                                       |  |
|                                                                                                      | Наличие живых клеток продуцента в 1,0 г                                               | не допускаются                                                       |  |
| 9.11. Бульоны пищевые сухие                                                                          | Токсичные элементы:                                                                   |                                                                      |  |
|                                                                                                      | свинец                                                                                | 1,0                                                                  |  |

|                                              |                                                |                 |  |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------|--|
|                                              | мышьяк                                         | 1,0             |  |
|                                              | кадмий                                         | 0,2             |  |
|                                              | ртуть                                          | 0,1             |  |
|                                              | Пестициды (в пересчете на исходный продукт):   |                 |  |
|                                              | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) | 0,1             |  |
|                                              | ДДТ и его метаболиты                           | 0,1             |  |
|                                              | Микробиологические показатели:                 |                 |  |
|                                              | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                       | $5 \times 10^4$ |  |
|                                              | БГКП (колиформы) в 1,0 г                       | не допускаются  |  |
|                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г          | не допускаются  |  |
|                                              | плесени, КОЕ/г, не более                       | 200             |  |
|                                              | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г        | не допускаются  |  |
|                                              | Токсичные элементы:                            |                 |  |
|                                              | свинец                                         | 1,0             |  |
| 9.12. Ксилит, сорбит, манит др. сахароспирты | мышьяк                                         | 2,0             |  |
|                                              | кадмий                                         | 0,05            |  |
|                                              | ртуть                                          | 0,01            |  |
|                                              | никель                                         | 2,0             |  |
|                                              | Микробиологические показатели:                 |                 |  |
|                                              | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                       | $1 \times 10^4$ |  |
|                                              | БГКП (колиформы) в 1,0 г                       | не допускаются  |  |
|                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г          | не допускаются  |  |

|                                                   |                                       |                                                                                    |  |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                   | плесени, КОЕ/г, не более              | 100                                                                                |  |
| 9.13. Соль поваренная и лечебно-профилактическая  | Токсичные элементы:                   |                                                                                    |  |
|                                                   | свинец                                | 2,0                                                                                |  |
|                                                   | мышьяк                                | 1,0                                                                                |  |
|                                                   | кадмий                                | 0,1                                                                                |  |
|                                                   | ртуть                                 | 0,1                                                                                |  |
|                                                   |                                       | 0,01 "Экстра",<br>лечебно-профилактическая                                         |  |
|                                                   | йод                                   | 0,04 мг/г, йодированная, при<br>определении допустимый<br>уровень - 0,04 +/- 0,015 |  |
| 9.14. Аминокислоты кристаллические и смеси из них | Токсичные элементы:                   |                                                                                    |  |
|                                                   | свинец                                | 1,0                                                                                |  |
|                                                   | мышьяк                                | 1,0                                                                                |  |
|                                                   | кадмий                                | 0,1                                                                                |  |
|                                                   | ртуть                                 | 0,03                                                                               |  |
|                                                   | Микробиологические показатели:        |                                                                                    |  |
|                                                   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 1 x 10 <sup>4</sup>                                                                |  |
| 9.15. Концентраты пищевые                         | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются                                                                     |  |
|                                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются                                                                     |  |
|                                                   | плесени, КОЕ/г, не более              | 10                                                                                 |  |
|                                                   | Токсичные элементы:                   | в пересчете на исходный продукт                                                    |  |
|                                                   | Диоксины <****>                       | в пересчете на исходный продукт<br>(в пересчете на жир)                            |  |

| 9.15.1. Соусы кулинарные порошкообразные (тепловой сушки)                                              | Микробиологические показатели:         |                     |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------|--|
|                                                                                                        | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                        | БГКП (колиформы) в 0,01 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются      |  |
|                                                                                                        | плесени, КОЕ/г, не более               | 100                 |  |
|                                                                                                        | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                        | <i>S. aureus</i> в 1,0 г               | не допускаются      |  |
| 9.15.2. Вкусовые приправы порошкообразные с овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                        | БГКП (колиформы) в 0,01 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются      |  |
|                                                                                                        | плесени, КОЕ/г, не более               | 100                 |  |
|                                                                                                        | сульфитредуцирующие клостридии в 1,0 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                        | <i>V. cereus</i> , КОЕ/г, не более     | 100                 |  |
| 9.15.3. Концентраты обеденных блюд, не требующие варки (супы инстант)                                  | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                        | БГКП (колиформы) в 0,1 г               | не допускаются      |  |
|                                                                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются      |  |
|                                                                                                        | плесени, КОЕ/г, не более               | 100                 |  |
|                                                                                                        | <i>S. aureus</i> в 0,1 г               | не допускаются      |  |
|                                                                                                        | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
| 9.15.4. Первые и вторые обеденные блюда экструзионной технологии, не требующие варки                   | БГКП (колиформы) в 1,0 г               | не допускаются      |  |
|                                                                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г  | не допускаются      |  |
|                                                                                                        | плесени, КОЕ/г, не более               | 100                 |  |
|                                                                                                        | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более               | 100                 |  |

|                                                                                                                                                                   |                                         |                     |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------|--|
|                                                                                                                                                                   | S. aureus в 1,0 г                       | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                   | B. cereus, КОЕ/г, не более              | 100                 |  |
| 9.15.5. Супы сухие многокомпонентные, требующие варки (овощные с копченостями, мясные и куриные с макаронными изделиями, мясные и куриные - пюре, овощные - пюре) | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                                                                                   | БГКП (колиформы) в 0,01 г               | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                   | плесени, КОЕ/г, не более                | 500                 |  |
|                                                                                                                                                                   | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г | не допускаются      |  |
| 9.15.6. Супы сухие грибные, требующие варки                                                                                                                       | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                                                                                   | БГКП (колиформы) в 0,001 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                   | плесени, КОЕ/г, не более                | 500                 |  |
|                                                                                                                                                                   | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г | не допускаются      |  |
| 9.15.7. Бульоны-концентраты сухие с пряностями, требующие варки                                                                                                   | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                                                                                   | БГКП (колиформы) в 1,0 г                | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                   | плесени, КОЕ/г, не более                | 200                 |  |
|                                                                                                                                                                   | сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г | не допускаются      |  |
| 9.15.8. Концентраты каш сухие быстрого приготовления                                                                                                              | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                                                                                   | БГКП (колиформы) в 0,01 г               | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                   | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г   | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                                                   | плесени, КОЕ/г, не более                | 100                 |  |
|                                                                                                                                                                   | дрожжи, КОЕ/г, не более                 | 100                 |  |

|                                                                                                                     |                                       |                     |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|--|
|                                                                                                                     | V. cereus, КОЕ/г, не более            | 100                 |  |
| 9.15.9. Кисели плодово-ягодные сухие                                                                                | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 1 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                                                                                                     | БГКП (колиформы) в 0,01 г             | не допускаются      |  |
|                                                                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                                     | плесени, КОЕ/г, не более              | 500                 |  |
|                                                                                                                     | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 500                 |  |
|                                                                                                                     | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 5 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                                     | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
| 9.15.10. Сухие продукты для профилактического питания - смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии) | плесени, КОЕ/г, не более              | 100                 |  |
|                                                                                                                     | S. aureus в 1,0 г                     | не допускаются      |  |
|                                                                                                                     | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 10                  |  |
|                                                                                                                     | V. cereus, КОЕ/г, не более            | 10                  |  |
|                                                                                                                     | Микробиологические показатели:        |                     |  |
|                                                                                                                     | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                                     | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
| 9.16.1. Салаты из сырых овощей и фруктов:<br>- без заправки                                                         | S. aureus в 1,0 г                     | не допускаются      |  |
|                                                                                                                     | E. coli в 1,0 г                       | не допускаются      |  |
|                                                                                                                     | L. monocytogenes в 25 г               | не допускаются      |  |
|                                                                                                                     | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
| - с заправками (майонез, соусы и др.)                                                                               |                                       |                     |  |
| 9.16. Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция общественного питания                                       | Микробиологические показатели:        |                     |  |
| 9.16.1. Салаты из сырых овощей и фруктов:<br>- без заправки                                                         | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                                     | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                                     | S. aureus в 1,0 г                     | не допускаются      |  |
|                                                                                                                     | E. coli в 1,0 г                       | не допускаются      |  |
|                                                                                                                     | L. monocytogenes в 25 г               | не допускаются      |  |
|                                                                                                                     | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более              | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                                     |                                       |                     |  |

|                                                                                                                                            |                                       |                           |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------|--|
|                                                                                                                                            | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются            |  |
|                                                                                                                                            | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются            |  |
|                                                                                                                                            | плесени, КОЕ/г, не более              | 50                        |  |
|                                                                                                                                            | <i>S. aureus</i> в 1,0 г              | не допускаются            |  |
|                                                                                                                                            | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 500<br>200 с консервантом |  |
|                                                                                                                                            | <i>E. coli</i> в 1,0 г                | не допускаются            |  |
|                                                                                                                                            | <i>L. topocytogenes</i> в 25 г        | не допускаются            |  |
|                                                                                                                                            | КМАФАМ, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^5$           |  |
|                                                                                                                                            | БГКП (колиформы) в 0,01 г             | не допускаются            |  |
|                                                                                                                                            | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются            |  |
| 9.16.2. Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.д.<br>- без заправки и без добавления соленых овощей | <i>Proteus</i> в 0,1 г                | не допускаются            |  |
|                                                                                                                                            | <i>S. aureus</i> в 0,1 г              | не допускаются            |  |
|                                                                                                                                            | <i>E. coli</i> в 0,1 г                | не допускаются            |  |
|                                                                                                                                            | <i>L. topocytogenes</i> в 25 г        | не допускаются            |  |
|                                                                                                                                            | КМАФАМ, КОЕ/г, не более               | $1 \times 10^5$           |  |
|                                                                                                                                            | БГКП (колиформы) в 0,01 г             | не допускаются            |  |
|                                                                                                                                            | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются            |  |
|                                                                                                                                            | плесени, КОЕ/г, не более              | 50                        |  |
|                                                                                                                                            | <i>S. aureus</i> в 0,1 г              | не допускаются            |  |
|                                                                                                                                            | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 500<br>200 с консервантом |  |
| - с заправками (майонез, соусы и др.)                                                                                                      | <i>E. coli</i> в 0,1 г                | не допускаются            |  |
|                                                                                                                                            |                                       |                           |  |
|                                                                                                                                            |                                       |                           |  |
|                                                                                                                                            |                                       |                           |  |
|                                                                                                                                            |                                       |                           |  |
|                                                                                                                                            |                                       |                           |  |
|                                                                                                                                            |                                       |                           |  |
|                                                                                                                                            |                                       |                           |  |
|                                                                                                                                            |                                       |                           |  |
|                                                                                                                                            |                                       |                           |  |

|                                                                                                                                        |                                       |                           |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------|--|
|                                                                                                                                        | Proteus в 0,1 г                       | не допускаются            |  |
|                                                                                                                                        | L. monocytogenes в 25 г               | не допускаются            |  |
| 9.16.3. Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей                                                                               | КМАФАМ, КОЕ/г, не более               |                           |  |
|                                                                                                                                        | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются            |  |
|                                                                                                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются            |  |
|                                                                                                                                        | Proteus в 0,1 г                       | не допускаются            |  |
|                                                                                                                                        | S. aureus в 1,0 г                     | не допускаются            |  |
|                                                                                                                                        | Микробиологические показатели:        |                           |  |
| 9.16.4. Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей<br>- без добавления соленых овощей и заправки | КМАФАМ, КОЕ/г, не более               | 5 x 10 <sup>3</sup>       |  |
|                                                                                                                                        | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются            |  |
|                                                                                                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются            |  |
|                                                                                                                                        | Proteus в 0,1 г                       | не допускаются            |  |
|                                                                                                                                        | S. aureus в 1,0 г                     | не допускаются            |  |
|                                                                                                                                        | КМАФАМ, КОЕ/г, не более               | 5 x 10 <sup>4</sup>       |  |
| - с заправками (майонез, соусы и др.)                                                                                                  | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются            |  |
|                                                                                                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются            |  |
|                                                                                                                                        | плесени, КОЕ/г, не более              | 50                        |  |
|                                                                                                                                        | S. aureus в 1,0 г                     | не допускаются            |  |
|                                                                                                                                        | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 500<br>200 с консервантом |  |
|                                                                                                                                        | E. coli в 0,1 г                       | не допускаются            |  |
| 9.16.5. Салаты с добавлением мяса,                                                                                                     | Proteus в 0,1 г                       | не допускаются            |  |
|                                                                                                                                        | Микробиологические показатели:        |                           |  |

|                                                       |                                       |                           |  |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------|--|
| птицы, рыбы, копченостей и т.д.<br>- без заправки     | КМАФАМ, КОЕ/г, не более               | 1 x 10 <sup>4</sup>       |  |
|                                                       | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются            |  |
|                                                       | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются            |  |
|                                                       | <i>Proteus</i> в 0,1 г                | не допускаются            |  |
|                                                       | <i>S. aureus</i> в 0,1                | не допускаются            |  |
|                                                       | <i>E. coli</i> в 0,1 г                | не допускаются            |  |
| - с заправками (майонез, соусы и др.)                 | КМАФАМ, КОЕ/г, не более               | 5 x 10 <sup>4</sup>       |  |
|                                                       | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются            |  |
|                                                       | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются            |  |
|                                                       | <i>Proteus</i> в 0,1 г                | не допускаются            |  |
|                                                       | <i>S. aureus</i> в 0,1 г              | не допускаются            |  |
|                                                       | <i>E. coli</i> в 0,1 г                | не допускаются            |  |
|                                                       | <i>Proteus</i> в 0,1 г                | не допускаются            |  |
|                                                       | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 500<br>200 с консервантом |  |
|                                                       | плесени, КОЕ/г, не более              | 50                        |  |
|                                                       | КМАФАМ, КОЕ/г                         | 1 x 10 <sup>3</sup>       |  |
| 9.16.6. Студни из рыбы (заливные)                     | БГКП в 1,0 г                          | не допускаются            |  |
|                                                       | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются            |  |
|                                                       | <i>S. aureus</i> в 1,0 г              | не допускаются            |  |
|                                                       | <i>Proteus</i> в 0,1 г                | не допускаются            |  |
|                                                       | КМАФАМ, КОЕ/г                         | 1 x 10 <sup>4</sup>       |  |
| 9.16.7. Студни из говядины, свинины, птицы (заливные) | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются            |  |

|                                                                                 |                                       |                     |  |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|--|
|                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                 | <i>S. aureus</i> в 0,1 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                 | <i>Proteus</i> в 0,1 г                | не допускаются      |  |
|                                                                                 | <i>E. coli</i> в 1,0 г                | не допускаются      |  |
| 9.16.8. Паштеты из мяса и печени                                                | КМАФАнМ, КОЕ/г                        | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                 | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                 | <i>S. aureus</i> в 0,1 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                 | <i>Proteus</i> в 0,1 г                | не допускаются      |  |
|                                                                                 | <i>E. coli</i> в 1,0 г                | не допускаются      |  |
|                                                                                 | КМАФАнМ, КОЕ/г                        | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                 | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                 | <i>S. aureus</i> в 1,0 г              | не допускаются      |  |
| 9.16.9. Говядина, птица, кролик, свинина и т.д. отварные (без заправки и соуса) | <i>Proteus</i> в 0,1 г                | не допускаются      |  |
|                                                                                 | КМАФАнМ, КОЕ/г                        | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                 | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                 | <i>S. aureus</i> в 1,0 г              | не допускаются      |  |
| 9.16.10. Рыба отварная жареная под маринадом                                    | <i>E. coli</i> в 1,0 г                | не допускаются      |  |
|                                                                                 | КМАФАнМ, КОЕ/г                        | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                 | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                 | <i>S. aureus</i> в 1,0 г              | не допускаются      |  |
| 9.16.11. Супы холодные:<br>- окрошка, овощные, мясные на квасе,                 | <i>Proteus</i> в 0,1 г                | не допускаются      |  |
|                                                                                 | <i>E. coli</i> в 0,1 г                | не допускаются      |  |
|                                                                                 | БГКП (колиформы) в 0,01 г             | не допускаются      |  |
|                                                                                 |                                       |                     |  |
|                                                                                 |                                       |                     |  |

|                                                                                                                     |                                       |                     |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|--|
| кефире, свекольник, ботвинья                                                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                                     | <i>S. aureus</i> в 0,1 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                                     | <i>Proteus</i> в 0,1 г                | не допускаются      |  |
| - борщи, щи зеленые с мясом, рыбой яйцом (без заправки сметаной)                                                    | КМАФАНМ, КОЕ/г                        | 1 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                                     | БГКП (колиформы) в 0,01 г             | не допускаются      |  |
|                                                                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                                     | <i>S. aureus</i> в 0,1 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                                     | <i>Proteus</i> в 0,1 г                | не допускаются      |  |
|                                                                                                                     | <i>E. coli</i> в 0,1 г                | не допускаются      |  |
|                                                                                                                     | КМАФАНМ, КОЕ/г                        | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
| - супы сладкие и супы-пюре из плодов и ягод консервированных и сушеных                                              | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                                     | <i>S. aureus</i> в 1,0 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                                     | КМАФАНМ, КОЕ/г                        | 5 x 10 <sup>2</sup> |  |
| 9.16.12. Супы горячие и другие горячие блюда:<br>- борщи, щи, рассольник, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                                     | КМАФАНМ, КОЕ/г                        | 5 x 10 <sup>2</sup> |  |
| - супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями      | КМАФАНМ, КОЕ/г                        | не допускаются      |  |
|                                                                                                                     | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                                     | <i>S. aureus</i> в 1,0 г              | не допускаются      |  |
| - супы-пюре                                                                                                         | КМАФАНМ, КОЕ/г                        | 5 x 10 <sup>2</sup> |  |
|                                                                                                                     | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются      |  |

|                                                                                                                                  |                                       |                     |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|--|
|                                                                                                                                  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                  | <i>S. aureus</i> в 1,0 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                  | <i>E. coli</i> в 1,0 г                | не допускаются      |  |
| 9.16.13. Блюда из яиц:<br>- яйца вареные                                                                                         | КМАФАМ, КОЕ/г                         | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                                                  | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                  | <i>S. aureus</i> в 1,0 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                  | КМАФАМ, КОЕ/г                         | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
| - омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                  | <i>S. aureus</i> в 1,0 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                  | <i>Proteus</i> в 0,1 г                | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                  | КМАФАМ, КОЕ/г                         | 5 x 10 <sup>2</sup> |  |
| 9.16.14. Блюда из творога:<br>- вареники ленивые, пудинг вареный на пару                                                         | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                  | <i>S. aureus</i> в 1,0 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                  | КМАФАМ, КОЕ/г                         | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                                                  | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются      |  |
| - сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пироги                                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                  | <i>S. aureus</i> в 1,0 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                  | <i>Proteus</i> в 0,1 г                | не допускаются      |  |
|                                                                                                                                  | КМАФАМ, КОЕ/г                         | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                                                  | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются      |  |
| 9.16.15. Блюда из рыбы:                                                                                                          | КМАФАМ, КОЕ/г                         | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |

|                                                                                                                                                             |                                       |                       |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------|--|
| - рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная                                                                                                   | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются        |  |
|                                                                                                                                                             | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются        |  |
|                                                                                                                                                             | <i>S. aureus</i> в 1,0 г              | не допускаются        |  |
|                                                                                                                                                             | <i>Proteus</i> в 0,1 г                | не допускаются        |  |
| - блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги                                      | КМАФАнМ, КОЕ/г                        | 2,5 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                                                                             | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются        |  |
|                                                                                                                                                             | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются        |  |
|                                                                                                                                                             | <i>S. aureus</i> в 1,0 г              | не допускаются        |  |
|                                                                                                                                                             | <i>Proteus</i> в 0,1 г                | не допускаются        |  |
|                                                                                                                                                             | КМАФАнМ, КОЕ/г                        | 1 x 10 <sup>3</sup>   |  |
| 9.16.16. Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленого мяса, в т.ч. запеченные | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются        |  |
|                                                                                                                                                             | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются        |  |
|                                                                                                                                                             | <i>S. aureus</i> в 1,0 г              | не допускаются        |  |
|                                                                                                                                                             | <i>Proteus</i> в 0,1 г                | не допускаются        |  |
|                                                                                                                                                             | КМАФАнМ, КОЕ/г                        | 1 x 10 <sup>3</sup>   |  |
|                                                                                                                                                             | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются        |  |
| 9.16.17. Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы, пельмени, пироги и т.д.                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются        |  |
|                                                                                                                                                             | <i>S. aureus</i> в 1,0 г              | не допускаются        |  |
|                                                                                                                                                             | <i>Proteus</i> в 0,1 г                | не допускаются        |  |
|                                                                                                                                                             | КМАФАнМ, КОЕ/г                        | 1 x 10 <sup>3</sup>   |  |
|                                                                                                                                                             | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются        |  |
|                                                                                                                                                             | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются        |  |
| 9.16.18. Гарниры:<br>- рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки)                                                          | <i>S. aureus</i> в 1,0 г              | не допускаются        |  |
|                                                                                                                                                             | <i>Proteus</i> в 0,1 г                | не допускаются        |  |
|                                                                                                                                                             | КМАФАнМ, КОЕ/г                        | 1 x 10 <sup>3</sup>   |  |
|                                                                                                                                                             | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются        |  |
|                                                                                                                                                             | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются        |  |
|                                                                                                                                                             |                                       |                       |  |

|                                                                                          |                                       |                 |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------|--|
|                                                                                          | <i>S. aureus</i> в 1,0 г              | не допускаются  |  |
|                                                                                          | <i>Proteus</i> в 0,1 г                | не допускаются  |  |
|                                                                                          | <i>E. coli</i> в 1,0 г                | не допускаются  |  |
| - картофель отварной, жареный (без заправки)                                             | КМАФАнМ, КОЕ/г                        | $1 \times 10^3$ |  |
|                                                                                          | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются  |  |
|                                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |  |
|                                                                                          | <i>S. aureus</i> в 1,0 г              | не допускаются  |  |
|                                                                                          | <i>Proteus</i> в 0,1 г                | не допускаются  |  |
|                                                                                          | КМАФАнМ, КОЕ/г                        | $5 \times 10^2$ |  |
| - овощи тушеные (без заправки)                                                           | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются  |  |
|                                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |  |
|                                                                                          | <i>S. aureus</i> в 1,0 г              | не допускаются  |  |
|                                                                                          | <i>Proteus</i> в 0,1 г                | не допускаются  |  |
|                                                                                          | КМАФАнМ, КОЕ/г                        | $5 \times 10^3$ |  |
|                                                                                          | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются  |  |
| 9.16.19. Соусы и заправки для вторых блюд                                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |  |
|                                                                                          | <i>S. aureus</i> в 1,0 г              | не допускаются  |  |
|                                                                                          | <i>Proteus</i> в 0,1 г                | не допускаются  |  |
| 9.16.20. Сладкие блюда и напитки:<br>- компоты из плодов и ягод свежих, консервированных | КМАФАнМ, КОЕ/г                        | $5 \times 10^2$ |  |
|                                                                                          | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются  |  |
|                                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются  |  |
|                                                                                          | <i>S. aureus</i> в 1,0 г              | не допускаются  |  |
|                                                                                          | <i>Proteus</i> в 0,1 г                | не допускаются  |  |
|                                                                                          | КМАФАнМ, КОЕ/г                        | $5 \times 10^2$ |  |

|                                                                                    |                                                 |                     |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------|--|
| - компоты из плодов и ягод сушеных                                                 | КМАФАнМ, КОЕ/г                                  | 5 x 10 <sup>2</sup> |  |
|                                                                                    | БГКП (колиформы) в 1,0 г                        | не допускаются      |  |
|                                                                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50 г           | не допускаются      |  |
|                                                                                    | <i>S. aureus</i> в 1,0 г                        | не допускаются      |  |
| - кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных | КМАФАнМ, КОЕ/г                                  | 5 x 10 <sup>2</sup> |  |
|                                                                                    | БГКП (колиформы) в 1,0 г                        | не допускаются      |  |
|                                                                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50 г           | не допускаются      |  |
|                                                                                    | <i>S. aureus</i> в 1,0 г                        | не допускаются      |  |
| соки фруктовые и овощные<br>свежеотжатые                                           | Цисты кишечных патогенных простейших организмов | не допускаются      |  |
|                                                                                    | КМАФАнМ, КОЕ/г                                  | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                    | БГКП в 1,0 г                                    | не допускаются      |  |
|                                                                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г           | не допускаются      |  |
|                                                                                    | <i>E. coli</i> в 1,0 г                          | не допускаются      |  |
|                                                                                    | <i>S. aureus</i> в 1,0 г                        | не допускаются      |  |
|                                                                                    | <i>L. monocytogenes</i> в 25 г                  | не допускаются      |  |
|                                                                                    | КМАФАнМ, КОЕ/г                                  | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
| - желе, муссы                                                                      | БГКП (колиформы) в 1,0 г                        | не допускаются      |  |
|                                                                                    | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г           | не допускаются      |  |
|                                                                                    | <i>S. aureus</i> в 1,0 г                        | не допускаются      |  |
|                                                                                    | КМАФАнМ, КОЕ/г                                  | 1 x 10 <sup>5</sup> |  |
| - кремы (из цитрусовых, ванильный, шоколадный и т.п.)                              | БГКП (колиформы) в 0,1 г                        | не допускаются      |  |
|                                                                                    | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г           | не допускаются      |  |
|                                                                                    |                                                 |                     |  |

|                                                                                                                 |                                                                   |                     |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------|--|
|                                                                                                                 | <i>S. aureus</i> в 0,1 г                                          | не допускаются      |  |
| - шарлотка с яблоками                                                                                           | КМАФАнМ, КОЕ/г                                                    | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                                 | БГКП (колиформы) в 1,0 г                                          | не допускаются      |  |
|                                                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                             | не допускаются      |  |
|                                                                                                                 | <i>S. aureus</i> в 1,0 г                                          | не допускаются      |  |
| - коктейли молочные                                                                                             | КМАФАнМ, КОЕ/г                                                    | 1 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                                                                                                 | БГКП (колиформы) в 0,1 г                                          | не допускаются      |  |
|                                                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                             | не допускаются      |  |
|                                                                                                                 | <i>S. aureus</i> в 1,0 г                                          | не допускаются      |  |
| - сливки взбитые                                                                                                | КМАФАнМ, КОЕ/г                                                    | 1 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                                                                                                 | БГКП (колиформы) в 0,1 г                                          | не допускаются      |  |
|                                                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                             | не допускаются      |  |
|                                                                                                                 | <i>S. aureus</i> в 0,1 г                                          | не допускаются      |  |
| 9.16.21. Готовые кулинарные изделия из мяса птицы, рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом | КМАФАнМ, КОЕ/г                                                    | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                                 | БГКП (колиформы) в 1,0 г                                          | не допускаются      |  |
|                                                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                             | не допускаются      |  |
|                                                                                                                 | <i>S. aureus</i> в 1,0 г                                          | не допускаются      |  |
|                                                                                                                 | <i>Proteus</i> в 0,1 г                                            | не допускаются      |  |
|                                                                                                                 | сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г (упакованные под вакуумом) | не допускаются      |  |
| 9.16.22. Пицца полуфабрикат замороженный                                                                        | КМАФАнМ, КОЕ/г                                                    | 5 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                                 | БГКП (колиформы) в 0,01 г                                         | не допускаются      |  |
|                                                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г                             | не допускаются      |  |
|                                                                                                                 |                                                                   |                     |  |

|                                                                                                      |                                       |                     |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|--|
|                                                                                                      | <i>S. aureus</i> в 0,1 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                      | <i>E. coli</i> в 0,1 г                | не допускаются      |  |
| 9.16.23. Пицца готовая                                                                               | КМАФАНМ, КОЕ/г                        | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                      | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                      | <i>S. aureus</i> в 1,0 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                      | <i>Proteus</i> в 0,1 г                | не допускаются      |  |
| 9.16.24. Вата сахарная                                                                               | КМАФАНМ, КОЕ/г                        | 1 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                                                                      | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
| 9.16.25. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые                                                    | КМАФАНМ, КОЕ/г                        | 2 x 10 <sup>4</sup> |  |
|                                                                                                      | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                      | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г | не допускаются      |  |
|                                                                                                      | <i>S. aureus</i> в 1,0 г              | не допускаются      |  |
|                                                                                                      | <i>E. coli</i> в 1,0 г                | не допускаются      |  |
| 9.16.26. Мучные кондитерские изделия с отделками, вырабатываемые предприятиями общественного питания | Токсичные элементы:                   |                     |  |
|                                                                                                      | свинец                                | 0,5                 |  |
|                                                                                                      | мышьяк                                | 0,3                 |  |
|                                                                                                      | кадмий                                | 0,1                 |  |
|                                                                                                      | ртуть                                 | 0,02                |  |
|                                                                                                      | Микотоксины:                          |                     |  |
|                                                                                                      | афлатоксин В <sub>1</sub>             | 0,005               |  |

|  |                                                |                |  |
|--|------------------------------------------------|----------------|--|
|  | дезоксиниваленол                               | 0,7            |  |
|  | Пестициды <*>:                                 |                |  |
|  | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) | 0,2            |  |
|  | ДДТ и его метаболиты                           | 0,02           |  |
|  | Микробиологические показатели:                 |                |  |
|  | E. coli в 1,0 г                                | не допускаются |  |

10. Биологически активные добавки к пище - группа 21

| Наименование продукции                                                              | Показатели                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------|
| 10.1. БАД преимущественно на основе белков, аминокислот и их комплексов             | Показатели безопасности регламентируются по пунктам "Яичные продукты сухие", "Продукты молочные сухие", "Изоляты, концентраты, гидролизаты, текстураты растительных белков; пищевой шрот и мука с различным содержанием жира из семян бобовых, масличных и нетрадиционных культур"; "Концентраты молочных сыровоточных белков, казеин, казеинаты, гидролизаты молочных белков", "Концентраты белков крови", "Зародыши семян зерновых, зернобобовых и других культур, хлопья и шрот из них, отруби", "Аминокислоты кристаллические и смеси из них" Главы II Раздела 1 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) |                                    |            |
| 10.2. БАД на основе преимущественно липидов животного и растительного происхождения |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                    |            |
| - БАД на основе растительных масел                                                  | Показатели безопасности регламентируются по пунктам "Масло растительные, все виды", "Продукты переработки растительных масел и животных жиров, включая жир рыбный" Главы II Раздела 1 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                    |            |
|                                                                                     | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | не допускаются                     |            |
| - БАД на основе рыбного жира                                                        | Показатели безопасности регламентируются по пункту "Рыбный жир и жир                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                    |            |

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                  |                                  |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|                                | морских млекопитающих" Главы II Раздела 1 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                  |                                  |
|                                | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | не допускаются                                                                                                                                                                                   |                                  |
| - БАД на основе животных жиров | Показатели безопасности регламентируются по пунктам "Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных, шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый", "Жиры животные, топленые", "Масло коровье" Главы II Раздела 1 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) |                                                                                                                                                                                                  |                                  |
| - БАД на смешанной основе      | По преобладающему компоненту                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                  |                                  |
|                                | Диоксины (в пересчете на жир)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | По п. "Масло растительное (все виды)"<br>п. "Продукты переработки масел и животных жиров", включая рыбный жир (маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы, фосфатидные концентраты) | БАД на основе растительных масел |
|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | По п. "Жир пищевой морских млекопитающих и рыбный в качестве диетического (лечебного и профилактического) питания"                                                                               | БАД на основе рыбного жира       |
|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | По п. "Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и др. убойных животных (охлажденный, замороженный), шпик свиной охлажденный, замороженный, соленый, копченый"                                          | БАД на основе животных жиров     |
|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | П. "Продукты переработки масел и животных жиров", включая рыбный жир (маргарины, кулинарные жиры, кондитерские жиры, майонезы, фосфатидные концентраты)                                          | БАД на смешанной жировой основе  |

|                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 10.3. БАД на основе преимущественно усвояемых углеводов, в т.ч. мед с добавками биологически активных компонентов, сиропы и др.                                               | Показатели безопасности регламентируются по пунктам "Сахар", "Сухие овощи, картофель, фрукты, ягоды, грибы", "Крахмалы, патока и продукты их переработки", "Мед" Главы II Раздела 1 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Для сиропов расчет показателей безопасности по сухому веществу (пункт "Сахар")                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
| 10.4. БАД на основе преимущественно пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды) | <p>Токсичные элементы:</p> <p>свинец 1,0</p> <p>мышьяк 0,2</p> <p>кадмий 0,1</p> <p>ртуть 0,03</p> <p>Микотоксины: регламентируются по сырью</p> <p>Пестициды &lt;*&gt;:</p> <p>ГХЦГ ( <math>\alpha</math> , <math>\beta</math> , <math>\gamma</math> -изомеры) 0,5</p> <p>ДДТ и его метаболиты 0,02</p> <p>гептахлор не допускается (&lt; 0,002)</p> <p>алдрин не допускается (&lt; 0,002)</p> <p>Микробиологические показатели:</p> <p>КМАФАнМ, КОЕ/г, не более <math>5 \times 10^4</math></p> <p>БГКП (колиформы) в 0,1 г не допускаются</p> <p>E. coli в 1,0 г не допускаются</p> <p>патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г не допускаются</p> <p>дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более 100</p> <p>Токсичные элементы:</p> |  |
| 10.5. БАД на основе чистых субстанций                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |

|                                                                                                                                                                                 |                                                                     |                          |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|--------------------------|--|
| (витамины, минеральные вещества, органические и др.) или концентратов (экстракты растений и др.) с использованием различных наполнителей, в т.ч. сухие концентраты для напитков | свинец                                                              | 5,0                      |  |
|                                                                                                                                                                                 | мышьяк                                                              | 3,0                      |  |
|                                                                                                                                                                                 | кадмий                                                              | 1,0                      |  |
|                                                                                                                                                                                 | ртуть                                                               | 1,0                      |  |
|                                                                                                                                                                                 | Пестициды <*>: для композиций с включением растительных компонентов |                          |  |
|                                                                                                                                                                                 | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)                      | 0,1                      |  |
|                                                                                                                                                                                 | ДДТ и его метаболиты                                                | 0,1                      |  |
|                                                                                                                                                                                 | гептахлор                                                           | не допускается (< 0,002) |  |
|                                                                                                                                                                                 | алдрин                                                              | не допускается (< 0,002) |  |
|                                                                                                                                                                                 | Микробиологические показатели:                                      |                          |  |
|                                                                                                                                                                                 | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                             | $5 \times 10^4$          |  |
|                                                                                                                                                                                 | БГКП (колиформы) в 0,1 г                                            | не допускаются           |  |
|                                                                                                                                                                                 | E. coli в 1 г                                                       | не допускаются           |  |
|                                                                                                                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г                               | не допускаются           |  |
|                                                                                                                                                                                 | дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более                                   | 100                      |  |
| 10.6. БАД на основе природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумие                                                                                                           | Токсичные элементы:                                                 |                          |  |
|                                                                                                                                                                                 | свинец                                                              | 6,0                      |  |
|                                                                                                                                                                                 | мышьяк                                                              | 3,0                      |  |
|                                                                                                                                                                                 |                                                                     | 12,0 (мумие)             |  |
|                                                                                                                                                                                 | кадмий                                                              | 1,0                      |  |
|                                                                                                                                                                                 | ртуть                                                               | 1,0                      |  |
|                                                                                                                                                                                 | Микробиологические показатели:                                      |                          |  |

|                                                                             |                                       |                          |  |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------|--|
|                                                                             | КМАФАМ, КОЕ/г, не более               | 1 x 10 <sup>4</sup>      |  |
|                                                                             | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются           |  |
|                                                                             | <i>S. aureus</i> в 1,0 г              | не допускаются           |  |
|                                                                             | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г | не допускаются           |  |
|                                                                             | <i>V. cereus</i> , КОЕ/г, не более    | 200                      |  |
|                                                                             | дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более     | 100                      |  |
|                                                                             | Токсичные элементы:                   |                          |  |
|                                                                             | свинец                                | 6,0                      |  |
|                                                                             | мышьяк                                | 0,5                      |  |
|                                                                             | кадмий                                | 1,0                      |  |
| 10.7. БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца:<br>- сухие (чай) | ртуть                                 | 0,1                      |  |
|                                                                             | Пестициды <*>:                        |                          |  |
|                                                                             | ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)               | 0,1                      |  |
|                                                                             | ДДТ и его метаболиты                  | 0,1                      |  |
|                                                                             | гептахлор                             | не допускается (< 0,002) |  |
|                                                                             | алдрин                                | не допускается (< 0,002) |  |
|                                                                             | Токсичные элементы:                   |                          |  |
|                                                                             | свинец                                | 0,5                      |  |
|                                                                             | мышьяк                                | 0,05                     |  |
|                                                                             | кадмий                                | 0,03                     |  |
| - жидкие (эликсиры, бальзамы, настойки и др.)                               | ртуть                                 | 0,01                     |  |
|                                                                             | Пестициды <*>:                        |                          |  |
|                                                                             |                                       |                          |  |
|                                                                             |                                       |                          |  |

|                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                     |                          |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--|
|                                                                                                               | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)                                                                                                                                                                                                      | 0,1                      |  |
|                                                                                                               | ДДТ и его метаболиты                                                                                                                                                                                                                                | 0,1                      |  |
|                                                                                                               | гептахлор                                                                                                                                                                                                                                           | не допускается (< 0,002) |  |
|                                                                                                               | алдрин                                                                                                                                                                                                                                              | не допускается (< 0,002) |  |
| - БАД на растительной основе, в т.ч. цветочная пыльца:<br>- таблетированные, капсулированные, порошкообразные | Микробиологические показатели:                                                                                                                                                                                                                      |                          |  |
|                                                                                                               | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                             | $1 \times 10^4$          |  |
|                                                                                                               | БГКП (колиформы) в 0,1 г                                                                                                                                                                                                                            | не допускаются           |  |
|                                                                                                               | <i>E. coli</i> в 1,0 г                                                                                                                                                                                                                              | не допускаются           |  |
|                                                                                                               | <i>S. aureus</i> в 1,0 г                                                                                                                                                                                                                            | не допускаются           |  |
|                                                                                                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г                                                                                                                                                                                                               | не допускаются           |  |
|                                                                                                               | дрожжи, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                             | 100                      |  |
|                                                                                                               | плесени, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                            | 100                      |  |
|                                                                                                               | <i>B. cereus</i> , КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                  | 200                      |  |
|                                                                                                               | пробиотики, КОЕ/г, не менее                                                                                                                                                                                                                         | $1 \times 10^5$          |  |
|                                                                                                               | БГКП (колиформы) в 0,1 г                                                                                                                                                                                                                            | не допускаются           |  |
|                                                                                                               | <i>E. coli</i> в 1,0 г                                                                                                                                                                                                                              | не допускаются           |  |
| - таблетированные, капсулированные, порошкообразные с добавлением микроорганизмов - пробиотиков               | <i>S. aureus</i> в 1,0 г                                                                                                                                                                                                                            | не допускаются           |  |
|                                                                                                               | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г                                                                                                                                                                                                               | не допускаются           |  |
|                                                                                                               | дрожжи, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                             | 100                      |  |
|                                                                                                               | плесени, КОЕ/г, не более                                                                                                                                                                                                                            | 100                      |  |
| - жидкие асептического разлива                                                                                | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп консервов в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей |                          |  |

|                                                              | санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) |                     |  |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------|--|
| - жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов и др. | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                         | 5 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                              | БГКП (колиформы) в 1,0 г                         | не допускаются      |  |
|                                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г            | не допускаются      |  |
|                                                              | дрожжи, КОЕ/г, не более                          | 50                  |  |
|                                                              | плесени, КОЕ/г, не более                         | 50                  |  |
|                                                              | V. segetis, КОЕ/г, не более                      | 200                 |  |
|                                                              | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                         | 5 x 10 <sup>5</sup> |  |
|                                                              | БГКП (колиформы) в 0,01 г                        | не допускаются      |  |
|                                                              | E. coli в 0,1 г                                  | не допускаются      |  |
|                                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г            | не допускаются      |  |
| - смеси высушенных лекарственных растений (чай)              | дрожжи, КОЕ/г, не более                          | 100                 |  |
|                                                              | плесени, КОЕ/г, не более                         | 10 <sup>3</sup>     |  |
|                                                              | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более                         | 5 x 10 <sup>3</sup> |  |
|                                                              | БГКП (колиформы) в 0,1 г                         | не допускаются      |  |
|                                                              | E. coli в 1,0 г продукта                         | не допускаются      |  |
| - БАД-чаи (детские сухие)                                    | S. aureus в 1,0 г продукта                       | не допускаются      |  |
|                                                              | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г            | не допускаются      |  |
|                                                              | дрожжи, КОЕ/г, не более                          | 50                  |  |
|                                                              | плесени, КОЕ/г, не более                         | 50                  |  |
|                                                              | V. segetis, КОЕ/г, не более                      | 200                 |  |
| 10.8. БАД на основе переработки                              | Токсичные элементы:                              |                     |  |

|                                                                                                                                                 |                             |                                                        |  |                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------|--|---------------------------------------|
| мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы; членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.) - сухие | свинец                      | 1,0                                                    |  |                                       |
|                                                                                                                                                 | мышьяк                      | 1,5                                                    |  |                                       |
|                                                                                                                                                 | кадмий                      | 1,0                                                    |  |                                       |
|                                                                                                                                                 | ртуть                       | 0,2                                                    |  |                                       |
|                                                                                                                                                 | Микотоксины:                |                                                        |  |                                       |
| - БАД на основе мясного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы                                                                                        | афлатоксин М <sub>1</sub>   | 0,0005 (для БАД на основе переработки молочного сырья) |  |                                       |
|                                                                                                                                                 | Антибиотики <*>:            |                                                        |  |                                       |
|                                                                                                                                                 | левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается                                         |  | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
|                                                                                                                                                 | тетрациклиновая группа      | не допускается                                         |  | < 0,01 мг/кг                          |
|                                                                                                                                                 | бацитрацин                  | не допускается                                         |  | < 0,02 мг/кг                          |
| - БАД на основе молочного сырья                                                                                                                 | Антибиотики <*>:            |                                                        |  |                                       |
|                                                                                                                                                 | левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается                                         |  | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
|                                                                                                                                                 | тетрациклиновая группа      | не допускается                                         |  | < 0,01 мг/кг                          |
|                                                                                                                                                 | стрептомицин                | не допускается                                         |  | < 0,2 мг/кг                           |
|                                                                                                                                                 | пенициллины                 | не допускаются                                         |  | < 0,004 мг/кг                         |
|                                                                                                                                                 | Пестициды <*>:              |                                                        |  |                                       |
|                                                                                                                                                 | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)      | 0,1                                                    |  |                                       |
|                                                                                                                                                 | ДДТ и его метаболиты        | 0,1                                                    |  |                                       |
|                                                                                                                                                 | гептахлор                   | не допускается (< 0,002)                               |  |                                       |
|                                                                                                                                                 | алдрин                      | не допускается (< 0,002)                               |  |                                       |
|                                                                                                                                                 | Диоксины <***>              | не допускаются                                         |  |                                       |
|                                                                                                                                                 |                             |                                                        |  |                                       |

|                                                                                                                                                          |                                       |                                  |                |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|----------------|-----------|
|                                                                                                                                                          | Меламин <****>                        |                                  | не допускается | < 1 мг/кг |
|                                                                                                                                                          | Микробиологические показатели:        |                                  |                |           |
|                                                                                                                                                          | КМАФАМ, КОЕ/г, не более               | 1 x 10 <sup>4</sup>              |                |           |
|                                                                                                                                                          | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются                   |                |           |
|                                                                                                                                                          | E. coli в 1,0 г                       | не допускаются                   |                |           |
|                                                                                                                                                          | S. aureus в 1,0 г                     | не допускаются                   |                |           |
|                                                                                                                                                          | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г | не допускаются                   |                |           |
|                                                                                                                                                          | дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более     | 200 (для продуктов пчеловодства) |                |           |
|                                                                                                                                                          | Токсичные элементы:                   |                                  |                |           |
|                                                                                                                                                          | свинец                                | 10,0                             |                |           |
|                                                                                                                                                          | мышьяк                                | 12,0                             |                |           |
|                                                                                                                                                          | кадмий                                | 2,0                              |                |           |
|                                                                                                                                                          | ртуть                                 | 0,5                              |                |           |
|                                                                                                                                                          | Пестициды <*>:                        |                                  |                |           |
| 10.9. БАД на основе рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.) - сухие | ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)               | 0,2                              |                |           |
|                                                                                                                                                          | ДДТ и его метаболиты                  | 2,0                              |                |           |
|                                                                                                                                                          | гептахлор                             | не допускается (< 0,002)         |                |           |
|                                                                                                                                                          | алдрин                                | не допускается (< 0,002)         |                |           |
|                                                                                                                                                          | Диоксины <*>                          | не допускаются                   |                |           |
|                                                                                                                                                          | Микробиологические показатели:        |                                  |                |           |
|                                                                                                                                                          | КМАФАМ, КОЕ/г, не более               | 1 x 10 <sup>4</sup>              |                |           |
|                                                                                                                                                          | БГКП (колиформы) в 0,1 г              | не допускаются                   |                |           |

|                                                        |                                       |                                               |         |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------|---------|
|                                                        | E. coli в 1,0 г                       | не допускаются                                |         |
|                                                        | S. aureus в 1,0 г                     | не допускаются                                |         |
|                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г | не допускаются                                |         |
|                                                        | дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более     | 200 (для БАД растительных морских организмов) |         |
|                                                        | Токсичные элементы:                   |                                               |         |
| 10. 10. БАД на основе пробиотических микроорганизмов   | свинец                                | 0,1                                           |         |
|                                                        | мышьяк                                | 0,05                                          |         |
|                                                        | кадмий                                | 0,03                                          |         |
|                                                        | ртуть                                 | 0,005                                         |         |
|                                                        | Пестициды <*>:                        |                                               |         |
|                                                        | ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)               | 0,05                                          |         |
|                                                        | ДДТ и его метаболиты                  | 0,05                                          |         |
|                                                        | гептахлор                             | не допускается                                | < 0,002 |
|                                                        | алдрин                                | не допускается                                | < 0,002 |
|                                                        | Микробиологические показатели:        |                                               |         |
| - БАД - сухие на основе чистых культур микроорганизмов | пробиотики, КОЕ/г, не менее           | 1 x 10 <sup>9</sup>                           |         |
|                                                        | БГКП (колиформы) в 2,0 г              | не допускаются                                |         |
|                                                        | S. aureus в 2,0 г                     | не допускаются                                |         |
|                                                        | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г | не допускаются                                |         |
|                                                        | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 10                                            |         |
| - БАД - сухие на основе чистых культур                 | плесени, КОЕ/г, не более              | 10                                            |         |
|                                                        | пробиотики, КОЕ/г, не менее           | 1 x 10 <sup>8</sup>                           |         |

|                                                                                                 |                                       |                                     |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|--|
| микроорганизмов с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно-, ди- и олигосахаридов и т.д.)  | БГКП (колиформы) в 1,0 г              | не допускаются                      |  |
|                                                                                                 | <i>E. coli</i> в 5,0 г                | не допускаются                      |  |
|                                                                                                 | <i>S. aureus</i> в 1,0 г              | не допускаются                      |  |
|                                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г | не допускаются                      |  |
|                                                                                                 | дрожжи, КОЕ/г, не более               | 50                                  |  |
| - БАД - жидкие на основе чистых культур микроорганизмов концентрированные                       | плесени, КОЕ/г, не более              | 50                                  |  |
|                                                                                                 | пробиотики, КОЕ/г, не менее           | $1 \times 10^{10}$                  |  |
|                                                                                                 | БГКП (колиформы) в 10 г               | не допускаются                      |  |
|                                                                                                 | <i>S. aureus</i> в 10 г               | не допускаются                      |  |
|                                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50 г | не допускаются                      |  |
| - БАД - жидкие на основе чистых культур микроорганизмов неконцентрированные                     | дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более     | 10                                  |  |
|                                                                                                 | пробиотики, КОЕ/г, не менее           | $1 \times 10^7$                     |  |
|                                                                                                 | БГКП (колиформы) в 10 г               | не допускаются                      |  |
|                                                                                                 | <i>S. aureus</i> в 10 г               | не допускаются                      |  |
|                                                                                                 | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 50 г | не допускаются                      |  |
| 10.11. БАД на основе одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов | дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более     | 10                                  |  |
|                                                                                                 | Токсичные элементы:                   |                                     |  |
|                                                                                                 | свинец                                | 2,0                                 |  |
|                                                                                                 | мышьяк                                | 1,0                                 |  |
|                                                                                                 | кадмий                                | 1,0                                 |  |
|                                                                                                 | ртуть                                 | 0,1                                 |  |
|                                                                                                 | Нитраты                               | 1000 (для БАД на основе водорослей) |  |

|  |                                                                     |                                                        |  |
|--|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--|
|  | Пестициды <*>:                                                      |                                                        |  |
|  | ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)                                          | 0,1                                                    |  |
|  | ДДТ и его метаболиты                                                | 0,1                                                    |  |
|  | гептахлор                                                           | не допускается (< 0,002)                               |  |
|  | алдрин                                                              | не допускается (< 0,002)                               |  |
|  | Микробиологические показатели:                                      |                                                        |  |
|  | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                                             | 1 x 10 <sup>4</sup>                                    |  |
|  | БГКП (колиформы) в 0,1 г                                            | не допускаются                                         |  |
|  | E. coli в 1,0 г                                                     | не допускаются                                         |  |
|  | патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 10 г                               | не допускаются                                         |  |
|  | дрожжи, КОЕ/г, не более                                             | 10 (для дрожжей и их лизатов);<br>100 (для водорослей) |  |
|  | плесени, КОЕ/г, не более                                            | 50 (для дрожжей и их лизатов);<br>100 (для водорослей) |  |
|  | живые клетки продуцента (для дрожжей и их лизатов) в 1,0 г продукта | не допускаются                                         |  |

11. Продукты для питания беременных и кормящих женщин  
(группы 04, 08, 09, 11, 19, 20)

11.1. Продукты на молочной основе и на основе изолята  
соевого белка

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

| Критерии и показатели | Допустимые уровни |                   | Примечания  |
|-----------------------|-------------------|-------------------|-------------|
|                       | Единицы измерения | Допустимые уровни |             |
|                       |                   | нормируемые       | маркируемые |
| Белок                 | г/л               | 30 - 100          | +           |

|                         |             |             |     |  |
|-------------------------|-------------|-------------|-----|--|
| Жир                     | г/л         | 8 - 35      | +   |  |
| Углеводы                | г/л         | 100 - 140   | +   |  |
| Энергетическая ценность | ккал/л      | 610 - 1300  | +   |  |
| Минеральные вещества:   |             |             |     |  |
| кальций                 | мг/л        | 1200 - 2000 | +   |  |
| фосфор                  | мг/л        | 900 - 1400  | +   |  |
| кальций/фосфор          | -           | 1,1 - 2,0   | -   |  |
| калий                   | мг/л        | 1400 - 2500 | +   |  |
| натрий                  | мг/л        | 450 - 750   | +   |  |
| калий/натрий            | -           | 2 - 3       | -   |  |
| магний                  | мг/л        | 150 - 250   | +   |  |
| медь                    | мкг/л       | 600 - 1000  | +   |  |
| марганец                | мкг/л       | 200 - 250   | +   |  |
| железо                  | мг/л        | 30 - 50     | +   |  |
| цинк                    | мг/л        | 10 - 40     | +   |  |
| хлориды                 | мг/л        | 1000 - 1600 | - - |  |
| йод                     | мкг/л       | 100 - 250   | +   |  |
| зола                    | г/л         | 9 - 12      | +   |  |
| Витамины:               |             |             |     |  |
| ретинол (А)             | мкг - экв/л | 500 - 1500  | +   |  |
| токоферол (Е)           | мг/л        | 10 - 40     | +   |  |
| кальциферол (Д)         | мкг/л       | 10 - 15     | +   |  |

|                                    |       |           |   |  |
|------------------------------------|-------|-----------|---|--|
| витамин К                          | мкг/л | 50 - 120  | + |  |
| тиамин (В <sub>1</sub> )           | мг/л  | 0,8 - 1,5 | + |  |
| рибофлавин (В <sub>2</sub> )       | мг/л  | 0,8 - 1,5 | + |  |
| пантотеновая кислота               | мг/л  | 8 - 12    | + |  |
| пиридоксин (В <sub>6</sub> )       | мг/л  | 1,5 - 3,0 | + |  |
| ниацин (РР)                        | мг/л  | 10 - 25   | + |  |
| фолиевая кислота (В <sub>9</sub> ) | мг/л  | 0,8 - 2,0 | + |  |
| цианкобаламин (В <sub>12</sub> )   | мкг/л | 3,0 - 8,0 | + |  |
| аскорбиновая кислота (С)           | мг/л  | 100 - 300 | + |  |
| инозит                             | мг/л  | 80 - 120  | + |  |
| холин                              | мг/л  | 80 - 120  | + |  |
| биотин                             | мкг/л | 80 - 200  | + |  |

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

| Показатели                                          | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------|------------|
| Показатели окислительной порчи:                     |                                    |            |
| перекисное число, ммоль активного кислорода/кг жира | 4,0                                |            |
| Токсичные элементы:                                 |                                    |            |
| свинец                                              | 0,05                               |            |
| мышьяк                                              | 0,05                               |            |
| кадмий                                              | 0,02                               |            |

|                                          |                       |                                              |  |
|------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------|--|
| ртуть                                    | 0,005                 |                                              |  |
| Антибиотики <*>:                         |                       | для продуктов на молочной основе             |  |
| левомицетин (хлорамфеникол)              | не допускается        | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012        |  |
| тетрациклиновая группа                   | не допускается        | < 0,01 мг/кг                                 |  |
| пенициллины                              | не допускаются        | < 0,004 мг/кг                                |  |
| стрептомицин                             | не допускается        | < 0,2 мг/кг                                  |  |
| Микотоксины:                             |                       |                                              |  |
| афлатоксин M <sub>1</sub>                | не допускается        | < 0,00002, для продуктов на молочной основе  |  |
| афлатоксин B <sub>1</sub>                | не допускается        | < 0,00015, для продуктов на соевой основе    |  |
| Пестициды <*>:                           |                       |                                              |  |
| ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)               | 0,02                  |                                              |  |
| ДДТ и его метаболиты                     | 0,01                  |                                              |  |
| Диоксины                                 | не допускаются        | для продуктов на молочной основе             |  |
| Меламин <****>                           | не допускается        | < 1,0 мг/кг (для продуктов на основе молока) |  |
| Микробиологические показатели:           |                       |                                              |  |
| Сухие продукты instantного приготовления |                       |                                              |  |
| КМАФАнМ                                  | 2,5 x 10 <sup>4</sup> | КОЕ/г, не более                              |  |
| БГКП (колиформы)                         | 1,0                   | масса (г), в которой не допускаются          |  |
| E. coli                                  | 10                    | масса (г), в которой не допускаются          |  |
| S. aureus                                | 1,0                   | масса (г), в которой не допускаются          |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                     |                                                                      |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------|--|
| <i>B. cereus</i>                                                                                                                                                                                                                                                                             | 200                 | КОЕ/г, не более                                                      |  |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>                                                                                                                                                                                                                                     | 50                  | масса (г), в которой не допускаются                                  |  |
| плесени                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 100                 | КОЕ/г, не более                                                      |  |
| дрожжи                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 50                  | КОЕ/г, не более                                                      |  |
| Жидкие продукты пресные стерилизованные                                                                                                                                                                                                                                                      |                     |                                                                      |  |
| Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для стерилизованного молока в соответствии с Приложением 1 к Разделу 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) |                     |                                                                      |  |
| Жидкие продукты кисломолочные и на сквашенной соевой основе                                                                                                                                                                                                                                  |                     |                                                                      |  |
| БГКП (колиформы)                                                                                                                                                                                                                                                                             | 3,0                 | объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются                   |  |
| <i>S. aureus</i>                                                                                                                                                                                                                                                                             | 10,0                | объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются                   |  |
| <i>B. cereus</i>                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1,0                 | объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются                   |  |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>                                                                                                                                                                                                                                     | 50                  | объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются                   |  |
| бифидобактерии                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1 x 10 <sup>6</sup> | КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее, при изготовлении с их использованием |  |
| молочнокислые микроорганизмы                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1 x 10 <sup>7</sup> | КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее, при изготовлении с их использованием |  |
| плесени                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 10                  | КОЕ/см <sup>3</sup> , не более                                       |  |
| дрожжи                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 10                  | КОЕ/см <sup>3</sup> , не более                                       |  |

11.2. Каши на молочно-зерновой основе  
(инстантного приготовления)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели                        | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечания |
|----------------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
|                                              |                   | нормируемые       | маркируемые |            |
| Влага                                        | г                 | 4 - 6             | -           |            |
| Белок                                        | г                 | 10 - 14           | +           |            |
| Жир                                          | г                 | 2 - 10            | +           |            |
| Углеводы                                     | г                 | 70 - 80           | +           |            |
| Энергетическая ценность                      | ккал              | 340 - 460         | +           |            |
| Зола                                         | г                 | 0,5 - 3,5         | -           |            |
| Минеральные вещества:                        |                   |                   |             |            |
| натрий                                       | мг, не более      | 250               | +           |            |
| кальций (для обогащенных продуктов)          | мг                | 200 - 500         | +           |            |
| железо (для обогащенных продуктов)           | мг                | 20 - 50           | +           |            |
| Витамины (для витаминизированных продуктов): |                   |                   |             |            |
| ретинол (А)                                  | мкг-экв           | 300 - 400         | +           |            |
| витамин Е                                    | мг                | 5 - 12            | +           |            |
| витамин Д                                    | мкг               | 5 - 10            | +           |            |
| аскорбиновая кислота (С)                     | мг                | 30 - 120          | +           |            |
| тиамин (В <sub>1</sub> )                     | мг                | 0,2 - 0,7         | +           |            |
| рибофлавин (В <sub>2</sub> )                 | мг                | 0,3 - 0,8         | +           |            |
| ниацин (РР)                                  | мг                | 5 - 12            | +           |            |
| фолиевая кислота (В <sub>с</sub> )           | мкг               | 600 - 1200        | +           |            |

2) Показатели безопасности

| Показатели                    | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания                                  |
|-------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------|
| Токсичные элементы:           |                                    |                                             |
| свинец                        | 0,3                                |                                             |
| мышьяк                        | 0,2                                |                                             |
| кадмий                        | 0,06                               |                                             |
| ртуть                         | 0,03                               |                                             |
| Микотоксины:                  |                                    |                                             |
| афлатоксин M <sub>1</sub>     | не допускается                     | < 0,00002                                   |
| афлатоксин B <sub>1</sub>     | не допускается                     | < 0,00015                                   |
| дезоксиниваленол              | не допускается                     | < 0,05 для пшеничной, ячменной              |
| зеараленон                    | не допускается                     | < 0,005 для кукурузной, пшеничной, ячменной |
| T-2 токсин                    | не допускается                     | < 0,05                                      |
| охратоксин A                  | не допускается                     | < 0,0005 для всех видов                     |
| Пестициды <*>:                |                                    |                                             |
| ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)    | 0,01                               |                                             |
| ДДТ и его метаболиты          | 0,01                               |                                             |
| гексахлорбензол               | 0,01                               |                                             |
| ртутьорганические пестициды   | не допускаются                     |                                             |
| 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры | не допускаются                     |                                             |
| Бенз(а)пирен                  | не допускается                     | < 0,2 мкг/кг                                |

|                                                                              |                      |  |                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Антибиотики <*>:                                                             |                      |  |                                                                                       |
| левомецитин (хлорамфеникол)                                                  | не допускается       |  | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012                                                 |
| тетрациклиновая группа                                                       | не допускаются       |  | < 0,01 мг/кг                                                                          |
| пенициллины                                                                  | не допускается       |  | < 0,004 мг/кг                                                                         |
| стрептомицин                                                                 | не допускается       |  | < 0,2 мг/кг                                                                           |
| Вредные примеси:                                                             |                      |  |                                                                                       |
| зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | не допускается       |  |                                                                                       |
| металлические примеси                                                        | 3 x 10 <sup>-4</sup> |  | %, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении |
| Диоксины                                                                     | не допускаются       |  | для продуктов на молочной основе                                                      |
| Меламин <****>                                                               | не допускается       |  | < 1,0 мг/кг (для продуктов на основе молока)                                          |
| Микробиологические показатели:                                               |                      |  |                                                                                       |
| КМАФАнМ                                                                      | 5 x 10 <sup>4</sup>  |  | КОЕ/г, не более                                                                       |
| БГКП (колиформы)                                                             | 0,1                  |  | масса (г), в которой не допускаются                                                   |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes                            | 25                   |  | масса (г), в которой не допускаются                                                   |
| плесени                                                                      | 200                  |  | КОЕ/г, не более                                                                       |
| дрожжи                                                                       | 100                  |  | КОЕ/г, не более                                                                       |

11.3. Продукты на плодовоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки, морсы)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели                        | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечания                                                                                              |
|----------------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                              |                   | нормируемые       | маркируемые |                                                                                                         |
| Массовая доля растворимых сухих веществ      | г                 | 4 - 16            |             | для соковой продукции из фруктов и такой продукции с добавлением овощей                                 |
|                                              |                   | 4 - 10            |             | для соковой продукции из овощей и такой продукции с добавлением фруктов, за исключением тыквы и моркови |
|                                              |                   | 4 - 11            |             | для соковой продукции из тыквы и моркови и такой продукции с добавлением фруктов                        |
| Углеводы                                     | г                 | 4 - 20            |             |                                                                                                         |
| Минеральные вещества:                        |                   |                   |             |                                                                                                         |
| железо (для обогащенных продуктов)           | мг                | 2 - 4             |             |                                                                                                         |
| Витамины (для витаминизированных продуктов): |                   |                   |             |                                                                                                         |
| аскорбиновая кислота (C)                     | мг, не более      | 75                |             |                                                                                                         |
| $\beta$ -каротин                             | мг                | 1 - 2             |             |                                                                                                         |
| фолиевая кислота (B <sub>c</sub> )           | мкг               | 100 - 400         |             |                                                                                                         |
| ретинол (A)                                  | мкг-экв           | 100 - 300         |             |                                                                                                         |

|                   |  |  |                |                                                                |
|-------------------|--|--|----------------|----------------------------------------------------------------|
| Добавленный сахар |  |  | не допускается | для соков из фруктов, а также для овощных соков прямого отжима |
|                   |  |  | 10             | для нектаров и сокосодержащих напитков                         |
|                   |  |  | 12             | для морсов                                                     |

2) Показатели безопасности

| Показатели                                     | Допустимые уровни, мг/кг, не более                                             | Примечания                                                  |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Токсичные элементы:                            |                                                                                |                                                             |
| свинец                                         | 0,3                                                                            |                                                             |
| мышьяк                                         | 0,1                                                                            |                                                             |
| кадмий                                         | 0,02                                                                           |                                                             |
| ртуть                                          | 0,01                                                                           |                                                             |
| Микотоксины:                                   |                                                                                |                                                             |
| патулин                                        | не допускается                                                                 | < 0,02 для содержащих яблоки, томаты, облепиху              |
| Пестициды <*>:                                 |                                                                                |                                                             |
| ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) | 0,01                                                                           |                                                             |
| ДДТ и его метаболиты                           | 0,005                                                                          |                                                             |
| Нитраты                                        | 200<br>50                                                                      | на овощной и фруктово-овощной основе<br>на фруктовой основе |
| 5-Оксиметилфурфурол                            | 20                                                                             | для соковой продукции                                       |
| Микробиологические показатели:                 | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих |                                                             |

|  |                                                                                                                                                                                                                     |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | групп консервов в соответствии с Приложением 1 Раздела 1 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 11.4. Травяные instantные чаи (на растительной основе)

##### Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

| Показатели                     | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечания                          |
|--------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|
| Токсичные элементы:            |                                    |                                     |
| свинец                         | 0,02                               |                                     |
| мышьяк                         | 0,05                               |                                     |
| кадмий                         | 0,02                               |                                     |
| ртуть                          | 0,005                              |                                     |
| Пестициды <*>:                 |                                    |                                     |
| ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)     | 0,02                               |                                     |
| ДДТ и его метаболиты           | 0,01                               |                                     |
| КМАФАнМ                        | 5 x 10 <sup>3</sup>                | КОЕ/г, не более                     |
| БГКП (колиформы)               | 1,0                                | масса (г), в которой не допускаются |
| <i>B. cereus</i>               | 100                                | КОЕ/г, не более                     |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 25                                 | масса (г), в которой не допускаются |
| плесени                        | 50                                 | КОЕ/г, не более                     |
| дрожжи                         | 50                                 | КОЕ/г, не более                     |

#### 12. Продукты для питания детей раннего возраста

##### 12.1. Продукты на молочной основе

12.1.1. Адаптированные молочные смеси  
(сухие, жидкие, пресные и кисломолочные) и продукты  
на основе частично гидролизovaných белков

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

| Критерии и показатели                                                       | Единицы измерения                          | Допустимые уровни                                                    |             | Примечание |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------|------------|
|                                                                             |                                            | нормируемые                                                          | маркируемые |            |
| Для детей от 0 до 6 месяцев жизни                                           |                                            |                                                                      |             |            |
| Белок                                                                       | г/л                                        | 12 <1> - 17                                                          | +           |            |
| Белки молочной сыворотки                                                    | % от общего количества белка, не менее     | 50 <*>                                                               | +           |            |
| Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341 |                                            |                                                                      |             |            |
| Таурин                                                                      | мг/л, не более                             | 80                                                                   | +           |            |
| Жир <2>                                                                     | г/л                                        | 30 - 40                                                              | +           |            |
| Линолевая кислота                                                           | % от суммы жирных кислот                   | 14 - 20                                                              | +           |            |
| То же                                                                       | мг/л, не менее                             | 4000 - 8000                                                          | -           |            |
| Отношение витамин E (мг/л)/ПНЖК (г/л)                                       | -                                          | 1 - 2                                                                | -           |            |
| Углеводы <3>                                                                | г/л                                        | 65 - 80                                                              | +           |            |
| Лактоза                                                                     | % от общего количества углеводов, не менее | 65 (за исключением смесей на основе частично гидролизovaných белков) | +           |            |
| Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341 |                                            |                                                                      |             |            |
| Минеральные вещества:                                                       |                                            |                                                                      |             |            |
| кальций                                                                     | мг/л                                       | 330 - 700                                                            | +           |            |

|                                                                             |           |              |   |  |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|---|--|
| фосфор                                                                      | то же     | 150 - 400    | + |  |
| кальций/фосфор                                                              | -         | 1,2 - 2,0    | - |  |
| калий                                                                       | мг/л      | 400 - 850    | + |  |
| натрий                                                                      | то же     | 150 - 300    | + |  |
| позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341 |           |              |   |  |
| магний                                                                      | то же     | 30 - 90      | + |  |
| медь                                                                        | мкг/л     | 300 - 600    | + |  |
| марганец                                                                    | то же     | 10 - 300     | + |  |
| железо                                                                      | мг/л      | 3 - 9        | + |  |
| цинк                                                                        | то же     | 3 - 10       | + |  |
| хлориды                                                                     | то же     | 300 - 800    | - |  |
| йод                                                                         | мкг/л     | 50 - 150     | + |  |
| селен                                                                       | мкг/л     | 10 - 40      | + |  |
| зола                                                                        | г/л       | 2,5 - 4      | + |  |
| Витамины:                                                                   |           |              |   |  |
| ретинол (А)                                                                 | мкг-экв/л | 400 - 1000   | + |  |
| токоферол (Е)                                                               | мг/л      | 4 - 12       | + |  |
| кальциферол (Д)                                                             | мкг/л     | 7,5 - 12,5   | + |  |
| витамин К                                                                   | мкг/л     | 25 - 100     | + |  |
| тиамин (В <sub>1</sub> )                                                    | то же     | 400 - 2100   | + |  |
| рибофлавин (В <sub>2</sub> )                                                | то же     | 500 - 2800   | + |  |
| пантотеновая кислота                                                        | то же     | 2700 - 14000 | + |  |

|                                                                                         |                                           |                    |   |                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|---|-----------------------------|
| пиридоксин (B <sub>6</sub> )                                                            | то же                                     | 300 - 1000         | + |                             |
| ниацин (PP)                                                                             | то же                                     | 2000 - 10000       | + |                             |
| фолиевая кислота (B <sub>c</sub> )                                                      | то же                                     | 60 - 350           | + |                             |
| цианкобаламин (B <sub>12</sub> )                                                        | то же                                     | 1,0 - 3,0          | + |                             |
| аскорбиновая кислота (C)                                                                | мг/л                                      | 55 - 150           | + |                             |
| инозит                                                                                  | мг/л                                      | 20 - 280           | + |                             |
| холин                                                                                   | то же                                     | 50 - 350           | + |                             |
| биотин                                                                                  | мкг/л                                     | 10 - 40            | + |                             |
| L-карнитин                                                                              | мг/л, не более                            | 20 (при внесении)  | + |                             |
| лютеин                                                                                  | мкг/л, не более                           | 250 (при внесении) | + |                             |
| Нуклеотиды (сумма цитидин-,<br>уридин-, аденозин-, гуанозин-,<br>инозин-5 монофосфатов) | мг/л, не более                            | 35 (при внесении)  | + |                             |
| Кислотность                                                                             | градусов Тернера, не более                | 60,0               | - | для жидких<br>кисломолочных |
| Осмоляльность                                                                           | мОсм/кг, не более                         | 320                | + |                             |
| Для детей от 6 до 12 месяцев                                                            |                                           |                    |   |                             |
| Белок                                                                                   | г/л                                       | 12 - 21            | + |                             |
| Белки молочной сыворотки                                                                | % от общего количества белка,<br>не менее | 35 <*>             | + |                             |
| Жир <2>                                                                                 | г/л                                       | 25 - 40            | + |                             |
| Линолевая кислота                                                                       | % от суммы жирных кислот                  | 14 - 20            | + |                             |
|                                                                                         | мг/л                                      | 4000 - 8000        | - |                             |
| Углеводы <3>                                                                            | г/л                                       | 70 - 90            | + |                             |

|                         |                                            |                                                                      |   |  |
|-------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---|--|
| Лактоза                 | % от общего количества углеводов, не менее | 50 (за исключением смесей на основе частично гидролизovaných белков) |   |  |
| Энергетическая ценность | ккал/л                                     | 640 - 750                                                            | + |  |
| Минеральные вещества:   |                                            |                                                                      |   |  |
| кальций                 | мг/л                                       | 400 - 900                                                            | + |  |
| фосфор                  | то же                                      | 200 - 600                                                            | + |  |
| кальций/фосфор          | -                                          | 1,2 - 2,0                                                            | - |  |
| калий                   | мг/л                                       | 500 - 1000                                                           | + |  |
| натрий                  | то же                                      | 150 - 300                                                            | + |  |
| калий/натрий            | -                                          | 2 - 3                                                                | - |  |
| магний                  | мг/л                                       | 50 - 100                                                             | + |  |
| медь                    | мкг/л                                      | 400 - 1000                                                           | + |  |
| марганец                | то же                                      | 10 - 300                                                             | + |  |
| железо                  | мг/л                                       | 7 - 14                                                               | + |  |
| цинк                    | то же                                      | 4 - 10                                                               | + |  |
| хлориды                 | то же                                      | 300 - 800                                                            | - |  |
| йод                     | мкг/л                                      | 50 - 350                                                             | + |  |
| селен                   | мкг/л                                      | 10 - 40                                                              | + |  |
| зола                    | г/л                                        | 2,5 - 6,0                                                            | + |  |
| Витамины:               |                                            |                                                                      |   |  |
| ретинол (А)             | мкг-экв/л                                  | 400 - 1000                                                           | + |  |

|                                                                                         |                            |  |                    |   |                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--|--------------------|---|-----------------------------|
| токоферол (E)                                                                           | мг/л                       |  | 4 - 20             | + |                             |
| кальциферол (D)                                                                         | мкг/л                      |  | 8,0 - 21,0         | + |                             |
| витамин К                                                                               | то же                      |  | 25 - 170           | + |                             |
| тиамин (В <sub>1</sub> )                                                                | то же                      |  | 400 - 2100         | + |                             |
| рибофлавин (В <sub>2</sub> )                                                            | то же                      |  | 600 - 2800         | + |                             |
| пантотеновая кислота                                                                    | то же                      |  | 3000 - 14000       | + |                             |
| пиридоксин (В <sub>6</sub> )                                                            | то же                      |  | 400 - 1200         | + |                             |
| ниацин (РР)                                                                             | то же                      |  | 3000 - 10000       | + |                             |
| фолиевая кислота (В <sub>с</sub> )                                                      | то же                      |  | 60 - 350           | + |                             |
| цианкобаламин (В <sub>12</sub> )                                                        | то же                      |  | 1,5 - 3,0          | + |                             |
| аскорбиновая кислота (С)                                                                | мг/л                       |  | 55 - 150           | + |                             |
| холин                                                                                   | мг/л                       |  | 50 - 350           | + |                             |
| биотин                                                                                  | мкг/л                      |  | 10 - 40            | + |                             |
| инозит                                                                                  | мг/л                       |  | 20 - 280           | + |                             |
| L-карнитин                                                                              | мг/л, не более             |  | 20 (при внесении)  | + |                             |
| лютеин                                                                                  | мкг/л, не более            |  | 250 (при внесении) | + |                             |
| Нуклеотиды (сумма цитидин-,<br>уридин-, аденозин-, гуанозин-,<br>инозин-5 монофосфатов) | мг/л, не более             |  | 35 (при внесении)  | + |                             |
| Кислотность                                                                             | градусов Тернера, не более |  | 60,0               | - | для жидких<br>кисломолочных |
| Осмосляльность                                                                          | мОсм/кг, не более          |  | 320                | + |                             |
| Для детей от рождения до 12 месяцев жизни                                               |                            |  |                    |   |                             |
| Белок                                                                                   | г/л                        |  | 12,0 <1> - 21,0    | + |                             |

| Белки молочной сыворотки              | процент от общего количества белка, не менее     | 50,0 <*>                                                                | + |  |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---|--|
| Таурин                                | мг/л, не более                                   | 80,0                                                                    | + |  |
| Жир <*>                               | г/л                                              | 30,0 - 40,0                                                             | + |  |
| Линолевая кислота                     | процент от суммы жирных кислот                   | 14,0 - 20,0                                                             | - |  |
|                                       | мг/л                                             | 4000 - 8000                                                             | + |  |
| Отношение витамин Е (мг/л)/ПНЖК (г/л) |                                                  | 1 - 2                                                                   | - |  |
| Углеводы <3>                          | г/л                                              | 65,0 - 80,0                                                             | + |  |
| Лактоза                               | процент от общего количества углеводов, не менее | 65,0 (не менее 40 для смесей на основе частично гидролизovaných белков) | + |  |
| Энергетическая ценность               | ккал/л                                           | 640,0 - 720,0                                                           | + |  |
| Минеральные вещества:                 |                                                  |                                                                         |   |  |
| кальций                               | мг/л                                             | 400,0 - 900,0                                                           | + |  |
| фосфор                                | мг/л                                             | 200,0 - 600,0                                                           | + |  |
| отношение кальция/фосфор              | -                                                | 1,2 - 2,0                                                               | - |  |
| калий                                 | мг/л                                             | 400,0 - 800,0                                                           | + |  |
| натрий                                | мг/л                                             | 150,0 - 300,0                                                           | + |  |
| отношение калий/натрий                | -                                                | 2,5 - 3,0                                                               | - |  |
| магний                                | мг/л                                             | 40,0 - 100,0                                                            | + |  |
| медь                                  | мкг/л                                            | 300,0 - 1000,0                                                          | + |  |
| марганец                              | мкг/л                                            | 10,0 - 300,0                                                            | + |  |

|                                    |           |  |                |   |  |
|------------------------------------|-----------|--|----------------|---|--|
| железо                             | мг/л      |  | 6,0 - 10,0     | + |  |
| цинк                               | мг/л      |  | 3,0 - 10,0     | + |  |
| хлориды                            | мг/л      |  | 300,0 - 800,0  | - |  |
| йод                                | мкг/л     |  | 50,0 - 350,0   | + |  |
| селен                              | мкг/л     |  | 10,0 - 40,0    | + |  |
| зола                               | г/л       |  | 2,5 - 6,0      | - |  |
| Витамины:                          |           |  |                |   |  |
| ретинол (А)                        | мкг-экв/л |  | 400,0 - 1000,0 | + |  |
| токоферол (Е)                      | мг/л      |  | 4,0 - 12,0     | + |  |
| кальциферол (Д)                    | мкг/л     |  | 8,0 - 21,0     | + |  |
| витамин К                          | мкг/л     |  | 25,0 - 170,0   | + |  |
| тиамин (В <sub>1</sub> )           | мкг/л     |  | 400,0 -        | + |  |
| рибофлавин (В <sub>2</sub> )       | мкг/л     |  | 500,0 -        | + |  |
| пантотеновая кислота               | мг/л      |  | 2,7 - 14,0     | + |  |
| пиридоксин (В <sub>6</sub> )       | мкг/л     |  | 300,0 -        | + |  |
| ниацин (РР)                        | мг/л      |  | 3,0 - 10,0     | + |  |
| фолиевая кислота (В <sub>с</sub> ) | мкг/л     |  | 60,0 - 350,0   | + |  |
| цианкобаламин (В <sub>12</sub> )   | мкг/л     |  | 1,5 - 3,0      | + |  |
| аскорбиновая кислота (С)           | мг/л      |  | 55,0 - 150,0   | + |  |
| инозит                             | мг/л      |  | 20,0 - 280,0   | + |  |
| холин                              | мг/л      |  | 50,0 - 350,0   | + |  |
| биотин                             | мкг/л     |  | 10,0 - 40,0    | + |  |

|                                                                                    |                            |                    |   |                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------|---|--------------------------|
| L-карнитин                                                                         | мг/л, не более             | 20 (при внесении)  | + |                          |
| лютеин                                                                             | мкг/л, не более            | 250 (при внесении) | + |                          |
| Нуклеотиды (сумма цитидин-, уридин-, аденозин-, гуанозин- и инозин-5 монофосфатов) | мг/л, не более             | 35 (при внесении)  | + |                          |
| Осмотическая плотность                                                             | мОсм/кг, не более          | 320                | + |                          |
| Кислотность                                                                        | градусов Тернера, не более | 60,0               | - | для жидких кисломолочных |

-----

<\*> За исключением адаптированных казеиндоминирующих смесей (молочных смесей с содержанием казеина более 50 процентов от общего количества белка).

<\*> За исключением адаптированных казеиндоминирующих смесей (молочных смесей с содержанием казеина более 65 процентов от общего количества белка).

<1> При условии обеспечения максимального приближения состава белков смеси к составу белков женского молока.

<2> Запрещено использование кунжутного и хлопкового масла;

содержание транс-изомеров не должно превышать 3 процентов от содержания общих жиров;

содержание миристиновой и лауриновой кислот не должно превышать в сумме 20 процентов от содержания общего жира;

отношение линолевой к альфа-линоленовой кислоте не должно быть менее 5 и более 15;

при обогащении смесей длинноцепочечными полиненасыщенными жирными кислотами (ДЦПНЖК) их содержание не должно быть более 1 процента от общего жира для омега-3 ДЦПНЖК и 2 процентов для омега-6 ДЦПНЖК;

содержание эйкозопентаеновой кислоты не должно быть выше содержания докозагексаеновой кислоты.

<3> - помимо лактозы могут быть использованы мальтодекстрин и частично гидролизованный безглютеновый крахмал; сахара и фруктоза - только в начальных и последующих смесях на основе частично гидролизованных белков и в последующих частично адаптированных смесях; содержание сахарозы и (или) фруктозы или их сумма не должны быть выше 20 процентов от общего содержания углеводов; глюкоза и глюкозный сироп - только в начальных и последующих смесях на основе частично гидролизованных белков в количестве не более 14 г/л; углеводный компонент может включать пребиотики - галактоолигосахариды и фруктоолигосахариды (в сумме не более 8 г/л продукта) и лактулозу.

<4> Лабораторный контроль мальтодекстрина, нуклеотидов, галактоолигосахаридов и фруктоолигосахаридов осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке.

2) Показатели безопасности (в готовом  
к употреблению продукте)

| Показатели                                                                | Допустимые уровни, мг/кг,<br>не более | Примечание                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Показатели окислительной порчи:                                           |                                       |                                                                                                             |
| перекисное число                                                          | 4,0                                   | ммоль активного<br>кислорода/кг жира                                                                        |
| Токсичные элементы:                                                       |                                       |                                                                                                             |
| свинец                                                                    | 0,02                                  |                                                                                                             |
| мышьяк                                                                    | 0,05                                  |                                                                                                             |
| кадмий                                                                    | 0,02                                  |                                                                                                             |
| ртуть                                                                     | 0,005                                 |                                                                                                             |
| Антибиотики <*>:                                                          |                                       |                                                                                                             |
| левомицетин (хлорамфеникол)                                               | не допускается                        | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012                                                                       |
| тетрациклиновая группа                                                    | не допускается                        | < 0,01 мг/кг                                                                                                |
| пенициллины                                                               | не допускаются                        | < 0,004 мг/кг                                                                                               |
| стрептомицин                                                              | не допускается                        | < 0,2 мг/кг                                                                                                 |
| Микотоксины:                                                              |                                       |                                                                                                             |
| афлатоксин М <sub>1</sub>                                                 | не допускается                        | < 0,00002                                                                                                   |
| Пестициды <*>:                                                            |                                       |                                                                                                             |
| ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)                                                | 0,02                                  |                                                                                                             |
| ДДТ и его метаболиты                                                      | 0,01                                  |                                                                                                             |
| Диоксины                                                                  | не допускаются                        |                                                                                                             |
| Меламин <****>                                                            | не допускается                        | < 1 мг/кг                                                                                                   |
| Микробиологические показатели:                                            |                                       |                                                                                                             |
| Сухие молочные смеси моментального приготовления (пресные, кисломолочные) |                                       |                                                                                                             |
| КМАФАнМ                                                                   | 2 x 10 <sup>3</sup>                   | КОЕ/г, не более, для<br>смесей,<br>восстанавливаемых при 37<br>- 50 °С; не нормируется<br>для кисломолочных |
|                                                                           | 3 x 10 <sup>3</sup>                   | КОЕ/г, не более, для<br>смесей,<br>восстанавливаемых при 70<br>- 85 °С; не нормируется<br>для кисломолочных |

|                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| БГКП (колиформы)                                                                                                                                                                                                                                      | 1,0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | масса (г), в которой не допускаются                                    |
| E. coli                                                                                                                                                                                                                                               | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | то же                                                                  |
| S. aureus                                                                                                                                                                                                                                             | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | то же                                                                  |
| B. cereus                                                                                                                                                                                                                                             | 100                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | КОЕ/г, не более                                                        |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes <*>                                                                                                                                                                                                 | 100                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | масса (г), в которой не допускаются                                    |
| плесени                                                                                                                                                                                                                                               | 50                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | КОЕ/г, не более                                                        |
| дрожжи                                                                                                                                                                                                                                                | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | то же                                                                  |
| ацидофильные микроорганизмы                                                                                                                                                                                                                           | 1 x 10 <sup>7</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | КОЕ/г, не менее в кисломолочных (при изготовлении с их использованием) |
| бифидобактерии                                                                                                                                                                                                                                        | 1 x 10 <sup>6</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | то же                                                                  |
| молочнокислые микроорганизмы                                                                                                                                                                                                                          | 1 x 10 <sup>7</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | КОЕ/г, не менее, при добавлении после сушки                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                       | 1 x 10 <sup>2</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | КОЕ/г, не менее, без добавления после сушки                            |
| Примечание: Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый - при обнаружении стафилококков S. aureus в нормируемой массе продукта. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                        |
| Жидкие молочные смеси пресные стерилизованные                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                        |
| Вырабатываемые в промышленных условиях с УВТ-обработкой и асептическим розливом                                                                                                                                                                       | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности:<br>- после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;<br>- после термостатной выдержки допускаются изменения:<br>а) титруемой кислотности не более чем на 2 °Тернера;<br>б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см <sup>3</sup> (г) |                                                                        |
| Жидкие кисломолочные смеси асептического розлива, в т.ч. с использованием ацидофильных микроорганизмов или бифидобактерий                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                        |
| БГКП (колиформы)                                                                                                                                                                                                                                      | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются                     |
| E. coli                                                                                                                                                                                                                                               | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | то же                                                                  |
| S. aureus                                                                                                                                                                                                                                             | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | то же                                                                  |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes                                                                                                                                                                                                     | 50                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | то же                                                                  |

|                                                                               |                   |                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| ацидофильные микроорганизмы                                                   | $1 \times 10^7$   | КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее (при изготовлении с их использованием) |
| бифидобактерии                                                                | $1 \times 10^6$   | то же                                                                 |
| молочнокислые микроорганизмы                                                  | $1 \times 10^7$   | КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее                                        |
| плесени                                                                       | 10                | КОЕ/см <sup>3</sup> , не более                                        |
| дрожжи                                                                        | 10                | то же                                                                 |
| для последующих смесей, требующих термической обработки после восстановления: |                   |                                                                       |
| КМАФАнМ                                                                       | $2,5 \times 10^4$ | КОЕ/г, не более                                                       |
| БГКП (колиформы)                                                              | 1,0               | масса (г), в которой не допускаются                                   |
| <i>S. aureus</i>                                                              | 1,0               | то же                                                                 |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>                      | 50                | то же                                                                 |
| плесени                                                                       | 100               | КОЕ/г, не более                                                       |
| дрожжи                                                                        | 50                | то же                                                                 |

-----  
 <\*> - для продуктов, предназначенных для питания детей от 0 до 6 месяцев и от 0 до 12 месяцев: при контроле на *E. coli* и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к *E. coli* и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E. sakazakii* в 300 г продукта.

12.1.2. Частично адаптированные молочные смеси  
(сухие, жидкие, пресные и кисломолочные) для питания  
детей в возрасте старше 6 месяцев

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

| Критерии и показатели    | Единицы измерения                  | Допустимые уровни |             | Примечание |
|--------------------------|------------------------------------|-------------------|-------------|------------|
|                          |                                    | нормируемые       | маркируемые |            |
| Белок                    | г/л                                | 15 - 24           | +           |            |
| Белки молочной сыворотки | % от общего количества белка       | 20 - 50           | -           |            |
| Жир                      | г/л                                | 25 - 40           | +           |            |
| Линолевая кислота        | % от суммы жирных кислот, не менее | 14                | +           |            |
|                          | мг/л, не менее                     | 4000              | -           |            |
| Углеводы                 | г/л                                | 60 - 90           | +           |            |
| Энергетическая ценность  | ккал/л                             | 520 - 820         | +           |            |
| Минеральные вещества:    |                                    |                   |             |            |
| кальций                  | мг/л                               | 600 - 900         | +           |            |
| фосфор                   | то же                              | 200 - 600         | +           |            |
| кальций/фосфор           | соотношение                        | 1,2 - 2,0         |             |            |
| калий                    | мг/л                               | 400 - 1000        |             |            |
| натрий                   | мг/л                               | 150 - 350         | +           |            |
| магний                   | мг/л                               | 50 - 100          | +           |            |
| медь                     | мкг/л                              | 400 - 1000        | +           |            |
| марганец                 | то же                              | 10 - 650          | +           |            |

|                                    |                            |              |   |                          |
|------------------------------------|----------------------------|--------------|---|--------------------------|
| железо                             | мг/л                       | 5 - 14       | + |                          |
| цинк                               | то же                      | 4 - 10       | + |                          |
| хлориды                            | то же                      | 300 - 800    |   |                          |
| йод                                | мкг/л                      | 50 - 350     | + |                          |
| зола                               | г/л                        | 2,5 - 6,0    | - |                          |
| Витамины:                          |                            |              |   |                          |
| ретинол (A)                        | мкг-экв/л                  | 400 - 1000   | + |                          |
| токоферол (E)                      | мг/л                       | 4 - 12       | + |                          |
| кальциферол (D)                    | мкг/л                      | 7 - 21       | + |                          |
| тиамин (B <sub>1</sub> )           | то же                      | 400 - 2100   | + |                          |
| рибофлавин (B <sub>2</sub> )       | то же                      | 500 - 2800   | + |                          |
| пантотеновая кислота               | то же                      | 2500 - 14000 | + |                          |
| пиридоксин (B <sub>6</sub> )       | то же                      | 400 - 1200   | + |                          |
| ниацин (PP)                        | то же                      | 3000 - 10000 | + |                          |
| фолиевая кислота (B <sub>9</sub> ) | то же                      | 60 - 350     | + |                          |
| цианкобаламин (B <sub>12</sub> )   | то же                      | 1,5 - 3,0    | + |                          |
| аскорбиновая кислота (C)           | мг/л                       | 55 - 150     | + |                          |
| Кислотность                        | градусов Тернера, не более | 60,0         | - | для жидких кисломолочных |
| Осмоляльность                      | мОсм/кг, не более          | 330          | + |                          |

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

|            |                                    |            |
|------------|------------------------------------|------------|
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|------------|------------------------------------|------------|

| Показатели окислительной порчи:                                            |                                   |                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| перекисное число                                                           | 4,0                               | ммоль активного кислорода/кг жира                             |
| Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламин, диоксины | по адаптированным молочным смесям |                                                               |
| Микробиологические показатели:                                             |                                   |                                                               |
| Смеси моментального приготовления                                          |                                   |                                                               |
| КМАФАнМ                                                                    | 2 x 10 <sup>3</sup>               | КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 37 - 50 °С |
|                                                                            | 3 x 10 <sup>3</sup>               | КОЕ/г, не более, для смесей, восстанавливаемых при 70 - 85 °С |
| БГКП (колиформы)                                                           | 1,0                               | масса (г), в которой не допускаются                           |
| <i>E. coli</i>                                                             | 10                                | то же                                                         |
| <i>S. aureus</i>                                                           | 10                                | то же                                                         |
| <i>B. cereus</i>                                                           | 100                               | КОЕ/г, не более                                               |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> <*>               | 100                               | масса (г), в которой не допускаются                           |
| плесени                                                                    | 50                                | КОЕ/г, не более                                               |
| дрожжи                                                                     | 10                                | то же                                                         |
| Смеси, требующие термической обработки                                     |                                   |                                                               |
| КМАФАнМ                                                                    | 2,5 x 10 <sup>4</sup>             | КОЕ/г, не более                                               |
| БГКП (колиформы)                                                           | 1,0                               | масса (г), в которой не допускаются                           |
| <i>S. aureus</i>                                                           | 1,0                               | то же                                                         |
| <i>B. cereus</i>                                                           | 200                               | КОЕ/г, не более                                               |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>                   | 50                                | масса (г), в которой не допускаются                           |

|         |  |     |                 |
|---------|--|-----|-----------------|
| плесени |  | 100 | КОЕ/г, не более |
| дрожжи  |  | 50  | то же           |

-----  
 <\*> При контроле на E. coli и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к E. coli и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма E. sakazakii в 300 г продукта.

Примечание: Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый - при обнаружении стафилококков S. aureus в нормируемой массе продукта.

12.1.3. Молоко пастеризованное <\*>, стерилизованное, ультрапастеризованное питьевое, в том числе обогащенное, сливки стерилизованные питьевые

-----  
 <\*> Для детей первого года жизни только после термической обработки.

1) Пищевая ценность на 100 мл готового к употреблению продукта

| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание |
|-----------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
|                       |                   | нормируемые       | маркируемые |            |
| Белок:                |                   |                   | +           |            |
| молоко                | г                 | 2,8 - 3,2         |             |            |
| сливки                | г, не менее       | 2,6               |             |            |
| Жир:                  |                   |                   | +           |            |
| молоко                | г                 | 2,0 - 4,0         |             |            |
| сливки                | г, не более       | 10,0              |             |            |
| зола                  | г                 | 0,6 - 0,8         | -           |            |
| Минеральные вещества: |                   |                   |             |            |
| кальций               | мг, не менее      | 100               |             |            |

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

| Показатели                                                                 | Допустимые уровни, мг/кг, не более                        | Примечание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламин, диоксины | по адаптированным молочным смесям                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Микробиологические показатели:                                             | Стерилизованное, в т.ч. витаминизированное                | Требования промышленной стерильности: после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции; после термостатной выдержки допускаются изменения: а) титруемой кислотности не более чем на 2 °Тернера; б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см <sup>3</sup> (г) |
|                                                                            | Пастеризованное, в т.ч. со сроком годности более 72 часов | - КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более - 1,5 x 10 <sup>4</sup><br>- БГКП (колиформы) в 0,1 г/см <sup>3</sup> не допускаются<br>- патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes в 50 г/см <sup>3</sup> не допускаются<br>- стафилококки S. aureus в 1,0 г/см <sup>3</sup> не допускаются<br>- E. coli в 1,0 г/см <sup>3</sup> не допускаются<br>- B. cereus КОЕ/см <sup>3</sup> , не более 20              |

12.1.4. Кисломолочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами

1) Пищевая ценность (в 100 мл готового к употреблению продукта)

| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание                    |
|-----------------------|-------------------|-------------------|-------------|-------------------------------|
|                       |                   | нормируемые       | маркируемые |                               |
| Белок                 | г                 | 2,0 - 3,2         | +           |                               |
|                       | г, не более       | 4,0               | +           | для профилактического питания |
| Жир                   | г                 | 2,0 - 4,0         | +           |                               |
| Углеводы,             | г, не более       | 12                | +           |                               |

|                                                                             |                    |           |   |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------|---|
| в том числе сахара <*>                                                      | г, не более        | 10        | + |
| Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341 |                    |           |   |
| Зола                                                                        | г                  | 0,5 - 0,8 | - |
| Минеральные вещества:                                                       |                    |           |   |
| кальций                                                                     | мг, не менее       | 60        | + |
| Кислотность                                                                 | °Тернера, не более | 100       | - |

-----  
<\*> Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 граммов.

## 2) Показатели безопасности

| Показатели                                                                 | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меламин, диоксины | по адаптированным молочным смесям  |                                                                              |
| Микробиологические показатели:                                             |                                    |                                                                              |
| БГКП (колиформы)                                                           | 3,0                                | объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются                           |
| E. coli                                                                    | 10,0                               | то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч                          |
| S. aureus                                                                  | 10,0                               | объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются                           |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы, L. monocytogenes                           | 50                                 | то же                                                                        |
| дрожжи                                                                     | 10                                 | КОЕ/см <sup>3</sup> , не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч |
| плесени                                                                    | 1 x 10 <sup>4</sup>                | для кефира                                                                   |
|                                                                            | 10                                 | КОЕ/см <sup>3</sup> , не более, для продуктов со сроками годности более 72 ч |
| молочнокислые микроорганизмы                                               | 1 x 10 <sup>7</sup>                | КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее                                               |

|                             |  |                     |                                                                      |
|-----------------------------|--|---------------------|----------------------------------------------------------------------|
| бифидобактерии              |  | 1 x 10 <sup>6</sup> | КОЕ/см <sup>3</sup> , не менее; при изготовлении с их использованием |
| ацидофильные микроорганизмы |  | 1 x 10 <sup>7</sup> | то же                                                                |

12.1.5. Творог и продукты на его основе, пастообразные молочные продукты, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели                                                       | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
|                                                                             |                   | нормируемые       | маркируемые |            |
| Белок                                                                       | г                 | 7 - 17            | +           |            |
| Жир                                                                         | то же             | 3,0 - 10,0        | +           |            |
| Углеводы,                                                                   | г, не более       | 12                | +           |            |
| в том числе сахара <*>                                                      | г, не более       | 10                | +           |            |
| Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341 |                   |                   |             |            |
| Минеральные вещества:                                                       |                   |                   |             |            |
| кальций                                                                     | мг, не менее      | 85                | +           |            |
| Кислотность                                                                 | °Т, не более      | 150               | +           |            |

-----  
<\*> Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 граммов.

2) Показатели безопасности

| Показатели                      | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание                                       |
|---------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Показатели окислительной порчи: |                                    |                                                  |
| перекисное число                | 4,0                                | ммоль активного кислорода/кг жира, для продуктов |

|                                                         |                                   |                                                                                   |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                         |                                   | с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами |
| Токсичные элементы:                                     |                                   |                                                                                   |
| свинец                                                  | 0,06                              |                                                                                   |
| мышьяк                                                  | 0,15                              |                                                                                   |
| кадмий                                                  | 0,06                              |                                                                                   |
| ртуть                                                   | 0,015                             |                                                                                   |
| Антибиотики, микотоксины, меламин, диоксины             | по адаптированным молочным смесям |                                                                                   |
| Пестициды <*>:                                          |                                   |                                                                                   |
| ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)          | 0,55                              | в пересчете на жир                                                                |
| ДДТ и его метаболиты                                    | 0,33                              | то же                                                                             |
| Микробиологические показатели:                          |                                   |                                                                                   |
| БГКП (колиформы)                                        | 0,3                               | масса (г), в которой не допускаются                                               |
| <i>E. coli</i>                                          | 1,0                               | то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч                               |
| <i>St. aureus</i>                                       | 1,0                               | масса (г), в которой не допускаются                                               |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы, <i>L. monocytogenes</i> | 50                                | то же                                                                             |
| дрожжи, КОЕ/г, не более                                 | 10                                | то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч                               |
| плесени, КОЕ/г, не более                                | 10                                | то же                                                                             |
| Микроскопический препарат                               | отсутствие посторонней микрофлоры | наличие технологической заквасочной микрофлоры                                    |

#### 12.1.6. Молоко сухое для детского питания

1) Пищевая ценность (в 100 г готового

к употреблению продукта)

| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание |
|-----------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
|                       |                   | нормируемые       | маркируемые |            |
| Белок                 | г                 | 2,8 - 3,2         | +           |            |
| Жир                   | то же             | 2,0 - 4,0         | +           |            |
| Минеральные вещества: |                   |                   |             |            |
| кальций               | мг, не менее      | 100               | -           |            |

## 2) Показатели безопасности

| Показатели                                                                 | Допустимые уровни, мг/кг, не более         | Примечание                          |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------|
| Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меланин, диоксины | по адаптированным молочным смесям          |                                     |
| Микробиологические показатели:                                             |                                            |                                     |
| для молока моментального приготовления                                     | по частично адаптированным молочным смесям |                                     |
| для молока, требующего термической обработки после восстановления:         |                                            |                                     |
| КМАФАнМ                                                                    | 2,5 x 10 <sup>4</sup>                      | КОЕ/г, не более                     |
| БГКП (колиформы)                                                           | 1,0                                        | масса (г), в которой не допускаются |
| S. aureus                                                                  | 1,0                                        | то же                               |
| B. cereus                                                                  | 200                                        | КОЕ/г, не более                     |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. monocytogenes                          | 50                                         | то же                               |
| плесени                                                                    | 100                                        | КОЕ/г, не более                     |
| дрожжи                                                                     | 50                                         | то же                               |

Примечание: Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ

проводится в пяти образцах массой 25 г каждый - при обнаружении стафилококков *S. aureus* в нормируемой массе продукта.

12.1.7. Сухие и жидкие молочные, молочные составные и молокосодержащие напитки для детей старше 6 месяцев

1) Пищевая ценность (в 100 г готового к употреблению продукта)

| Критерии и показатели   | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание |
|-------------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
|                         |                   | нормируемые       | маркируемые |            |
| Белок                   | г, не менее       | 1,8               | +           |            |
| Жир                     | то же             | 1,0 - 4,0         | +           |            |
| Углеводы,               | г, не более       | 12,0              | +           |            |
| в т.ч. сахара <*>, <**> | г, не более       | 6,0               | -           |            |
| кальций                 | мг                | 90 - 240          | +           |            |

<\*> Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 3 граммов.  
<\*\*> Контроль по фактической закладке.

2) Показатели безопасности

| Показатели                                                                                                 | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Показатели окислительной порчи, токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меланин, диоксины | по адаптированным молочным смесям  | для сухих напитков - в пересчете на восстановленный продукт |
| Микробиологические показатели:                                                                             |                                    |                                                             |
| Жидкие напитки                                                                                             |                                    |                                                             |
| КМАФАнМ                                                                                                    | 1,5 x 10 <sup>4</sup>              | КОЕ/см <sup>3</sup> , не более                              |
| БГКП (колиформы)                                                                                           | 0,1                                | объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются          |
| <i>E. coli</i>                                                                                             | 1,0                                | то же, для продуктов со сроками годности                    |

|                                                                     |                                            |                       |                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                     |                                            |                       | более 72 ч                                                                   |
| <i>S. aureus</i>                                                    |                                            | 1,0                   | объем (см <sup>3</sup> ), в котором не допускаются                           |
| <i>B. aureus</i>                                                    |                                            | 20                    | КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                            |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. mopolocytogenes</i>          |                                            | 50                    | то же                                                                        |
| дрожжи                                                              |                                            | 50                    | КОЕ/см <sup>3</sup> , не более; для продуктов со сроками годности более 72 ч |
| плесени                                                             |                                            | 50                    | то же                                                                        |
| Сухие напитки, требующие термической обработки после восстановления |                                            |                       |                                                                              |
| КМАФАМ                                                              |                                            | 2,5 x 10 <sup>4</sup> | КОЕ/г, не более                                                              |
| БГКП (колиформы)                                                    |                                            | 1,0                   | масса (г), в которой не допускаются                                          |
| <i>S. aureus</i>                                                    |                                            | 1,0                   | то же                                                                        |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. mopolocytogenes</i>          |                                            | 50                    | то же                                                                        |
| плесени                                                             |                                            | 100                   | КОЕ/г, не более                                                              |
| дрожжи                                                              |                                            | 50                    | то же                                                                        |
| Сухие напитки моментального приготовления                           | по частично адаптированным молочным смесям |                       |                                                                              |

Примечание: Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый - при обнаружении стафилококков *S. aureus* в нормируемой массе продукта.

## 12.2. Продукты прикорма на зерновой основе

### 12.2.1. Мука и крупа, требующая варки

#### 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание |
|-----------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
|                       |                   | нормируемые       | маркируемые |            |

|                         |              |           |   |  |
|-------------------------|--------------|-----------|---|--|
| Влага                   | г, не более  | 9         | - |  |
| Белок                   | г            | 7 - 14    | + |  |
| Жир                     | то же        | 0,5 - 7,0 | + |  |
| Углеводы                | то же        | 70 - 85   | + |  |
| Энергетическая ценность | ккал         | 310 - 460 | + |  |
| Зола                    | г            | 0,5 - 2,5 | - |  |
| Минеральные вещества:   |              |           |   |  |
| натрий                  | мг, не более | 25        | - |  |
| железо                  | мг           | 1 - 8     | - |  |

## 2) Показатели безопасности

| Показатели                | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание                                       |
|---------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Токсичные элементы:       |                                    |                                                  |
| свинец                    | 0,3                                |                                                  |
| мышьяк                    | 0,2                                |                                                  |
| кадмий                    | 0,06                               |                                                  |
| ртуть                     | 0,02                               |                                                  |
| Микотоксины:              |                                    |                                                  |
| афлатоксин В <sub>1</sub> | не допускается                     | < 0,00015                                        |
| дезоксиниваленол          | не допускается                     | < 0,05 для пшеничной, ячменной муки              |
| зеараленон                | не допускается                     | < 0,005 для кукурузной, ячменной, пшеничной муки |
| T-2 токсин                | не допускается                     | < 0,05                                           |

|                                                                              |                      |                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| охратоксин А                                                                 | не допускается       | < 0,0005 для всех видов                                                               |
| фумонизины В <sub>1</sub> и В <sub>2</sub>                                   | 0,2                  | для кукурузной муки                                                                   |
| Пестициды:                                                                   |                      |                                                                                       |
| ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)                                                       | 0,01                 |                                                                                       |
| ДДТ и его метаболиты                                                         | 0,01                 |                                                                                       |
| гексахлорбензол                                                              | 0,01                 |                                                                                       |
| ртутьорганические пестициды                                                  | не допускаются       |                                                                                       |
| 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры                                                | не допускаются       |                                                                                       |
| Бенз(а)пирен                                                                 | не допускается       | < 0,2 мкг/кг                                                                          |
| Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | не допускается       |                                                                                       |
| металлические примеси                                                        | 3 x 10 <sup>-4</sup> | %: размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении |
| Микробиологические показатели:                                               |                      |                                                                                       |
| КМАФАнМ                                                                      | 5 x 10 <sup>4</sup>  | КОЕ/г, не более                                                                       |
| БГКП (колиформы)                                                             | 0,1                  | масса (г), в которой не допускаются                                                   |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы                                               | 25                   | то же                                                                                 |
| плесени                                                                      | 200                  | КОЕ/г, не более                                                                       |
| дрожжи                                                                       | 100                  | то же                                                                                 |

12.2.2. Каши сухие безмолочные быстрорастворимые  
(инстантного приготовления)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

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

|                                                      |              | нормируемые | маркируемые |                                  |
|------------------------------------------------------|--------------|-------------|-------------|----------------------------------|
| Влага                                                | г            | 4 - 6       | -           |                                  |
| Белок                                                | г, не менее  | 4,0         | +           |                                  |
| Жир                                                  | г, не более  | 12,0        | +           |                                  |
| Углеводы,<br>в т.ч. добавленная сахароза <*>,<br><*> | г            | 70,0 - 85,0 | +           |                                  |
|                                                      | г, не более  | 30,0        | -           |                                  |
| Энергетическая ценность                              | ккал         | 315 - 480   | +           |                                  |
| Зола                                                 | г            | 0,5 - 3,5   | -           |                                  |
| Минеральные вещества:                                |              |             |             |                                  |
| натрий                                               | мг, не более | 30          | +           |                                  |
| кальций                                              | мг           | 300 - 600   | +           | для обогащенных продуктов        |
| железо                                               | то же        | 5 - 12      | +           | то же                            |
| йод                                                  | мкг          | 40 - 80     | +           | то же                            |
| Витамины:                                            |              |             |             |                                  |
| тиамин (B <sub>1</sub> )                             | мг           | 0,2 - 0,6   | +           | для витаминизированных продуктов |
| рибофлавин (B <sub>2</sub> )                         | то же        | 0,3 - 0,8   | +           | то же                            |
| ниацин (PP)                                          | то же        | 3 - 8       | +           | то же                            |
| аскорбиновая кислота (C)                             | то же        | 30 - 100    | +           | то же                            |
| ретинол (A)                                          | мкг-экв      | 300 - 500   | +           | то же                            |
| токоферол (E)                                        | мг           | 5 - 10      | +           | то же                            |

-----  
<\*> Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 15 граммов.

<\*> Контроль по фактической закладке.

2) Показатели безопасности

| Показатели                                                                                                                                                     | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|
| Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, бенз(а)пирен, зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлические примеси | по муке и крупе, требующим варки   |                                     |
| Микробиологические показатели:                                                                                                                                 |                                    |                                     |
| КМАФАнМ                                                                                                                                                        | $1 \times 10^4$                    | КОЕ/г, не более                     |
| БГКП (колиформы)                                                                                                                                               | 1,0                                | масса (г), в которой не допускаются |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы                                                                                                                                 | 50                                 | то же                               |
| <i>V. cereus</i>                                                                                                                                               | 200                                | КОЕ/г, не более                     |
| плесени                                                                                                                                                        | 100                                | то же                               |
| дрожжи                                                                                                                                                         | 50                                 | то же                               |

12.2.3. Каши сухие на молочной основе, требующие варки

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели                           | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание |
|-------------------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
|                                                 |                   | нормируемые       | маркируемые |            |
| Влага                                           | г, не более       | 8                 | +           |            |
| Белок                                           | г                 | 12 - 20           | +           |            |
| Жир                                             | то же             | 10 - 18           | +           |            |
| Углеводы,<br>в т.ч. добавленная сахара <*>, <*> | г                 | 60 - 70<br>20     | +           |            |

| Минеральные вещества:        |              |           |   |                           |
|------------------------------|--------------|-----------|---|---------------------------|
| натрий                       | мг, не более | 500       | + |                           |
| кальций                      | мг           | 400 - 600 | + | для обогащенных продуктов |
| железо                       | то же        | 6 - 10    | + | то же                     |
| йод                          | мкг          | 40 - 80   | + | то же                     |
| Витамины:                    |              |           |   |                           |
| тиамин (B <sub>1</sub> )     | мг           | 0,2 - 0,6 | + | для обогащенных продуктов |
| рибофлавин (B <sub>2</sub> ) | то же        | 0,4 - 0,8 | + | то же                     |
| ниацин (PP)                  | то же        | 4 - 8     | + | то же                     |
| ретинол (A)                  | мкг-экв      | 300 - 500 | + | то же                     |
| токоферол (E)                | мг           | 5 - 10    | + | то же                     |
| аскорбиновая кислота (C)     | то же        | 30 - 100  | + | то же                     |

<\*> Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 10 граммов.  
 <\*> Контроль по фактической закладке.

## 2) Показатели безопасности в сухом продукте

| Показатели          | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|---------------------|------------------------------------|------------|
| Токсичные элементы: |                                    |            |
| свинец              | 0,3                                |            |
| мышьяк              | 0,2                                |            |
| кадмий              | 0,06                               |            |
| ртуть               | 0,03                               |            |
| Меламин <****>      | не допускается                     | < 1        |

| Антибиотики <*> (в готовом к употреблению продукте):                              |                                   |                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Левомецетин (хлорамфеникол)                                                       | не допускается                    | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012                                      |
| тетрациклиновая группа                                                            | не допускается                    | < 0,01 мг/кг                                                               |
| пенициллины                                                                       | не допускаются                    | < 0,004 мг/кг                                                              |
| стрептомицин                                                                      | не допускается                    | < 0,2 мг/кг                                                                |
| Микотоксины:                                                                      |                                   |                                                                            |
| афлатоксин В <sub>1</sub>                                                         | не допускается                    | < 0,00015                                                                  |
| афлатоксин М <sub>1</sub>                                                         | не допускается                    | < 0,00002                                                                  |
| дезоксиниваленол                                                                  | не допускается                    | < 0,05 для каш, содержащих пшеничную, ячменную муку или крупу              |
| зеараленон                                                                        | не допускается                    | < 0,005 для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку или крупу |
| Т-2 токсин                                                                        | не допускается                    | < 0,05                                                                     |
| охратоксин А                                                                      | не допускается                    | < 0,0005 для всех видов                                                    |
| фумонизины В <sub>1</sub> и В <sub>2</sub>                                        | 0,2                               | для кукурузной муки                                                        |
| Пестициды:                                                                        |                                   |                                                                            |
| ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)                                                        | 0,01                              | В пересчете на жир                                                         |
| ДДТ и его метаболиты                                                              | 0,01                              | В пересчете на жир                                                         |
| Бенз(а)пирен                                                                      | не допускается                    | < 0,2 мкг/кг                                                               |
| Диоксины                                                                          | не допускаются                    |                                                                            |
| Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов и металлические примеси | по муке и крупам, требующим варки |                                                                            |
| Микробиологические показатели:                                                    |                                   |                                                                            |

|                                                   |  |                     |                                     |
|---------------------------------------------------|--|---------------------|-------------------------------------|
| КМАФАМ                                            |  | 5 x 10 <sup>4</sup> | КОЕ/г, не более                     |
| БГКП (колиформы)                                  |  | 0,1                 | масса (г), в которой не допускаются |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. тоposuтоgenes |  | 50                  | то же                               |
| плесени                                           |  | 200                 | КОЕ/г, не более                     |
| дрожжи                                            |  | 100                 | то же                               |

12.2.4. Каши сухие молочные быстрорастворимые  
(моментального приготовления)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели                                | Единицы измерения                        | Допустимые уровни |             | Примечание                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                      |                                          | нормируемые       | маркируемые |                                                                                                                                                       |
| Белок                                                | г                                        | 12 - 20           | +           |                                                                                                                                                       |
|                                                      | г, не менее                              | 7                 | +           | в кашах, требующих восстановления цельным или частично разведенным коровьим молоком                                                                   |
| Жир                                                  | г                                        | 10 - 18           | +           |                                                                                                                                                       |
|                                                      | г, не менее                              | 5                 |             | в кашах на цельном молоке, массовая доля которого менее 25% при условии добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла          |
|                                                      | то же                                    | 0,5               |             | в кашах на обезжиренном молоке при условии их восстановления цельным молоком или добавления в восстановленную кашу сливочного или растительного масла |
| Углеводы,<br>в т.ч. добавленная сахароза<br><*>, <*> | г                                        | 60 - 70           | +           |                                                                                                                                                       |
|                                                      | г, не более                              | 20                | -           |                                                                                                                                                       |
| Минеральные вещества                                 | по кашам сухим молочным, требующим варки |                   |             |                                                                                                                                                       |

|          |       |
|----------|-------|
| Витамины | то же |
|----------|-------|

-----  
 <\*> Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 10 граммов.  
 <\*> Контроль по фактической закладке.

## 2) Показатели безопасности

| Показатели                                                                                              | Допустимые уровни, мг/кг, не более       | Примечание                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------|
| Токсичные элементы, микотоксины, меламин, антибиотики, пестициды, бенз(а)пирен, диоксины                | по сухим молочным кашам, требующим варки |                                     |
| Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлургические примеси | по муке и крупам, требующим варки        |                                     |
| Микробиологические показатели:                                                                          |                                          |                                     |
| КМАФАнМ                                                                                                 | 1 x 10 <sup>4</sup>                      | КОЕ/г, не более                     |
| БГКП (колиформы)                                                                                        | 1,0                                      | масса (г), в которой не допускаются |
| <i>S. aureus</i>                                                                                        | 1,0                                      | то же                               |
| <i>B. cereus</i>                                                                                        | 2 x 10 <sup>2</sup>                      | КОЕ/г, не более                     |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> <*>                                            | 50                                       | Масса (г), в которой не допускаются |
| плесени                                                                                                 | 100                                      | КОЕ/г, не более                     |
| дрожжи                                                                                                  | 50                                       | то же                               |
| Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341                             |                                          |                                     |

-----  
 <\*> При контроле каш, предназначенных для питания детей с 4-х месяцев на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий *Enterobacteriaceae*, не относящихся к сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E. sakazakii* в 300 г продукта.

Каши молочные, готовые к употреблению, стерилизованные, каши молочные готовые, произведенные на молочных кухнях

|                                            |                |  |                                                                            |
|--------------------------------------------|----------------|--|----------------------------------------------------------------------------|
| Токсичные элементы:                        |                |  |                                                                            |
| свинец                                     | 0,02           |  |                                                                            |
| мышьяк                                     | 0,05           |  |                                                                            |
| кадмий                                     | 0,02           |  |                                                                            |
| ртуть                                      | 0,005          |  |                                                                            |
| Меламин <****>                             | не допускается |  | < 1,0                                                                      |
| Антибиотики:                               |                |  |                                                                            |
| Левомецетин (хлорамфеникол)                | не допускается |  | < 0,01мг/кг                                                                |
| тетрациклиновая группа                     | не допускается |  | < 0,01мг/кг                                                                |
| пенициллин                                 | не допускается |  | < 0,004 мг/кг                                                              |
| стрептомицин                               | не допускается |  | < 0,5 мг/кг                                                                |
| Микотоксины                                |                |  |                                                                            |
| афлатоксин В <sub>1</sub>                  | не допускается |  | < 0,00015                                                                  |
| афлатоксин М <sub>1</sub>                  | не допускается |  | < 0,00002                                                                  |
| дезоксиниваленол                           | не допускается |  | < 0,05 для каш, содержащих пшеничную, ячменную муку или крупу              |
| зеараленон                                 | не допускается |  | < 0,005 для каш, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку или крупу |
| Т-2 токсин                                 | не допускается |  | < 0,05                                                                     |
| охратоксин А                               | не допускается |  | < 0,0005 для всех видов                                                    |
| фумонизины В <sub>1</sub> и В <sub>2</sub> | 0,2            |  | для кукурузной муки                                                        |
| Пестициды:                                 |                |  |                                                                            |
| ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)                 | 0,001          |  |                                                                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                   |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------|
| ДДТ и его метаболиты                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 0,001                             |              |
| Бенз(а)пирен                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | не допускается                    | < 0,2 мкг/кг |
| Диоксины                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | не допускаются                    |              |
| Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов и металлические примеси                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | по муке и крупам, требующим варки |              |
| <p>Микробиологические показатели:</p> <p>Микробиологические показатели каш молочных готовых к употреблению стерилизованных в соответствии с требованиями промышленной стерильности:</p> <p>- после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;</p> <p>- после термостатной выдержки допускаются изменения:</p> <p>а) титруемой кислотности не более чем на 2 °Тернера;</p> <p>б) КМАФАМ не более 10 КОЕ/см<sup>3</sup> (г)</p> |                                   |              |

12.2.5. Растворимое печенье

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели   | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание                |
|-------------------------|-------------------|-------------------|-------------|---------------------------|
|                         |                   | нормируемые       | маркируемые |                           |
| Белок                   | г                 | 5 - 11            | +           |                           |
| Жир                     | то же             | 6 - 12            | +           |                           |
| Углеводы                | то же             | 65 - 80           | +           |                           |
| Энергетическая ценность | ккал              | 330 - 440         | +           |                           |
| Минеральные вещества:   |                   |                   |             |                           |
| натрий                  | мг                | не более 500      | +           |                           |
| кальций                 | то же             | 300 - 600         | +           | для обогащенных продуктов |

|                              |       |           |   |                                  |
|------------------------------|-------|-----------|---|----------------------------------|
| железо                       | то же | 10 - 18   | + | то же                            |
| Витамины:                    |       |           |   |                                  |
| тиамин (B <sub>1</sub> )     | мг    | 0,3 - 0,6 | + | для витаминизированных продуктов |
| рибофлавин (B <sub>2</sub> ) | то же | 0,3 - 0,8 | + | то же                            |
| ниацин (PP)                  | то же | 4 - 9     | + | то же                            |
| аскорбиновая кислота (C)     | то же | 20 - 50   | + | то же                            |

2) Показатели безопасности

| Показатели                  | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание                            |
|-----------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|
| Токсичные элементы:         |                                    |                                       |
| свинец                      | 0,3                                |                                       |
| мышьяк                      | 0,2                                |                                       |
| кадмий                      | 0,06                               |                                       |
| ртуть                       | 0,03                               |                                       |
| Меламин <***>               | не допускается                     | < 1 мг/кг                             |
| Антибиотики <*>:            |                                    |                                       |
| левомицетин (хлорамфеникол) | не допускается                     | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
| тетрациклиновая группа      | не допускается                     | < 0,01 мг/кг                          |
| пенициллины                 | не допускаются                     | < 0,004 мг/кг                         |
| стрептомицин                | не допускается                     | < 0,2 мг/кг                           |
| Микотоксины:                |                                    |                                       |
| афлатоксин В <sub>1</sub>   | не допускается                     | < 0,00015                             |

|                                                                                                         |                                   |                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------|
| афлатоксин M <sub>1</sub>                                                                               | не допускается                    | < 0,00002                                   |
| дезоксиниваленол                                                                                        | не допускается                    | < 0,05 для пшеничной, ячменной              |
| зеараленон                                                                                              | не допускается                    | < 0,005 для кукурузной, пшеничной, ячменной |
| T-2 токсин                                                                                              | не допускается                    | < 0,05                                      |
| охратоксин А                                                                                            | не допускается                    | < 0,0005 для всех видов                     |
| фумонизины В <sub>1</sub> и В <sub>2</sub>                                                              | 0,2                               | для кукурузной муки                         |
| Пестициды:                                                                                              |                                   |                                             |
| ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)                                                                              | 0,01                              | В пересчете на жир                          |
| ДДТ и его метаболиты                                                                                    | 0,01                              | В пересчете на жир                          |
| Бенз(а)пирен                                                                                            | не допускается                    | < 0,2 мкг/кг                                |
| Диоксины                                                                                                | не допускаются                    |                                             |
| Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) и металлургические примеси | по муке и крупам, требующим варки |                                             |
| Микробиологические показатели:                                                                          |                                   |                                             |
| КМАФАнМ                                                                                                 | 1 x 10 <sup>4</sup>               | КОЕ/г, не более                             |
| БГКП (колиформы)                                                                                        | 1,0                               | масса (г), в которой не допускаются         |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы                                                                          | 50                                | то же                                       |
| плесени                                                                                                 | 100                               | КОЕ/г, не более                             |
| дрожжи                                                                                                  | 50                                | то же                                       |

12.3. Продукты на плодовоовощной основе, плодовоовощные консервы (фруктовые, овощные и фруктово-овощные соки, нектары и напитки, морсы, пюреобразные продукты на фруктовой и (или) овощной основе, фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели                   | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                         |                   | нормируемые       | маркируемые |                                                                                                                                                                                            |
| Массовая доля растворимых сухих веществ | %                 | 4 - 16            | -           | для соковой продукции из фруктов, фруктов с добавлением овощей                                                                                                                             |
|                                         | %                 | 4 - 10            | -           | для соковой продукции из овощей и для такой продукции с добавлением фруктов, за исключением тыквы и моркови                                                                                |
|                                         | %                 | 4 - 11            | -           | для соковой продукции из моркови и тыквы                                                                                                                                                   |
| Массовая доля сухих веществ             | %                 | 4 - 25            | -           | для пюреобразных продуктов на фруктовой и (или) овощной основе                                                                                                                             |
| Массовая доля титруемых кислот          | %, не более       | 1,2               | -           | Для соков из citrusовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту)                                                                                                                |
|                                         | то же             | 0,8               | -           | Для соковой продукции из других фруктов и (или) овощей (в пересчете на яблочную кислоту), для нектаров, морсов, напитков из citrusовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту) |
| Углеводы, в т.ч. добавленного сахара    | г                 | 3 - 25            | +           |                                                                                                                                                                                            |
|                                         |                   | не допускается    | -           | для соков из фруктов, а также для овощных соков прямого отжима                                                                                                                             |
|                                         | г, не более       | 10                | -           | для нектаров и сокодержавщих напитков                                                                                                                                                      |
|                                         | г, не более       | 12                | -           | для морсов                                                                                                                                                                                 |
| Белки                                   | г, не менее       | 0,5               | -           | для фруктово-молочных и фруктово-зерновых пюре                                                                                                                                             |

|                                |              |              |   |                                                        |
|--------------------------------|--------------|--------------|---|--------------------------------------------------------|
| Массовая доля этилового спирта | %, не более  | 0,2          | - |                                                        |
| Поваренная соль                | %, не более  | 0,4          | - | для продукции из овощей, за исключением томатного сока |
|                                | %, не более  | 0,6          |   |                                                        |
| Минеральные вещества:          |              |              |   |                                                        |
| калий                          | мг           | Не более 300 | + | Для нектаров, напитков, морсов                         |
|                                |              | 70 - 300     | + | Для соков и других продуктов на плодовоовощной основе  |
| натрий                         | мг, не более | 200          | - |                                                        |
| железо                         | мг, не более | 3,0          | + | для обогащенных продуктов                              |
| Витамины:                      |              |              |   |                                                        |
| аскорбиновая кислота (С)       | мг, не более | 75,0         | + | для обогащенных продуктов                              |
| β -каротин                     | то же        | 1 - 4        | + | то же                                                  |

## 2) Показатели безопасности

| Показатели          | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание                                                                          |
|---------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Токсичные элементы: |                                    |                                                                                     |
| свинец              | 0,3                                |                                                                                     |
| мышьяк              | 0,1                                |                                                                                     |
| кадмий              | 0,02                               |                                                                                     |
| ртуть               | 0,01                               |                                                                                     |
| Микотоксины:        |                                    |                                                                                     |
| патулин             | не допускается                     | < 0,02 для продуктов содержащих яблоки, томаты, облепиху                            |
| дезоксиэвгениол     | не допускается                     | < 0,05 для фруктово-зерновых пюре, содержащих пшеничную, ячменную муку              |
| зеараленон          | не допускается                     | < 0,005 для фруктово-зерновых пюре, содержащих пшеничную, кукурузную, ячменную муку |

|                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| афлатоксин М <sub>1</sub>                                                                                                              | не допускается                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | < 0,00002 для<br>фруктово-молочных пюре                                                 |
| афлатоксин В <sub>1</sub>                                                                                                              | не допускается                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | < 0,00015 для<br>фруктово-зерновых пюре                                                 |
| охратоксин А                                                                                                                           | не допускается                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | < 0,0005 для содержащих<br>муку, крупу                                                  |
| Т-2 токсин                                                                                                                             | не допускается                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | < 0,05 для продуктов с<br>добавлением зерновых<br>компонентов                           |
| Пестициды <*>:                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                         |
| ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)                                                                                                             | 0,01                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                         |
| ДДТ и его метаболиты                                                                                                                   | 0,005                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                         |
| Нитраты                                                                                                                                | 50                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | на фруктовой основе (за<br>исключением содержащих<br>бананы и клубнику)                 |
|                                                                                                                                        | 200                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | на овощной и<br>фруктово-овощной основе, а<br>также для содержащих<br>бананы и клубнику |
| 5-Оксиметилфурфурол                                                                                                                    | 10,0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Для соковой продукции из<br>цитрусовых фруктов                                          |
|                                                                                                                                        | 20,0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Для соковой продукции из<br>других фруктов и ягод                                       |
| Микробиологические показатели:                                                                                                         | Продукты на плодоовощной основе (фруктовые, овощные и<br>фруктово-овощные пюре; фруктово-молочные и<br>фруктово-зерновые пюре) должны удовлетворять требованиям<br>промышленной стерильности для соответствующих групп<br>Консервированная соковая продукция из фруктов и (или) овощей<br>(требования промышленной стерильности) для детского питания<br>(требования промышленной стерильности):<br>Микроорганизмы после термостатной выдержки |                                                                                         |
| Соковая продукция из фруктов с:<br><br>- рН 4,2 и выше, а также рН 3,8 и выше<br>для соковой продукции из абрикосов,<br>персиков, груш | Спорообразующие мезофильные<br>аэробные и<br>факультативно-анаэробные<br>микроорганизмы <i>B. cereus</i> и <i>B. polymixa</i><br>в 1 г (см <sup>3</sup> )                                                                                                                                                                                                                                                                                      | не допускается                                                                          |
|                                                                                                                                        | <i>B. subtilis</i> КОЕ/1 г (см <sup>3</sup> ), не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 11                                                                                      |
|                                                                                                                                        | Спорообразующие термофильные<br>аэробные и<br>факультативно-анаэробные<br>микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | не допускаются                                                                          |
|                                                                                                                                        | Мезофильные клостридии в 10 г (см <sup>3</sup> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | не допускаются                                                                          |
|                                                                                                                                        | Неспорообразующие микроорганизмы,<br>плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | не допускаются                                                                          |

|                                                                                     |                                                                                                                                               |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|                                                                                     | Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )                                                                                         | не допускаются |
| pH ниже 4,2, а также pH ниже 3,8 для соковой продукции из абрикосов, персиков, груш | Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )                                                            | не допускаются |
|                                                                                     | Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )                                                                                         | не допускаются |
| Соковая продукция из овощей:                                                        |                                                                                                                                               |                |
| Томатная с содержанием сухих веществ менее 12%                                      | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы <i>B. cereus</i> и <i>B. polymixa</i> в 1 г (см <sup>3</sup> ) | не допускаются |
|                                                                                     | <i>B. subtilis</i> КОЕ/1 г (см <sup>3</sup> ), не более                                                                                       | 11             |
|                                                                                     | Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )                                      | не допускаются |
|                                                                                     | Мезофильные клостридии в 10 г (см <sup>3</sup> )                                                                                              | не допускаются |
|                                                                                     | Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )                                                            | не допускаются |
|                                                                                     | Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )                                                                                         | не допускаются |
| Прочие:                                                                             |                                                                                                                                               |                |
| pH 4,2 и выше                                                                       | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы <i>B. cereus</i> и <i>B. polymixa</i> в 1 г (см <sup>3</sup> ) | не допускаются |
|                                                                                     | <i>B. subtilis</i> КОЕ/1 г (см <sup>3</sup> ), не более                                                                                       | 11             |
|                                                                                     | Спорообразующие термофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )                                      | не допускаются |
|                                                                                     | Мезофильные клостридии в 10 г                                                                                                                 | не допускаются |
|                                                                                     | Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )                                                            | не допускаются |
|                                                                                     | Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )                                                                                         | не допускаются |
| pH 3,7 - 4,2                                                                        | Мезофильные клостридии в 10 г (см <sup>3</sup> )                                                                                              | не допускаются |
|                                                                                     | Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> )                                                            | не допускаются |
|                                                                                     | Спорообразующие термофильные                                                                                                                  | не допускаются |

|                                                                     |                                                                                    |                                       |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
|                                                                     | аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )        |                                       |
|                                                                     | Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )                              | не допускаются                        |
| рН ниже 3,7                                                         | Неспорообразующие микроорганизмы, плесневые грибы, дрожжи в 1 г (см <sup>3</sup> ) | не допускаются                        |
|                                                                     | Молочнокислые микроорганизмы в 1 г (см <sup>3</sup> )                              | не допускаются                        |
| Антибиотики <*> (для продуктов с добавлением молочных компонентов): |                                                                                    |                                       |
| левомицетин (хлорамфеникол)                                         | не допускается                                                                     | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
| тетрациклиновая группа                                              | не допускается                                                                     | < 0,01 мг/кг                          |
| пенициллины                                                         | не допускаются                                                                     | < 0,004 мг/кг                         |
| стрептомицин                                                        | не допускается                                                                     | < 0,5 мг/кг                           |

12.4. Продукты прикорма на мясной основе

12.4.1. Консервы из мяса (говядины, свинины, баранины, птицы и др.), в т.ч. с добавлением субпродуктов

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели       | Единицы измерения | Допустимые уровни              |             | Примечание                       |
|-----------------------------|-------------------|--------------------------------|-------------|----------------------------------|
|                             |                   | нормируемые                    | маркируемые |                                  |
| Массовая доля сухих веществ | г, не менее       | 20                             | -           |                                  |
|                             | то же             | 17                             | -           | консервы из мяса птицы           |
| Белок                       | г                 | 8,5 - 15                       | +           |                                  |
|                             | г, не менее       | 7                              | +           | консервы из мяса птицы           |
| Жир                         | г                 | 3 - 12                         | +           |                                  |
| Энергетическая ценность     | ккал              | 80 - 180                       | +           |                                  |
| Поваренная соль             | г, не более       | 0,4                            | +           |                                  |
| Железо                      | мг                | 1 - 5                          | +           | в консервах, обогащенных железом |
| Витамины                    |                   | по мясо-растительным консервам |             |                                  |
| Крахмал                     | г, не более       | 3                              | -           | как загуститель                  |
| Рисовая и пшеничная мука    | г, не более       | 5                              | -           | то же                            |

2) Показатели безопасности

| Показатели          | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|---------------------|------------------------------------|------------|
| Токсичные элементы: |                                    |            |

|                                                                                                                   |                                                                                     |                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| свинец                                                                                                            | 0,2                                                                                 |                                       |
| мышьяк                                                                                                            | 0,1                                                                                 |                                       |
| кадмий                                                                                                            | 0,03                                                                                |                                       |
| ртуть                                                                                                             | 0,02                                                                                |                                       |
| олово                                                                                                             | 100                                                                                 | для консервов в сборной жестяной таре |
| Антибиотики <*>:                                                                                                  |                                                                                     |                                       |
| Левомецетин (хлорамфеникол)                                                                                       | не допускается                                                                      | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
| тетрациклиновая группа                                                                                            | не допускается                                                                      | < 0,01 мг/кг                          |
| бацитрацин                                                                                                        | не допускается                                                                      | < 0,02 мг/кг                          |
| Пестициды <*>:                                                                                                    |                                                                                     |                                       |
| ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)                                                                                        | 0,02                                                                                |                                       |
| ДДТ и его метаболиты                                                                                              | 0,01                                                                                |                                       |
| Нитриты                                                                                                           | не допускается                                                                      | < 0,5                                 |
| Нитрозамины:                                                                                                      |                                                                                     |                                       |
| сумма НДМА и НДЭА                                                                                                 | не допускается                                                                      | < 0,001                               |
| Диоксины                                                                                                          | не допускаются                                                                      |                                       |
| Микробиологические показатели:                                                                                    | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" |                                       |
| Микроорганизмы, выявленные в консервах                                                                            |                                                                                     |                                       |
| Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. Subtilis                 | не более 11 клеток в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта                                |                                       |
| Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. cereus и (или) B. poulux | не допускаются                                                                      |                                       |

|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Мезофильные клостридии                                                                      | Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 10 г (см <sup>3</sup> ) продукта |
| Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи                    | не допускаются                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы (при посеве на эти группы)            | не допускаются                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | не допускаются                                                                                                                                                                                                                                                                       |

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели   | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание |
|-------------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
|                         |                   | нормируемые       | маркируемые |            |
| Белок                   | г, не менее       | 12                | +           |            |
| Жир                     | г                 | 16 - 20           | +           |            |
| Поваренная соль         | г, не более       | 1,5               | +           |            |
| Энергетическая ценность | ккал              | 180 - 240         | +           |            |

2) Показатели безопасности

| Показатели                                                       | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------|
| Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитриты, нитрозамины | по консервам из мяса               |            |
| Диоксины                                                         | не допускаются                     |            |
| Микробиологические показатели:                                   |                                    |            |

|                                |  |                     |                                     |
|--------------------------------|--|---------------------|-------------------------------------|
| КМАФАМ                         |  | 2 x 10 <sup>2</sup> | КОЕ/г, не более                     |
| БГКП (колиформы)               |  | 1,0                 | масса (г), в которой не допускаются |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы |  | 50                  | то же                               |
| сульфитредуцирующие клостридии |  | 0,1                 | то же                               |
| <i>V. cereus</i>               |  | 1,0                 | то же                               |

12.4.3. Мясо-растительные консервы  
(растительно-мясные консервы)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели        | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание                       |
|------------------------------|-------------------|-------------------|-------------|----------------------------------|
|                              |                   | нормируемые       | маркируемые |                                  |
| Массовая доля сухих веществ  | г                 | 5 - 26            | -           |                                  |
| Белок                        | г                 | 1,5 - 8,0         | +           |                                  |
| Жир                          | то же             | 1 - 6             | +           |                                  |
| Углеводы                     | то же             | 5 - 15            | +           |                                  |
| Энергетическая ценность      | ккал              | 40 - 140          | +           |                                  |
| Поваренная соль              | г, не более       | 0,4               | +           |                                  |
| Железо                       | мг                | 0,5 - 3,0         | +           | для обогащенных продуктов        |
| Витамины:                    |                   |                   |             |                                  |
| β -каротин                   | мг                | 1 - 3             | -           | для витаминизированных продуктов |
| тиамин (В <sub>1</sub> )     | мг                | 0,1 - 0,2         | -           | то же                            |
| рибофлавин (В <sub>2</sub> ) | то же             | 0,1 - 0,3         | -           | то же                            |
| Ниацин (РР)                  | то же             | 1 - 4             | -           | то же                            |

|                          |             |   |   |                          |
|--------------------------|-------------|---|---|--------------------------|
| Крахмал                  | г, не более | 3 | - | вносимый как загуститель |
| Рисовая и пшеничная мука | г, не более | 5 | - | то же                    |

2) Показатели безопасности

| Показатели                  | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание                                                           |
|-----------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Токсичные элементы:         |                                    |                                                                      |
| свинец                      | 0,3                                |                                                                      |
| мышьяк                      | 0,2                                |                                                                      |
| кадмий                      | 0,03                               |                                                                      |
| ртуть                       | 0,02                               |                                                                      |
| олово                       | 100                                | для консервов в сборной жестяной таре                                |
| Антибиотики <*>:            |                                    |                                                                      |
| Левомецитин (хлорамфеникол) | не допускается                     | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012                                |
| тетрациклиновая группа      | не допускается                     | < 0,01 мг/кг                                                         |
| бацитрацин                  | не допускается                     | < 0,02 мг/кг                                                         |
| Микотоксины:                |                                    |                                                                      |
| патулин                     | не допускается                     | < 0,02, для содержащих томаты                                        |
| афлатоксин В <sub>1</sub>   | не допускается                     | < 0,00015, для содержащих крупу и муку                               |
| дезоксиниваленол            | не допускается                     | < 0,05, для консервов, содержащих пшеничную, ячменную крупу и муку   |
| зеараленон                  | не допускается                     | < 0,005, для содержащих пшеничную, ячменную, кукурузную крупу и муку |
| Т-2 токсин                  | не допускается                     | < 0,05, для содержащих крупу и муку                                  |

|                                                |                                                                                     |                                      |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| охратоксин А                                   | не допускается                                                                      | < 0,0005 для содержащих крупу и муку |
| Пестициды <*>:                                 |                                                                                     |                                      |
| ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) | 0,02                                                                                |                                      |
| ДДТ и его метаболиты                           | 0,01                                                                                |                                      |
| Нитраты                                        | 150                                                                                 | для консервов, содержащих овощи      |
| Нитриты                                        | не допускаются                                                                      | < 0,5                                |
| Нитрозамины:                                   |                                                                                     |                                      |
| сумма НДМА и НДЭА                              | не допускается                                                                      | < 0,001                              |
| Диоксины                                       | не допускаются                                                                      |                                      |
| Микробиологические показатели                  | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" |                                      |

| Микроорганизмы, выявленные в консервах                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. Subtilis                   | не более 11 клеток в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта                                                                                                                                                                                                                  |  |
| Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. cereus и (или) B. Polymyxa | не допускаются                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
| Мезофильные клостридии                                                                                              | Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к C. botulinum и (или) C. perfringens. В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 10 г (см <sup>3</sup> ) продукта |  |
| Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи                                            | не допускаются                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
| Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы (при посеве на эти группы)                                    | не допускаются                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
| Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы                         | не допускаются                                                                                                                                                                                                                                                        |  |

## 12.5. Продукты прикорма на рыбной основе

12.5.1. Рыбные консервы

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели        | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание                |
|------------------------------|-------------------|-------------------|-------------|---------------------------|
|                              |                   | нормируемые       | маркируемые |                           |
| Массовая доля сухих веществ  | г                 | 15 - 25           | -           |                           |
| Белок                        | г                 | 8 - 15            | +           |                           |
| Жир                          | то же             | 5 - 11            | +           |                           |
| Энергетическая ценность      | ккал              | 100 - 155         | +           |                           |
| Поваренная соль              | г, не более       | 0,4               | +           |                           |
| Минеральные вещества:        |                   |                   |             |                           |
| железо                       | мг                | 0,4 - 3,0         | +           | для обогащенных продуктов |
| Витамины:                    |                   |                   |             |                           |
| тиамин (B <sub>1</sub> )     | мг                | 0,1 - 0,2         | +           | для обогащенных продуктов |
| рибофлавин (B <sub>2</sub> ) | то же             | 0,1 - 0,3         | +           | то же                     |
| Ниацин (PP)                  | то же             | 1 - 4             | +           | то же                     |
| Крахмал                      | г, не более       | 3                 | -           | вносимый как загуститель  |
| Рисовая и пшеничная мука     | г, не более       | 5                 | -           | то же                     |

2) Показатели безопасности

| Показатели          | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|---------------------|------------------------------------|------------|
| Токсичные элементы: |                                    |            |
| свинец              | 0,5                                |            |

|                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| мышьяк                                                                                                              | 0,5                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                       |
| кадмий                                                                                                              | 0,1                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                       |
| ртуть                                                                                                               | 0,15                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                       |
| олово                                                                                                               | 100                                                                                                                                                                                                                                                                   | для консервов в сборной жестяной таре |
| Пестициды <*>:                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                       |
| ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)                                                                      | 0,02                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                       |
| ДДТ и его метаболиты                                                                                                | 0,01                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                       |
| Полихлорированные бифенилы                                                                                          | 0,5                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                       |
| Гистамин                                                                                                            | 100                                                                                                                                                                                                                                                                   | тунец, скумбрия, лосось, сельдь       |
| Нитрозамины                                                                                                         | не допускаются                                                                                                                                                                                                                                                        | < 0,001                               |
| Диоксины <***>                                                                                                      | не допускаются                                                                                                                                                                                                                                                        |                                       |
| Микробиологические показатели:                                                                                      | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"                                                                                                                                                                                   |                                       |
| Антибиотики <*> (для рыбы прудовой и садкового содержания):                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                       |
| тетрациклиновая группа                                                                                              | не допускается                                                                                                                                                                                                                                                        | < 0,01 мг/кг                          |
| Микроорганизмы, выявленные в консервах                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                       |
| Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. Subtilis                   | не более 11 клеток в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта                                                                                                                                                                                                                  |                                       |
| Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. cereus и (или) B. Polytuxa | не допускаются                                                                                                                                                                                                                                                        |                                       |
| Мезофильные клостридии                                                                                              | Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к C. botulinum и (или) C. perfringens. В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 10 г (см <sup>3</sup> ) продукта |                                       |
| Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или)                                                   | не допускаются                                                                                                                                                                                                                                                        |                                       |

|                                                                                             |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Дрожжи                                                                                      |                |
| Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы (при посеве на эти группы)            | не допускаются |
| Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | не допускаются |

#### 12.5.2. Рыбо-растительные консервы

##### 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели       | Единицы измерения | Допустимые уровни   |             | Примечание               |
|-----------------------------|-------------------|---------------------|-------------|--------------------------|
|                             |                   | нормируемые         | маркируемые |                          |
| Массовая доля сухих веществ | г, не менее       | 17                  | -           |                          |
| Белок                       | г                 | 1,5 - 6             | +           |                          |
| Жир                         | то же             | 1 - 6               | +           |                          |
| Энергетическая ценность     | ккал              | 35 - 120            | +           |                          |
| Поваренная соль             | г, не более       | 0,4                 | +           |                          |
| Минеральные вещества:       |                   |                     |             |                          |
| железо                      | мг                | по рыбным консервам | -           |                          |
| Витамины                    |                   | по рыбным консервам |             |                          |
| Крахмал                     | г, не более       | 3                   | -           | вносимый как загуститель |
| Рисовая и пшеничная мука    | г, не более       | 5                   | -           | то же                    |

##### 2) Показатели безопасности

|                     |                                    |            |
|---------------------|------------------------------------|------------|
| Показатели          | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
| Токсичные элементы: |                                    |            |

|                                                                                                                     |                                                                                     |                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| свинец                                                                                                              | 0,4                                                                                 |                                       |
| мышьяк                                                                                                              | 0,2                                                                                 |                                       |
| кадмий                                                                                                              | 0,04                                                                                |                                       |
| ртуть                                                                                                               | 0,05                                                                                |                                       |
| олово                                                                                                               | 100                                                                                 | для консервов в сборной жестяной таре |
| Микотоксины:                                                                                                        | по мясо-растительным консервам                                                      |                                       |
| Пестициды <*>:                                                                                                      |                                                                                     |                                       |
| ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)                                                                                          | 0,02                                                                                |                                       |
| ДДТ и его метаболиты                                                                                                | 0,01                                                                                |                                       |
| Полихлорированные бифенилы                                                                                          | 0,2                                                                                 |                                       |
| Гистамин                                                                                                            | 40                                                                                  | тунец, скумбрия, лосось, сельдь       |
| Нитраты                                                                                                             | 150                                                                                 | для консервов, содержащих овощи       |
| Нитрозамины                                                                                                         | не допускаются                                                                      | < 0,001                               |
| Диоксины <***>                                                                                                      | не допускаются                                                                      |                                       |
| Микробиологические показатели:                                                                                      | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" |                                       |
| Антибиотики <*> (для рыбы прудовой и садкового содержания):                                                         |                                                                                     |                                       |
| тетрациклиновая группа                                                                                              | не допускается                                                                      | < 0,01 мг/кг                          |
| Микроорганизмы, выявленные в консервах                                                                              |                                                                                     |                                       |
| Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. Subtilis                   | не более 11 клеток в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта                                |                                       |
| Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. cereus и (или) B. Polymyxa | не допускаются                                                                      |                                       |
| Мезофильные клостридии                                                                                              | Отвечают требованиям промышленной стерильности, если                                |                                       |

|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                             | выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 10 г (см <sup>3</sup> ) продукта |
| Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи                    | не допускаются                                                                                                                                                                                                                  |
| Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы (при посеве на эти группы)            | не допускаются                                                                                                                                                                                                                  |
| Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | не допускаются                                                                                                                                                                                                                  |

12.6. Детские травяные инстантные чаи

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели   | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание |
|-------------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
|                         |                   | нормируемые       | маркируемые |            |
| Углеводы                | г                 | 85 - 96           | +           |            |
| Энергетическая ценность | ккал              | 340 - 385         | +           |            |

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

| Показатели          | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|---------------------|------------------------------------|------------|
| Токсичные элементы: |                                    |            |
| свинец              | 0,02                               |            |
| мышьяк              | 0,05                               |            |
| кадмий              | 0,02                               |            |
| ртуть               | 0,005                              |            |
| Пестициды <*>:      |                                    |            |

|                                                |                 |                                     |
|------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------|
| ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) | 0,02            |                                     |
| ДДТ и его метаболиты                           | 0,01            |                                     |
| Микробиологические показатели:                 |                 |                                     |
| КМАФАнМ                                        | $5 \times 10^3$ | КОЕ/г, не более                     |
| БГКП (колиформы)                               | 1,0             | масса (г), в которой не допускаются |
| <i>V. cereus</i>                               | 100             | КОЕ/г, не более                     |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы                 | 25              | масса (г), в которой не допускаются |
| плесени                                        | 50              | КОЕ/г, не более                     |
| дрожжи                                         | 50              | то же                               |

### 13. Продукты для питания дошкольников и школьников

#### 13.1. Продукты на мясной основе

##### 13.1.1. Консервы мясные (в т.ч. из мяса птицы)

##### 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели           | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание                |
|---------------------------------|-------------------|-------------------|-------------|---------------------------|
|                                 |                   | нормируемые       | маркируемые |                           |
| Белок                           | г                 | 12 - 14           | +           |                           |
| Жир                             | то же             | 10 - 18           | +           |                           |
| Энергетическая ценность         | ккал              | 130 - 220         | +           |                           |
| Поваренная соль                 | г, не более       | 1,2               | +           |                           |
| Железо                          | мг                | 1 - 5             | +           | для обогащенных продуктов |
| Крахмал или рисовая и пшеничная | г, не более       | 3                 | -           |                           |

|      |             |   |   |  |
|------|-------------|---|---|--|
| мука | г, не более | 5 | - |  |
|------|-------------|---|---|--|

2) Показатели безопасности

| Показатели                                                                                                          | Допустимые уровни, мг/кг, не более                                                                                                                                                                                                                       | Примечание                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Токсичные элементы:                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                          |                                       |
| свинец                                                                                                              | 0,3                                                                                                                                                                                                                                                      |                                       |
| мышьяк                                                                                                              | 0,1                                                                                                                                                                                                                                                      |                                       |
| кадмий                                                                                                              | 0,03                                                                                                                                                                                                                                                     |                                       |
| ртуть                                                                                                               | 0,02                                                                                                                                                                                                                                                     |                                       |
| олово                                                                                                               | 100                                                                                                                                                                                                                                                      | для консервов в сборной жестяной таре |
| Антибиотики <*>:                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                          |                                       |
| Левомецетин (хлорамфеникол)                                                                                         | не допускается                                                                                                                                                                                                                                           | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
| тетрациклиновая группа                                                                                              | не допускается                                                                                                                                                                                                                                           | < 0,01 мг/кг                          |
| бацитрацин                                                                                                          | не допускается                                                                                                                                                                                                                                           | < 0,02 мг/кг                          |
| Пестициды <***>:                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                          |                                       |
| ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)                                                                                          | 0,02                                                                                                                                                                                                                                                     |                                       |
| ДДТ и его метаболиты                                                                                                | 0,01                                                                                                                                                                                                                                                     |                                       |
| Нитриты                                                                                                             | не допускаются                                                                                                                                                                                                                                           | < 0,5                                 |
| Нитроамины:                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                          |                                       |
| сумма НДМА и НДЭА                                                                                                   | не допускается                                                                                                                                                                                                                                           | < 0,001                               |
| Диоксины <***>                                                                                                      | не допускаются                                                                                                                                                                                                                                           |                                       |
| Микробиологические показатели:                                                                                      | Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А"                                                                                                                                                                      |                                       |
| Микроорганизмы, выявленные в консервах                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                          |                                       |
| Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. subtilis                   | не более 11 клеток в 1 г (см³) продукта                                                                                                                                                                                                                  |                                       |
| Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы B. cereus и (или) B. polymyxa | не допускаются                                                                                                                                                                                                                                           |                                       |
| Мезофильные клостридии                                                                                              | Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к C. botulinum и (или) C. perfringens. В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 10 г (см³) продукта |                                       |

|                                                                                             |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи                    | не допускаются |
| Плесневые грибы, дрожжи, молочнокислые микроорганизмы (при посеве на эти группы)            | не допускаются |
| Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы | не допускаются |

13.1.2. Колбасные изделия

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели                                                       | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
|                                                                             |                   | нормируемые       | маркируемые |            |
| Белок                                                                       | г, не менее       | 12                | +           |            |
| Жир                                                                         | г, не более       | 22                | +           |            |
| Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341 |                   |                   |             |            |
| Поваренная соль                                                             | г, не более       | 1,8               | +           |            |
| Крахмал                                                                     | г, не более       | 5                 | -           |            |

2) Показатели безопасности

| Показатели                                     | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|------------------------------------------------|------------------------------------|------------|
| Токсичные элементы:                            |                                    |            |
| свинец                                         | 0,3                                |            |
| мышьяк                                         | 0,1                                |            |
| кадмий                                         | 0,03                               |            |
| ртуть                                          | 0,02                               |            |
| Антибиотики <*>                                | по мясным консервам                |            |
| Пестициды <***>:                               |                                    |            |
| ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) | 0,02                               |            |
| ДДТ и его метаболиты                           | 0,01                               |            |
| Нитриты                                        | 30                                 |            |

|                                    |                     |                                                                  |
|------------------------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------|
| Нитрозамины:                       |                     |                                                                  |
| сумма НДМА и НДЭА                  | 0,002               |                                                                  |
| Диоксины                           | не допускаются      |                                                                  |
| Микробиологические показатели:     |                     |                                                                  |
| КМАФАнМ                            | 1 x 10 <sup>3</sup> | КОЕ/г, не более                                                  |
| БГКП (колиформы)                   | 1,0                 | масса (г), в которой не допускаются                              |
| E. coli                            | 1,0                 | то же, для продуктов со сроками годности более 5 суток           |
| S. aureus                          | 1,0                 | масса (г), в которой не допускаются                              |
| сульфитредуцирующие клостридии     | 0,1                 | то же                                                            |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы <*> | 25                  | то же; <*> для сосисок и сарделек дополнительно L. monocytogenes |
| дрожжи                             | 100                 | КОЕ/г, не более, для продуктов со сроками годности более 5 суток |
| плесени                            | 100                 | то же                                                            |

### 13.1.3. Мясные полуфабрикаты

#### 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели                                                       | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
|                                                                             |                   | нормируемые       | маркируемые |            |
| Белок                                                                       | г, не менее       | 10                | +           |            |
| Жир                                                                         | г, не более       | 20                | +           |            |
| Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341 |                   |                   |             |            |
| Поваренная соль                                                             | г, не более       | 0,9               | +           |            |

2) Показатели безопасности

| Показатели                                                                 | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание                                      |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, диоксины, нитриты, нитрозамины | по мясным консервам                |                                                 |
| Микробиологические показатели:                                             |                                    |                                                 |
| КМАФАнМ                                                                    | 5 x 10 <sup>5</sup>                | КОЕ/г, не более, рубленные сырые                |
|                                                                            | 1 x 10 <sup>5</sup>                | КОЕ/г, не более, натуральные сырые              |
| БГКП (колиформы)                                                           | 0,001                              | масса (г), в которой не допускаются             |
| <i>S. aureus</i>                                                           | 0,1                                | то же                                           |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>                   | 25                                 | то же                                           |
| плесени                                                                    | 250                                | КОЕ/г, не более, для полуфабрикатов в панировке |

13.1.4. Паштеты и кулинарные изделия

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели                                                       | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
|                                                                             |                   | нормируемые       | маркируемые |            |
| Белок                                                                       | г, не менее       | 8                 | +           |            |
| Жир                                                                         | г, не более       | 16                | +           |            |
| Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341 |                   |                   |             |            |
| Поваренная соль                                                             | г, не более       | 1,2               | +           |            |

2) Показатели безопасности

| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|------------|------------------------------------|------------|
|------------|------------------------------------|------------|

| Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, нитрозамины, нитриты, диоксины | по мясным консервам |                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------|
| Микробиологические показатели:                                             |                     |                                                               |
| КМАФАМ                                                                     | 1 x 10 <sup>3</sup> | КОЕ/г, не более                                               |
| БГКП (колиформы)                                                           | 1,0                 | масса (г), в которой не допускаются                           |
| E. coli                                                                    | 1,0                 | то же, для продуктов со сроками годности более 72 ч           |
| S. aureus                                                                  | 1,0                 | масса (г), в которой не допускаются                           |
| сульфитредуцирующие клостридии                                             | 0,1                 | то же                                                         |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. topocytogenes                          | 25                  | то же                                                         |
| дрожжи                                                                     | 100                 | КОЕ/г, не более; для продуктов со сроками годности более 72 ч |
| плесени                                                                    | 100                 | то же                                                         |

13.2. Хлебобулочные, мучные кондитерские и мукомольно-крупяные изделия

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели       | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание |
|-----------------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
|                             |                   | нормируемые       | маркируемые |            |
| МУКОМОЛЬНО-КРУПЯНЫЕ ИЗДЕЛИЯ |                   |                   |             |            |
| Белки                       | г                 | 10 - 13           | +           |            |
| Жиры                        | то же             | 1 - 3             | +           |            |
| Углеводы                    | то же             | 60 - 70           | +           |            |
| Энергетическая ценность     | ккал              | 300 - 360         | +           |            |

|                              |                            |  |             |   |                                                         |
|------------------------------|----------------------------|--|-------------|---|---------------------------------------------------------|
| Железо                       | мг                         |  | 1,0 - 2,0   | + | для обогащенных продуктов                               |
| Витамины:                    |                            |  |             |   |                                                         |
| тиамин (B <sub>1</sub> )     | мг                         |  | 0,15 - 0,25 | + | для витаминизированных продуктов                        |
| рибофлавин (B <sub>2</sub> ) | то же                      |  | 0,1 - 0,15  | + | то же                                                   |
| ниацин (PP)                  | то же                      |  | 1,0 - 3,0   | + | то же                                                   |
| ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ        |                            |  |             |   |                                                         |
| Белки                        | г                          |  | 8,0 - 13,0  | + |                                                         |
| Жиры                         | то же                      |  | 1,0 - 8,0   | + |                                                         |
| Углеводы                     | то же                      |  | 45 - 55     | + |                                                         |
| Энергетическая ценность      | ккал                       |  | 210 - 340   | + |                                                         |
| Железо                       | мг                         |  | 1,8 - 3,0   | + | для обогащенных продуктов                               |
| Витамины:                    |                            |  |             |   |                                                         |
| тиамин (B <sub>1</sub> )     | мг                         |  | 0,15 - 0,40 | + | для витаминизированных продуктов                        |
| рибофлавин (B <sub>2</sub> ) | то же                      |  | 0,1 - 0,5   | + | то же                                                   |
| ниацин (PP)                  | то же                      |  | 1,5 - 3,0   | + | то же                                                   |
| МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ  |                            |  |             |   |                                                         |
| Жиры                         | г, не более                |  | 25          | + |                                                         |
| Транс-изомеры                | % от общего жира, не более |  | 7           |   |                                                         |
| Добавленный сахар            | г, не более                |  | 25<br>38    | + | для печенья<br>для изделий из бисквитного полуфабриката |

2) Показатели безопасности

| Показатели                                                | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание                           |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| Токсичные элементы:                                       |                                    |                                      |
| свинец                                                    | 0,5                                | мукомольно-крупяные                  |
|                                                           | 0,35                               | хлебобулочные и мучные кондитерские  |
| мышьяк                                                    | 0,2                                | мукомольно-крупяные                  |
|                                                           | 0,15                               | хлебобулочные и мучные кондитерские  |
| кадмий                                                    | 0,1                                | мукомольно-крупяные                  |
|                                                           | 0,07                               | хлебобулочные и мучные кондитерские  |
| ртуть                                                     | 0,03                               | мукомольно-крупяные                  |
|                                                           | 0,015                              | хлебобулочные и мучные кондитерские  |
| Микотоксины:                                              |                                    |                                      |
| афлатоксин В <sub>1</sub>                                 | не допускается                     | < 0,00015                            |
| дезоксиниваленон                                          | не допускается                     | < 0,05 из пшеницы, ячменя            |
| зеараленон                                                | не допускается                     | < 0,005 из пшеницы, ячменя, кукурузы |
| Т-2 токсин                                                | не допускается                     | < 0,05                               |
| охратоксин А                                              | не допускается                     | < 0,0005 для всех видов              |
| фумонизины В <sub>1</sub> и В <sub>2</sub>                | 0,2                                | для кукурузной муки                  |
| Пестициды <*>:                                            |                                    |                                      |
| ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)                                    | 0,01                               |                                      |
| ДДТ и его метаболиты                                      | 0,01                               |                                      |
| Бенз(а)пирен                                              | не допускается                     | < 0,0002                             |
| Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов | не допускается                     |                                      |

|                                                                              |                          |                                              |           |                                     |                                           |                          |                                     |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------|-----------|-------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| (насекомые, клещи)                                                           |                          |                                              |           |                                     |                                           |                          |                                     |
| Микробиологические показатели для мукомольно-крупяных изделий:               |                          |                                              |           |                                     |                                           |                          |                                     |
| Группа продуктов                                                             | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются |           |                                     | Дрожжи и плесени (сумма), КОЕ/г, не более | Примечание               |                                     |
|                                                                              |                          | БГКП (колиформы)                             | S. aureus | патогенные, в том числе сальмонеллы |                                           |                          |                                     |
| Яичные макаронные изделия                                                    | -                        | -                                            | -         | 25                                  | -                                         |                          |                                     |
| Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной основе     | 5 x 10 <sup>4</sup>      | 0,01                                         | 0,1       | 25                                  | -                                         |                          |                                     |
| Макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на растительной основе | 5 x 10 <sup>4</sup>      | 0,1                                          | -         | 25                                  | 100                                       |                          |                                     |
| Микробиологические показатели для хлебобулочных изделий:                     |                          |                                              |           |                                     |                                           |                          |                                     |
| Группа продуктов                                                             | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются |           |                                     | Плесени, КОЕ/г, не более                  | Примечание               |                                     |
|                                                                              |                          | БГКП (колиформы)                             | S. aureus | бактерии рода Proteus               |                                           |                          | патогенные, в том числе сальмонеллы |
| Хлебобулочные изделия                                                        | 1 x 10 <sup>3</sup>      | 1,0                                          | 1,0       | -                                   | 25                                        | 50                       |                                     |
| Микробиологические показатели для мучных кондитерских изделий:               |                          |                                              |           |                                     |                                           |                          |                                     |
| Группа продуктов                                                             | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются |           |                                     | Дрожжи, КОЕ/г, не более                   | Плесени, КОЕ/г, не более | Примечание                          |
|                                                                              |                          | БГКП (колиформы)                             | S. aureus | патогенные, в том числе сальмонеллы |                                           |                          |                                     |
| Рулеты бисквитные с начинкой:                                                |                          |                                              |           |                                     |                                           |                          |                                     |
| - сливочной, жировой                                                         | 5 x 10 <sup>4</sup>      | 0,01                                         | 0,1       | 25                                  | 50                                        | 100                      |                                     |
| - фруктовой, с цукатами, маком,                                              | 1 x 10 <sup>4</sup>      | 1,0                                          | 1,0       | 25                                  | 50                                        | 100                      |                                     |



13.3. Продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла

13.3.1. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели   | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание |
|-------------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
|                         |                   | нормируемые       | маркируемые |            |
| Белок                   | г, не менее       | 16                | +           |            |
| Жир                     | г                 | 1 - 11            | +           |            |
| Энергетическая ценность | ккал              | 70 - 160          | +           |            |

2) Показатели безопасности

| Показатели                                    | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание               |
|-----------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------|
| Токсичные элементы:                           |                                    |                          |
| свинец                                        | 0,5                                |                          |
| мышьяк                                        | 0,5                                |                          |
| кадмий                                        | 0,1                                |                          |
| ртуть                                         | 0,15                               |                          |
| Фикотоксины                                   |                                    |                          |
| Паралитический яд моллюсков (сакситоксин)     | не допускается                     | моллюски                 |
| Амнестический яд моллюсков (домоевая кислота) | не допускается                     | моллюски                 |
| Амнестический яд моллюсков (домоевая кислота) | не допускается                     | внутренние органы крабов |
| Диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)  | не допускается                     | моллюски                 |

|                                                             |                 |                                                                               |
|-------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Пестициды <*>:                                              |                 |                                                                               |
| ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)              | 0,02            |                                                                               |
| ДДТ и его метаболиты                                        | 0,01            |                                                                               |
| Нитрозамины:                                                |                 |                                                                               |
| сумма НДМА и НДЭА                                           | не допускается  |                                                                               |
| гистамин                                                    | 100             | тунец, скумбрия, лосось, сельдь                                               |
| Полихлорированные бифенилы                                  | 0,5             |                                                                               |
| Диоксины                                                    | не допускаются  | полуфабрикаты из рыбы                                                         |
| Микробиологические показатели:                              |                 |                                                                               |
| КМАФАнМ                                                     | $5 \times 10^4$ | КОЕ/г, не более                                                               |
| БГКП (колиформы)                                            | 0,01            | масса (г), в которой не допускаются                                           |
| <i>S. aureus</i>                                            | 0,01            | масса (г), в которой не допускаются                                           |
| сульфитредуцирующие клостридии                              | 0,1             | то же                                                                         |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i>    | 25              | то же                                                                         |
| сульфитредуцирующие клостридии                              | 0,01            | масса (г), в которой не допускаются (для продукции, упакованной под вакуумом) |
| <i>V. parahaemolyticus</i>                                  | 100             | КОЕ/г, не более (для морской рыбы)                                            |
| Антибиотики <*> (для рыбы прудовой и садкового содержания): |                 |                                                                               |
| тетрациклиновая группа                                      | не допускается  | < 0,01 мг/кг                                                                  |

13.3.2. Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных  
объектов промысла

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели   | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание |
|-------------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
|                         |                   | нормируемые       | маркируемые |            |
| Белок                   | г, не менее       | 13                | +           |            |
| Жир                     | г, не более       | 8                 | +           |            |
| Энергетическая ценность | ккал              | 90 - 130          | +           |            |
| Поваренная соль         | г, не более       | 0,8               | +           |            |
| Крахмал                 | г, не более       | 5                 | -           |            |

2) Показатели безопасности

| Показатели                                    | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание                                       |
|-----------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Токсичные элементы:                           |                                    |                                                  |
| свинец                                        | 0,5                                |                                                  |
| мышьяк                                        | 0,5                                |                                                  |
| кадмий                                        | 0,1                                |                                                  |
| ртуть                                         | 0,15                               |                                                  |
| Фикотоксины                                   |                                    |                                                  |
| паралитический яд моллюсков (сакситоксин)     | контроль по сырью                  | моллюски                                         |
| амнестический яд моллюсков (домоевая кислота) | контроль по сырью                  | моллюски                                         |
| амнестический яд моллюсков (домоевая кислота) | контроль по сырью                  | внутренние органы крабов                         |
| диарейный яд моллюсков (окадаиковая кислота)  | контроль по сырью                  | моллюски                                         |
| Микотоксины (контроль по сырью):              |                                    |                                                  |
| афлатоксин М <sub>1</sub>                     | не допускается                     | для продукта с молочным компонентом              |
| афлатоксин В <sub>1</sub>                     | не допускается                     | для содержащих крупу, муку                       |
| дезоксиниваленол                              | не допускается                     | для содержащих крупу, муку                       |
| зеараленон                                    | не допускается                     | для содержащих крупу, муку                       |
| Т-2 токсин                                    | не допускается                     | для содержащих крупу, муку                       |
| охратоксин А                                  | не допускается                     | < 0,0005 для всех видов, содержащих муку и крупу |
| Антибиотики <*> (контроль по сырью):          |                                    |                                                  |
| левомицетин                                   | не допускается (< 0,01)            | для продукта с молочным компонентом              |
| тетрациклиновая группа                        | не допускается (< 0,01 ед./г)      | для продукта с молочным компонентом              |
| пенициллин                                    | не допускается (< 0,01 ед./г)      | для продукта с молочным компонентом              |
| стрептомицитин                                | не допускается (< 0,5 ед./г)       | для продукта с молочным компонентом              |
| бацитрацин                                    | не допускается                     | для продукта с яичным компонентом                |

|                                                                                    |                     |     |                                   |         |        |                                                                                                                         |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----|-----------------------------------|---------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Пестициды <*>:                                                                     |                     |     |                                   |         |        |                                                                                                                         |  |
| ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)                                                         | 0,02                |     |                                   |         |        |                                                                                                                         |  |
| ДДТ и его метаболиты                                                               | 0,01                |     |                                   |         |        |                                                                                                                         |  |
| гексахлорбензол                                                                    | 0,01                |     | контроль по сырью для крупы, муки |         |        |                                                                                                                         |  |
| ртутьорганические пестициды                                                        | не допускаются      |     | контроль по сырью для крупы, муки |         |        |                                                                                                                         |  |
| 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры                                                      | не допускаются      |     | контроль по сырью для крупы, муки |         |        |                                                                                                                         |  |
| Бенз(а)пирен                                                                       | не допускается      |     | < 0,0002                          |         |        |                                                                                                                         |  |
| Нитраты                                                                            | 150                 |     | для продуктов, содержащих овощи   |         |        |                                                                                                                         |  |
| Нитроамины:                                                                        |                     |     |                                   |         |        |                                                                                                                         |  |
| сумма НДМА и НДЭА                                                                  | не допускается      |     |                                   |         |        |                                                                                                                         |  |
| Гистамин                                                                           | 100                 |     | тунец, скумбрия, лосось, сельдь   |         |        |                                                                                                                         |  |
| Полихлорированные бифенилы                                                         | 0,5                 |     |                                   |         |        |                                                                                                                         |  |
| Диоксины <***>                                                                     | не допускаются      |     | полуфабрикаты из рыбы             |         |        |                                                                                                                         |  |
| Микробиологические показатели:                                                     |                     |     |                                   |         |        |                                                                                                                         |  |
| Кулинарные изделия с термической обработкой:                                       |                     |     |                                   |         |        |                                                                                                                         |  |
| рыба и фаршевые изделия, запеченные, отварные, в т.ч. замороженные                 | 1 x 10 <sup>4</sup> | 1,0 | 1,0                               | 1,0 <*> | 25 <*> | <*> в упакованной под вакуумом; <***> только сальмонеллы; плесени и дрожжи не более 100 КОЕ/г                           |  |
| Кулинарные изделия без тепловой обработки:                                         |                     |     |                                   |         |        |                                                                                                                         |  |
| салаты из рыбы и морепродуктов без заправки                                        | 1 x 10 <sup>4</sup> | 1,0 | 1,0                               | -       | 25     | Proteus в 0,1 г не допускаются                                                                                          |  |
| Вареномороженая продукция:                                                         |                     |     |                                   |         |        |                                                                                                                         |  |
| быстрозамороженные готовые обеденные рыбные блюда, в т.ч. упакованные под вакуумом | 2 x 10 <sup>4</sup> | 0,1 | 0,1                               | 0,1 <*> | 25     | Enterococcus - 1 x 10 <sup>3</sup> , КОЕ/г, не более (в продукции из порционных кусков); <*> в упакованной под вакуумом |  |
| - изделия структурированные ("крабовые палочки" и др.)                             | 1 x 10 <sup>3</sup> | 1,0 | 1,0                               | 1,0     | 25     | Enterococcus - 2 x 10 <sup>3</sup> КОЕ/г, не более (в фаршевых)                                                         |  |

13.4. Молоко и молочные продукты

13.4.1. Молоко питьевое; сливки питьевые;  
кисломолочные продукты <\*>; напитки на молочной основе  
(сухие и жидкие), в том числе обогащенные

<\*> Для составных кисломолочных продуктов допускается регламентировать их пищевую ценность установлением нормативными и (или) техническими документами, в соответствии с которыми производятся эти продукты.

1) Пищевая ценность (в 100 г готового  
к употреблению продукта)

| Критерии и показатели                  | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание                                                 |
|----------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------------------------------------------------------|
|                                        |                   | нормируемые       | маркируемые |                                                            |
| Белок                                  | г                 | 2,0 - 5,0         | +           | молоко, кисломолочные продукты, напитки на молочной основе |
|                                        | г, не менее       | 2,5               | +           | сливки                                                     |
|                                        | г, не менее       | 2,5               | +           | сметана                                                    |
| Жир                                    | г                 | 1,5 - 4,0         | +           | молоко, кисломолочные продукты, напитки на молочной основе |
|                                        | г                 | 10 - 20           | +           | сливки                                                     |
|                                        | г                 | 10 - 20           | +           | сметана                                                    |
| Углеводы,                              | г, не менее       | 4,7               | +           | молоко                                                     |
|                                        | г, не менее       | 3,4               | +           | сметана                                                    |
|                                        | г, не менее       | 3,7               | +           | сливки                                                     |
|                                        | г, не более       | 16,0              | +           | кисломолочные продукты, напитки на молочной основе         |
| в т.ч. добавленная сахароза <*>, <***> | г, не более       | 10                | +           |                                                            |
| Кальций                                | мг                | 105 - 240         | +           | для обогащенных продуктов                                  |

-----  
 <\*> Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 граммов.  
 <\*\*\*> Контроль по фактической закладке.

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

| Показатели                      | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание                                                                                                                          |
|---------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Показатели окислительной порчи: |                                    |                                                                                                                                     |
| перекисное число                | 4,0                                | ммоль активного кислорода/кг жира для продуктов с содержанием жира более 5,0 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами |
| Токсичные элементы:             |                                    |                                                                                                                                     |
| свинец                          | 0,02                               |                                                                                                                                     |
| мышьяк                          | 0,05                               |                                                                                                                                     |
| кадмий                          | 0,02                               |                                                                                                                                     |
| ртуть                           | 0,005                              |                                                                                                                                     |
| Меламин <***>                   | не допускается                     | < 1 мг/кг                                                                                                                           |
| Антибиотики <*>:                |                                    |                                                                                                                                     |
| левомецетин                     | не допускается                     | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012                                                                                               |
| тетрациклиновая группа          | не допускается                     | < 0,01 мг/кг                                                                                                                        |
| пенициллины                     | не допускаются                     | < 0,004 мг/кг                                                                                                                       |
| стрептомицин                    | не допускается                     | < 0,2 мг/кг                                                                                                                         |
| Микотоксины:                    |                                    |                                                                                                                                     |
| афлатоксин М <sub>1</sub>       | не допускается                     | < 0,00002                                                                                                                           |

| Пестициды (в пересчете на жир) <*>:                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                |                                     |                         |                           |                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 0,02                                                           |                                     |                         |                           |                                                                    |
| ДДТ и его метаболиты                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 0,01                                                           |                                     |                         |                           |                                                                    |
| Диоксины <*>                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | не допускается                                                 |                                     |                         |                           |                                                                    |
| Микробиологические показатели:                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                |                                     |                         |                           |                                                                    |
| Группа продуктов                                                                                        | КМАФАнМ <*>, КОЕ <*>/см <sup>3</sup> (г), (или КОЕ <*>/г, не более                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускаются |                                     |                         |                           | Дрожжи (Д), плесени (П), КОЕ/см <sup>3</sup> или КОЕ/(г), не более |
|                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | БГКП <*> (колиформы)                                           | патогенные, в том числе сальмонеллы | стафилок окки S. aureus | листерии L. monocytogenes |                                                                    |
| Молоко пастеризованное в потребительской таре                                                           | 1 x 10 <sup>5</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 0,01                                                           | 25                                  | 1,0                     | 25                        | -                                                                  |
| Молоко ультрапастеризованное без асептического розлива в потребительской таре                           | 100                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 10,0                                                           | 100                                 | 10,0                    | 25                        | -                                                                  |
| Сливки пастеризованные в потребительской таре                                                           | 1 x 10 <sup>5</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 0,01                                                           | 25                                  | 1,0                     | 25                        | -                                                                  |
| Сливки ультрапастеризованные без асептического розлива в потребительской таре                           | 100                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 10,0                                                           | 100                                 | 10,0                    | 25                        | -                                                                  |
| Молоко и сливки стерилизованные, ультрапастеризованные с асептическим розливом, в том числе обогащенные | Должны соответствовать требованиям промышленной стерильности:<br>1) после термостатной выдержки при температуре 37 °С в течение 3 - 5 суток отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменение внешнего вида и другие), отсутствие изменений вкуса и консистенции;<br>2) после термостатной выдержки допускаются изменения:<br>а) титруемой кислотности не более чем на 2 °Тернера;<br>б) КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см <sup>3</sup> (г) |                                                                |                                     |                         |                           |                                                                    |
| Ряженка                                                                                                 | Молочнокислых                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1,0                                                            | 25                                  | 1,0                     | -                         | Д-50                                                               |

|                                                                                            |                                                                             |                                                                                 |           |                                     |                                                    |                                                                                                                                               |                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
|                                                                                            | микроорганизмов не менее 1 x 10 <sup>7</sup>                                |                                                                                 |           |                                     |                                                    |                                                                                                                                               | П-50 (нормируется для продукции со сроком годности более 72 часов) |
| Сметана и продукты, произведенные на ее основе                                             | Для сметаны - молочнокислых микроорганизмов не менее 1 x 10 <sup>7</sup>    | 0,001 (для термически обработанных после сквашивания сметанных продуктов - 0,1) | 25        | 1,0                                 | -                                                  | Д-50<br>П-50 - для продуктов со сроком годности более 72 часов                                                                                |                                                                    |
| Микробиологические показатели:                                                             |                                                                             |                                                                                 |           |                                     |                                                    |                                                                                                                                               |                                                                    |
| Группа продуктов                                                                           | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г),                                           | Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются                  |           |                                     | Дрожжи, плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более | Примечание                                                                                                                                    |                                                                    |
|                                                                                            |                                                                             | БГКП (колиформы)                                                                | S. aureus | Патогенные, в том числе сальмонеллы |                                                    |                                                                                                                                               |                                                                    |
| Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, в т.ч. со сроками годности не более 72 ч     | -                                                                           | 0,01                                                                            | 1,0       | 25                                  | -                                                  |                                                                                                                                               |                                                                    |
| Жидкие кисломолочные продукты, в т.ч. йогурт, в т.ч. со сроками годности более 72 ч        | не менее 1 x 10 <sup>7</sup><br><*>                                         | 0,1                                                                             | 1,0       | 25                                  | дрожжи - 50 <*><br>плесени - 50                    | <*> - кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи <*> - для термически обработанных продуктов не нормируется |                                                                    |
| Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями со сроками годности более 72 ч | не менее 1 x 10 <sup>7</sup><br>бифидобактерии не менее 1 x 10 <sup>6</sup> | 0,1                                                                             | 1,0       | 25                                  | дрожжи - 50 <*><br>плесени - 50                    | <*> - кроме напитков, изготавливаемых с использованием заквасок, содержащих дрожжи                                                            |                                                                    |

Примечание. Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый - при обнаружении стафилококков *S. aureus* в нормируемой массе продукта.

13.4.2. Творог и продукты на его основе, в том числе с фруктовыми и (или) овощными компонентами

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели                                                       | Единицы измерения  | Допустимые уровни |             | Примечание |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------|-------------|------------|
|                                                                             |                    | нормируемые       | маркируемые |            |
| Белок                                                                       | г                  | 6 - 17            | +           |            |
| Жир                                                                         | то же              | 3,5 - 10,0        | +           |            |
| Углеводы,<br>в т.ч. добавленная сахароза <*>, <*>                           | г, не более        | 16                | +           |            |
|                                                                             | г, не более        | 10                | +           |            |
| Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341 |                    |                   |             |            |
| Кислотность                                                                 | °Тернера, не более | 150               | +           |            |

-----  
 <\*> Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 5 граммов.  
 <\*> Контроль по фактической закладке.

2) Показатели безопасности

| Показатели                                                   | Допустимые уровни, мг/кг, не более           | Примечание                                                                                                                         |                                     |                                                     |            |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------|
| Показатели окислительной порчи:                              |                                              |                                                                                                                                    |                                     |                                                     |            |
| перекисное число                                             | 4,0                                          | ммоль активного кислорода/кг жира, для продуктов с содержанием жира более 5 г/100 г и продуктов, обогащенных растительными маслами |                                     |                                                     |            |
| Токсичные элементы:                                          |                                              |                                                                                                                                    |                                     |                                                     |            |
| свинец                                                       | 0,06                                         |                                                                                                                                    |                                     |                                                     |            |
| мышьяк                                                       | 0,15                                         |                                                                                                                                    |                                     |                                                     |            |
| кадмий                                                       | 0,06                                         |                                                                                                                                    |                                     |                                                     |            |
| ртуть                                                        | 0,015                                        |                                                                                                                                    |                                     |                                                     |            |
| Меламин <****>                                               | не допускается                               | < 1 мг/кг                                                                                                                          |                                     |                                                     |            |
| Антибиотики, микотоксины, диоксины                           | по молоку, сливкам, кисломолочным продуктам  |                                                                                                                                    |                                     |                                                     |            |
| Пестициды <*>:                                               |                                              |                                                                                                                                    |                                     |                                                     |            |
| ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)                                   | 0,55                                         | в пересчете на жир                                                                                                                 |                                     |                                                     |            |
| ДДТ и его метаболиты                                         | 0,33                                         | то же                                                                                                                              |                                     |                                                     |            |
| Микробиологические показатели:                               |                                              |                                                                                                                                    |                                     |                                                     |            |
| Группа продуктов                                             | Масса продукта (г), в которой не допускаются |                                                                                                                                    |                                     | Дрожжи, плесени, КОЕ/ см <sup>3</sup> (г), не более | Примечание |
|                                                              | БГКП (колиформы)                             | S. aureus                                                                                                                          | Патогенные, в том числе сальмонеллы |                                                     |            |
| Творог и творожные изделия со сроками годности не более 72 ч | 0,001                                        | 0,1                                                                                                                                | 25                                  | -                                                   |            |
| Творог и творожные изделия со сроками годности более 72 ч    | 0,01                                         | 0,1                                                                                                                                | 25                                  | дрожжи - 100 плесени - 50                           |            |
| Творожные изделия термически обработанные                    | 0,1                                          | 1,0                                                                                                                                | 25                                  | дрожжи и плесени в сумме - 50                       |            |
|                                                              |                                              |                                                                                                                                    |                                     |                                                     |            |

13.4.3. Сыры (твердые, полутвердые, мягкие, плавленые, творожные) и сырные пасты

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели                                               | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
|                                                                     |                   | нормируемые       | маркируемые |            |
| Массовая доля влаги                                                 | %, не более       | 70                | -           |            |
| Массовая доля жира в сухом веществе                                 | то же             | 55                | +           |            |
| Для творожного сыра допускается массовая доля жира в сухом веществе | то же             | 70                | +           |            |
| Поваренная соль                                                     | г, не более       | 2                 |             |            |

2) Показатели безопасности

| Показатели                                            |                             | Допустимые уровни, мг/кг (л), не более          |                                           | Примечание                                                                   |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Токсичные элементы:                                   |                             |                                                 |                                           |                                                                              |
| свинец                                                |                             | 0,2                                             |                                           |                                                                              |
| мышьяк                                                |                             | 0,15                                            |                                           |                                                                              |
| кадмий                                                |                             | 0,1                                             |                                           |                                                                              |
| ртуть                                                 |                             | 0,03                                            |                                           |                                                                              |
| Меламин <****>                                        |                             | не допускается                                  |                                           | < 1 мг/кг                                                                    |
| Антибиотики <*>:                                      |                             |                                                 |                                           |                                                                              |
| левомецетин                                           |                             | не допускается                                  |                                           | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012                                        |
| тетрациклиновая группа                                |                             | не допускается                                  |                                           | < 0,01 мг/кг                                                                 |
| пенициллины                                           |                             | не допускаются                                  |                                           | < 0,004 мг/кг                                                                |
| стрептомицин                                          |                             | не допускается                                  |                                           | < 0,2 мг/кг                                                                  |
| Микотоксины:                                          |                             |                                                 |                                           |                                                                              |
| афлатоксин М <sub>1</sub>                             |                             | не допускается                                  |                                           | < 0,00005                                                                    |
| Пестициды <*>:                                        |                             |                                                 |                                           |                                                                              |
| ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)                            |                             | 0,6                                             |                                           | в пересчете на жир                                                           |
| ДДТ и его метаболиты                                  |                             | 0,2                                             |                                           | то же                                                                        |
| Диоксины                                              |                             | не допускаются                                  |                                           |                                                                              |
| Микробиологические показатели:                        |                             |                                                 |                                           |                                                                              |
| Группа продуктов                                      | КМАФАнМ, КОЕ/г,<br>не более | Масса продукта (г), в которой не<br>допускаются |                                           | Примечание                                                                   |
|                                                       |                             | БГКП (колиформы)                                | Патогенные, в том<br>числе<br>сальмонеллы |                                                                              |
| Сыры (твердые,<br>полутвердые,<br>рассольные, мягкие) | -                           | 0,001                                           | 25                                        | S. aureus не более<br>500 КОЕ/г<br>L. monocytogenes в<br>25 г не допускаются |
| Сыры плавленые                                        |                             |                                                 |                                           |                                                                              |
| - без наполнителей                                    | 5 x 10 <sup>3</sup>         | 0,1                                             | 25                                        | плесени не более 50<br>КОЕ/г,<br>дрожжи не более 50<br>КОЕ/г                 |
| - с наполнителями                                     | 1 x 10 <sup>4</sup>         | 0,1                                             | 25                                        | плесени не более                                                             |

|  |  |  |  |                                            |
|--|--|--|--|--------------------------------------------|
|  |  |  |  | 100 КОЕ/г,<br>дрожжи не более 100<br>КОЕ/г |
|--|--|--|--|--------------------------------------------|

13.5. Фруктовые и овощные консервы  
(соки, нектары, напитки, морсы, пюреобразные  
продукты на фруктовой и (или) овощной основе,  
фруктово-молочные и фруктово-зерновые пюре,  
комбинированные продукты)

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели                   | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                         |                   | нормируемые       | маркируемые |                                                                                                                                                                                  |
| Массовая доля сухих веществ             | %                 | 4 - 25            | -           | для пюреобразных продуктов на фруктовой и (или) овощной основе                                                                                                                   |
| Массовая доля растворимых сухих веществ | %                 | 4 - 16            | -           | для соковой продукции из фруктов, фруктов с добавлением овощей                                                                                                                   |
|                                         | %                 | 4 - 10            | -           | для соковой продукции из овощей и для такой продукции с добавлением фруктов, за исключением тыквы и моркови                                                                      |
|                                         | %                 | 4 - 11            | -           | для соковой продукции из тыквы и моркови и такой продукции с добавлением фруктов                                                                                                 |
| Массовая доля титруемых кислот          | %, не более       | 1,3               | -           | для соковой продукции из citrusовых фруктов (в пересчете на безводную лимонную кислоту) для соковой продукции из других фруктов и (или) овощей (в пересчете на яблочную кислоту) |
| Углеводы,<br>в т.ч. добавленного сахара | г                 | 4 - 25            | +           | для нектаров и сокодержавших напитков для морсов для соков из фруктов, а также для овощных соков прямого отжима                                                                  |
|                                         | г, не более       | 10                | -           |                                                                                                                                                                                  |
|                                         | г, не более       | 12                | -           |                                                                                                                                                                                  |
| Массовая доля этилового спирта          | %, не более       | 0,2               | -           |                                                                                                                                                                                  |

|                          |  |              |      |   |                           |
|--------------------------|--|--------------|------|---|---------------------------|
| Поваренная соль          |  | % , не более | 0,6  |   | для овощных соков         |
| Витамины:                |  |              |      |   |                           |
| аскорбиновая кислота (С) |  | мг, не более | 75,0 | + | для обогащенных продуктов |
| Минеральные вещества:    |  |              |      |   |                           |
| Железо                   |  | мг, не более | 3    |   | для обогащенных продуктов |

2) Показатели безопасности

| Показатели                 | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание                                                                     |
|----------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Токсичные элементы:        |                                    |                                                                                |
| свинец                     | 0,3                                |                                                                                |
| мышьяк                     | 0,1                                |                                                                                |
| кадмий                     | 0,02                               |                                                                                |
| ртуть                      | 0,01                               |                                                                                |
| Микотоксины:               |                                    |                                                                                |
| патулин                    | не допускается                     | < 0,02, для продуктов содержащих яблоки, томаты, облепиху                      |
| Пестициды <*>:             |                                    |                                                                                |
| ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры) | 0,01                               |                                                                                |
| ДДТ и его метаболиты       | 0,005                              |                                                                                |
| Нитраты                    | 50                                 | на фруктовой основе                                                            |
|                            | 200                                | на овощной и фруктово-овощной основе, а также для содержащих бананы и клубнику |
| 5-Оксиметилфурфурол        | 10,0                               | Для соковой продукции из цитрусовых фруктов                                    |

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|                                | 20,0                                                                                                                                                                                                                                           | Для соковой продукции из других фруктов и ягод |
| Микробиологические показатели: | Должны соответствовать требованиям, установленным для продуктов на плодоовощной основе и плодоовощным консервам для детей раннего возраста в пункте 12.3(должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для соответствующих групп) |                                                |

# 14. Специализированные продукты для лечебного питания детей

## 14.1. Низколактозные и безлактозные продукты

### 1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

| Критерии и показатели                                                       | Единицы измерения        | Допустимые уровни |             | Примечание                 |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------|-------------|----------------------------|
|                                                                             |                          | нормируемые       | маркируемые |                            |
| НИЗКОЛАКТОЗНЫЕ И БЕЗЛАКТОЗНЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ 1 ГОДА ЖИЗНИ               |                          |                   |             |                            |
| Белок                                                                       | г/л                      | 12 - 21           | +           |                            |
| Таурин                                                                      | мг/л, не более           | 80,0              | +           |                            |
| L-карнитин                                                                  | то же                    | 20 (при внесении) |             |                            |
| Жир                                                                         | г/л                      | 30 - 40           | +           |                            |
| Линолевая кислота                                                           | % от суммы жирных кислот | 14 - 20           | +           |                            |
|                                                                             | мг/л, не более           | 4000 - 8000       | +           |                            |
| Углеводы                                                                    | г/л                      | 65 - 80           | +           |                            |
| Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 N 341 |                          |                   |             |                            |
| Лактоза                                                                     | г/л, не более            | 10                | +           | в низколактозных продуктах |
|                                                                             | то же                    | 0,1               |             | в безлактозных продуктах   |
| Позиция исключена. - Решение Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 341   |                          |                   |             |                            |
| Минеральные вещества:                                                       |                          |                   |             |                            |
| кальций                                                                     | мг/л                     | 330 - 700         | +           |                            |
| фосфор                                                                      | то же                    | 150 - 400         | +           |                            |
| калий                                                                       | то же                    | 400 - 800         | +           |                            |
| натрий                                                                      | то же                    | 150 - 300         | +           |                            |
| магний                                                                      | то же                    | 30 - 90           | +           |                            |
| медь                                                                        | то же                    | 0,3 - 1,0         | +           |                            |
| марганец                                                                    | мкг/л                    | 10 - 300          | +           |                            |
| железо                                                                      | мг/л                     | 3 - 14            | +           |                            |
| цинк                                                                        | то же                    | 3 - 10            | +           |                            |
| хлориды                                                                     | то же                    | 400 - 800         | +           |                            |
| йод                                                                         | мкг/л                    | 50 - 150          |             |                            |

|                                    |                                    |             |   |  |
|------------------------------------|------------------------------------|-------------|---|--|
| зола                               | г/л                                | 3 - 5       | + |  |
| Витамины:                          |                                    |             |   |  |
| ретинол (А)                        | мкг-экв/л                          | 400 - 1000  | + |  |
| токоферол (Е)                      | мг/л                               | 4 - 12      | + |  |
| кальциферол (Д)                    | мкг/л                              | 7,5 - 12,5  | + |  |
| витамин К                          | то же                              | 25 - 60     | - |  |
| тиамин (В <sub>1</sub> )           | то же                              | 400 - 1000  | + |  |
| рибофлавин (В <sub>2</sub> )       | то же                              | 500 - 1500  | + |  |
| пиридоксин (В <sub>6</sub> )       | то же                              | 300 - 1000  | + |  |
| пантотеновая кислота               | то же                              | 2700 - 5000 | + |  |
| фолиевая кислота (В <sub>с</sub> ) | то же                              | 60 - 150    | + |  |
| цианкобаламин (В <sub>12</sub> )   | мкг/л                              | 1,0 - 3,0   | + |  |
| ниацин (РР)                        | мг/л                               | 2 - 10      | + |  |
| аскорбиновая кислота (С)           | мг/л                               | 60 - 150    | + |  |
| биотин                             | мкг/л                              | 10 - 40     | - |  |
| карнитин                           | мг/л                               | 10 - 20     | - |  |
| инозит                             | мг/л                               | 20 - 60     | - |  |
| холин                              | то же                              | 50 - 150    | - |  |
| Осмоляльность                      | мОсм/кг, не более                  | 300         | + |  |
| НИЗКОЛАКТОЗНОЕ МОЛОКО              |                                    |             |   |  |
| Белок                              | г/л                                | 40 - 47     | + |  |
| Казеин/сывороточные белки          | -                                  | 80 : 20     | - |  |
| Жир                                | г/л                                | 20 - 38     | + |  |
| Линолевая кислота                  | % от суммы жирных кислот, не менее | 15          | + |  |
|                                    | мг/л                               | 5000 - 6000 | - |  |
| Углеводы                           | г/л                                | 60 - 65     | + |  |
| Глюкоза                            | то же                              | 25 - 28     | + |  |
| Галактоза                          | то же                              | 6 - 7       |   |  |
| Лактоза                            | г/л, не более                      | 16          | + |  |

|                         |        |           |   |  |
|-------------------------|--------|-----------|---|--|
| Энергетическая ценность | ккал/л | 600 - 680 | + |  |
|-------------------------|--------|-----------|---|--|

Примечание. Лабораторный контроль казеина осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке.

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

| Показатели                        | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание                                            |
|-----------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Показатели окислительной порчи:   |                                    |                                                       |
| перекисное число                  | 4,0                                | ммоль активного кислорода/кг жира для сухих продуктов |
| Токсичные элементы:               |                                    |                                                       |
| свинец                            | 0,02                               |                                                       |
| мышьяк                            | 0,05                               |                                                       |
| кадмий                            | 0,02                               |                                                       |
| ртуть                             | 0,005                              |                                                       |
| Микотоксины:                      |                                    |                                                       |
| афлатоксин M <sub>1</sub>         | не допускается                     | < 0,00002                                             |
| Антибиотики <*>:                  |                                    |                                                       |
| левомецетин (хлорамфеникол)       | не допускается                     | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012                 |
| тетрациклиновая группа            | не допускается                     | < 0,01 мг/кг                                          |
| пенициллины                       | не допускаются                     | < 0,004 мг/кг                                         |
| стрептомицин                      | не допускается                     | < 0,2 мг/кг                                           |
| Меламин <****>                    | не допускается                     | < 1 мг/кг                                             |
| Пестициды <*> в пересчете на жир: |                                    |                                                       |
| ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)            | 0,02                               |                                                       |
| ДДТ и его метаболиты              | 0,01                               |                                                       |
| Диоксины                          | не допускаются                     |                                                       |

| Микробиологические показатели:                               |                       | на сухой продукт                    |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------|
| КМАФАнМ                                                      | 2,5 x 10 <sup>4</sup> | КОЕ/г, не более                     |
| БГКП (колиформы)                                             | 1,0                   | масса (г), в которой не допускаются |
| <i>S. aureus</i>                                             | 1,0                   | то же                               |
| <i>B. cereus</i>                                             | 200                   | КОЕ/г, не более                     |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> <*> | 100                   | масса (г), в которой не допускаются |
| плесени                                                      | 100                   | КОЕ/г, не более                     |
| дрожжи                                                       | 50                    | то же                               |

<\*> при контроле на *E. coli* и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта, предназначенного для детей до 6 месяцев, бактерий *Enterobacteriaceae*, не относящихся к *E. coli* и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E. sakazakii* в 300 г продукта.

Примечание. Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый - при обнаружении стафилококков *S. aureus* в нормируемой массе продукта.

14.2. Продукты на основе изолята соевого белка

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

| Критерии и показатели | Единицы измерения                  | Допустимые уровни | Примечание |
|-----------------------|------------------------------------|-------------------|------------|
|                       |                                    | нормируемые       |            |
| Белок                 | г/л                                | 15 - 20           | +          |
| Метионин              | то же                              | 0,25 - 0,35       | +          |
| Жир                   | г/л                                | 30 - 38           | +          |
| Линолевая кислота     | % от суммы жирных кислот, не менее | 14                | +          |
|                       | мг/л, не менее                     | 4000              |            |

|                                    |           |            |   |
|------------------------------------|-----------|------------|---|
| Углеводы (декстрин-мальтоза)       | г/л       | 65 - 80    | + |
| Энергетическая ценность            | ккал/л    | 650 - 720  | + |
| Минеральные вещества:              |           |            |   |
| кальций                            | мг/л      | 450 - 750  | + |
| фосфор                             | то же     | 250 - 500  | + |
| калий                              | мг/л      | 500 - 800  | + |
| натрий                             | то же     | 200 - 320  | + |
| магний                             | то же     | 40 - 80    | + |
| медь                               | то же     | 0,4 - 1,0  | + |
| железо                             | мг/л      | 6 - 14     | + |
| цинк                               | то же     | 4 - 10     | + |
| зола                               | г/л       | 3 - 5      | + |
| Витамины:                          |           |            |   |
| ретинол (А)                        | мкг-экв/л | 500 - 800  | + |
| токоферол (Е)                      | мг/л      | 5 - 15     | + |
| кальциферол (Д)                    | мкг/л     | 8 - 12     | + |
| витамин К                          | то же     | 25 - 100   | - |
| тиамин (В <sub>1</sub> )           | то же     | 300 - 600  | + |
| рибофлавин (В <sub>2</sub> )       | то же     | 600 - 1000 | + |
| пиридоксин (В <sub>6</sub> )       | то же     | 300 - 700  | + |
| фолиевая кислота (В <sub>с</sub> ) | то же     | 60 - 150   | + |
| цианкобаламин (В <sub>12</sub> )   | мкг/л     | 1,5 - 3    | + |

|                          |                   |          |   |
|--------------------------|-------------------|----------|---|
| ниацин (РР)              | мг/л              | 4 - 8    | + |
| аскорбиновая кислота (С) | мг/л              | 60 - 150 | + |
| таурин                   | мг/л              | 45 - 55  | + |
| L-карнитин               | то же             | 10 - 20  | + |
| Осмоляльность            | мОсм/кг, не более | 300      | + |

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

| Показатели                      | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание                        |
|---------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| Показатели окислительной порчи: |                                    |                                   |
| перекисное число                | 4,0                                | ммоль активного кислорода/кг жира |
| Токсичные элементы:             |                                    |                                   |
| свинец                          | 0,02                               |                                   |
| мышьяк                          | 0,05                               |                                   |
| кадмий                          | 0,02                               |                                   |
| ртуть                           | 0,005                              |                                   |
| Микотоксины:                    |                                    |                                   |
| афлатоксин В <sub>1</sub>       | не допускается                     | < 0,00015                         |
| Меламин <****>                  | не допускается                     | < 1 мг/кг                         |
| Пестициды <*>:                  |                                    |                                   |
| ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)         | 0,02                               |                                   |
| ДДТ и его метаболиты            | 0,01                               |                                   |
| Микробиологические показатели:  |                                    |                                   |
|                                 |                                    | на сухой продукт                  |

|                                    |  |                     |                                     |
|------------------------------------|--|---------------------|-------------------------------------|
| КМАФАнМ                            |  | 2 x 10 <sup>3</sup> | КОЕ/г, не более                     |
| БГКП (колиформы)                   |  | 1,0                 | масса (г), в которой не допускаются |
| <i>S. aureus</i>                   |  | 1,0                 | масса (г), в которой не допускаются |
| <i>B. cereus</i>                   |  | 100                 | КОЕ/г, не более                     |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы <*> |  | 100                 | масса (г), в которой не допускаются |
| плесени                            |  | 50                  | КОЕ/г, не более                     |
| дрожжи                             |  | 10                  | то же                               |

-----  
 <\*> - при обнаружении в нормируемой массе продукта, предназначенного для детей до 6 месяцев, бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E. sakazakii* в 300 г продукта.

14.3. Сухие молочные высокобелковые продукты

1) Пищевая ценность (в 1000 г готового к употреблению продукта)

| Критерии и показатели | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание |
|-----------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
|                       |                   | нормируемые       | маркируемые |            |
| Белок                 | г                 | 40 - 90           | +           |            |
| Минеральные вещества: |                   |                   |             |            |
| кальций               | мг                | 1130              | +           |            |
| калий                 | то же             | 1450              | +           |            |
| натрий                | то же             | 900               | +           |            |
| магний                | то же             | 210               | +           |            |
| железо                | то же             | 11                | +           |            |
| зола                  | г                 | 4 - 5             | +           |            |

| Витамины:                    |        |  |      |   |
|------------------------------|--------|--|------|---|
| ретинол (А)                  | мг-экв |  | 0,18 | + |
| токоферол (Е)                | мг     |  | 3,3  | + |
| кальциферол (Д)              | мкг    |  | 12   | + |
| тиамин (В <sub>1</sub> )     | мг     |  | 1,6  | + |
| рибофлавин (В <sub>2</sub> ) | то же  |  | 3,6  | + |
| пиридоксин (В <sub>6</sub> ) | то же  |  | 1,6  | + |
| ниацин (РР)                  | то же  |  | 14   | + |
| аскорбиновая кислота (С)     | то же  |  | 66   | + |

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

| Показатели                      | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание                        |
|---------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| Показатели окислительной порчи: |                                    |                                   |
| перекисное число                | 4,0                                | ммоль активного кислорода/кг жира |
| Токсичные элементы:             |                                    |                                   |
| свинец                          | 0,02                               |                                   |
| мышьяк                          | 0,05                               |                                   |
| кадмий                          | 0,02                               |                                   |
| ртуть                           | 0,005                              |                                   |
| Микотоксины:                    |                                    |                                   |
| афлатоксин М <sub>1</sub>       | не допускается                     | < 0,00002                         |
| Антибиотики <*>:                |                                    |                                   |

|                                                       |                       |                                       |
|-------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------|
| Левомецитин (хлорамфеникол)                           | не допускается        | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
| тетрациклиновая группа                                | не допускается        | < 0,01 мг/кг                          |
| пенициллины                                           | не допускаются        | < 0,004 мг/кг                         |
| стрептомицин                                          | не допускается        | < 0,2 мг/кг                           |
| Меламин <***>                                         | не допускается        | < 1 мг/кг                             |
| Пестициды <*>:                                        |                       |                                       |
| ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)                               | 0,02                  |                                       |
| ДДТ и его метаболиты                                  | 0,01                  |                                       |
| Диоксины                                              | не допускаются        |                                       |
| Микробиологические показатели:                        |                       |                                       |
| КМАФАМ                                                | 2,5 x 10 <sup>4</sup> | КОЕ/г, не более                       |
| БГКП (колиформы)                                      | 0,3                   | масса (г), в которой не допускаются   |
| S. aureus                                             | 1,0                   | то же                                 |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и L. Monocytogenes <*> | 100                   | масса (г), в которой не допускаются   |
| плесени                                               | 100                   | КОЕ/г, не более                       |
| дрожжи                                                | 50                    | то же                                 |

<\*> - при обнаружении в нормируемой массе продукта, предназначенного для детей до 6 месяцев, бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма E. sakazakii в 300 г продукта.

Примечание. Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый - при обнаружении стафилококков S. aureus в нормируемой массе продукта.

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели   | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание |
|-------------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
|                         |                   | нормируемые       | маркируемые |            |
| КРАХМАЛЫ                |                   |                   |             |            |
| Белок                   | г, не более       | 1,0               | +           |            |
| Углеводы                | г                 | 75 - 85           | +           |            |
| Энергетическая ценность | ккал              | 300 - 350         | +           |            |
| КРУПЫ                   |                   |                   |             |            |
| Белок                   | г, не более       | 1,0               | +           |            |
| Жир                     | г                 | 0,5 - 1,0         | +           |            |
| Углеводы                | то же             | 80 - 90           | +           |            |
| Энергетическая ценность | ккал              | 350 - 400         | +           |            |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ      |                   |                   |             |            |
| Белок                   | г, не более       | 1,0               | +           |            |
| Жир                     | то же             | 1,0               | +           |            |
| Углеводы                | г                 | 80 - 90           | +           |            |
| Энергетическая ценность | ккал              | 330 - 380         | +           |            |
| Минеральные вещества:   |                   |                   |             |            |
| натрий                  | мг, не более      | 50                | +           |            |

2) Показатели безопасности

| Показатели                                                                   | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Токсичные элементы:                                                          |                                    |                                                                                       |
| свинец                                                                       | 0,3                                |                                                                                       |
| мышьяк                                                                       | 0,2                                |                                                                                       |
| кадмий                                                                       | 0,03                               |                                                                                       |
| ртуть                                                                        | 0,03                               |                                                                                       |
| Микотоксины:                                                                 |                                    |                                                                                       |
| охратоксин А                                                                 | не допускается                     | < 0,0005 для всех видов                                                               |
| афлатоксин В <sub>1</sub>                                                    | не допускается                     | < 0,00015                                                                             |
| зеараленон                                                                   | не допускается                     | < 0,005 для кукурузной, ячменной, пшеничной муки                                      |
| Т-2 токсин                                                                   | не допускается                     | < 0,05                                                                                |
| дезоксиниваленол                                                             | не допускается                     | < 0,05 для пшеничной, ячменной муки                                                   |
| Пестициды <*>:                                                               |                                    |                                                                                       |
| ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)                                                      | 0,01                               |                                                                                       |
| ДДТ и его метаболиты                                                         | 0,01                               |                                                                                       |
| Бенз(а)пирен                                                                 | не допускается                     | < 0,2 мкг/кг                                                                          |
| Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) | не допускается                     |                                                                                       |
| металлические примеси                                                        | 3 x 10 <sup>-4</sup>               | %, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении |
| Микробиологические показатели:                                               |                                    |                                                                                       |
| КМАФАнМ                                                                      | 3 x 10 <sup>3</sup>                | КОЕ/г, не более                                                                       |

|                                |     |                                     |
|--------------------------------|-----|-------------------------------------|
| БГКП (колиформы)               | 1,0 | масса (г), в которой не допускаются |
| <i>S. aureus</i>               | 0,1 | то же                               |
| <i>B. cereus</i>               | 100 | КОЕ/г, не более                     |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 50  | масса (г), в которой не допускаются |
| плесени                        | 50  | КОЕ/г, не более                     |
| дрожжи                         | 10  | то же                               |

#### 14.5. Продукты на основе полных гидролизатов белка

##### 1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

| Критерии и показатели   | Единицы измерения                  | Допустимые уровни |             | Примечание |
|-------------------------|------------------------------------|-------------------|-------------|------------|
|                         |                                    | нормируемые       | маркируемые |            |
| Белок (экв.)            | г/л                                | 12 - 22           | +           |            |
| Таурин                  | мг/л                               | 40 - 55           | +           |            |
| L-Карнитин              | то же                              | 10 - 25           | +           |            |
| Жир                     | г/л                                | 25 - 35           | +           |            |
| Линолевая кислота       | % от суммы жирных кислот, не менее | 14                | +           |            |
|                         | мг/л, не менее                     | 4000              | -           |            |
| Углеводы                | г/л                                | 70 - 95           | +           |            |
| Энергетическая ценность | ккал/л                             | 650 - 720         | +           |            |
| Минеральные вещества:   |                                    |                   |             |            |
| кальций                 | мг/л                               | 330 - 980         | +           |            |
| фосфор                  | то же                              | 150 - 600         | +           |            |

|                                    |                   |  |            |   |  |
|------------------------------------|-------------------|--|------------|---|--|
| калий                              | мг/л              |  | 400 - 1000 | + |  |
| натрий                             | то же             |  | 150 - 350  | + |  |
| магний                             | то же             |  | 50 - 100   | + |  |
| медь                               | то же             |  | 0,3 - 1,0  | + |  |
| железо                             | мг/л              |  | 6 - 14     | + |  |
| цинк                               | то же             |  | 3 - 10     | + |  |
| зола                               | г/л               |  | 4 - 5      | + |  |
| Витамины:                          |                   |  |            |   |  |
| ретинол (А)                        | мкг-экв/л         |  | 500 - 800  | + |  |
| токоферол (Е)                      | мг/л              |  | 6 - 14     | + |  |
| кальциферол (Д)                    | мкг/л             |  | 5 - 15     | + |  |
| тиамин (В <sub>1</sub> )           | то же             |  | 400 - 600  | + |  |
| рибофлавин (В <sub>2</sub> )       | то же             |  | 600 - 1000 | + |  |
| пиридоксин (В <sub>6</sub> )       | то же             |  | 500 - 700  | + |  |
| фолиевая кислота (В <sub>с</sub> ) | то же             |  | 50 - 100   | + |  |
| цианкобаламин (В <sub>12</sub> )   | мкг/л             |  | 1,5 - 3,0  | + |  |
| ниацин (РР)                        | мг/л              |  | 3 - 8      | + |  |
| аскорбиновая кислота (С)           | мг/л              |  | 50 - 150   | + |  |
| Осмоляльность                      | мОсм/кг, не более |  | 320        | + |  |

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

|            |                                    |            |
|------------|------------------------------------|------------|
| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|------------|------------------------------------|------------|

| Показатели окислительной порчи:    |                     |                                     |
|------------------------------------|---------------------|-------------------------------------|
| перекисное число                   | 4,0                 | ммоль активного кислорода/кг жира   |
| Токсичные элементы:                |                     |                                     |
| свинец                             | 0,02                |                                     |
| мышьяк                             | 0,05                |                                     |
| кадмий                             | 0,02                |                                     |
| ртуть                              | 0,005               |                                     |
| Микотоксины:                       |                     |                                     |
| афлатоксин M <sub>1</sub>          | не допускается      | < 0,00002                           |
| Пестициды <*>:                     |                     |                                     |
| ГХЦГ (α, β, γ -изомеры)            | 0,02                |                                     |
| ДДТ и его метаболиты               | 0,01                |                                     |
| Микробиологические показатели:     |                     |                                     |
| КМАФАМ                             | 2 x 10 <sup>3</sup> | на сухой продукт<br>КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы)                   | 1,0                 | масса (г), в которой не допускаются |
| S. aureus                          | 1,0                 | то же                               |
| B. cereus                          | 100                 | КОЕ/г, не более                     |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы <*> | 100                 | масса (г), в которой не допускаются |
| плесени                            | 50                  | КОЕ/г, не более                     |
| дрожжи                             | 10                  | то же                               |

-----  
 <\*> - при обнаружении в нормируемой массе продукта, предназначенного для детей до 6 месяцев, бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма E. sakazakii в 300 г продукта.

14.6. Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием для детей 1-го года жизни <1>

1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

| Критерии и показатели   | Единицы измерения                  | Допустимые уровни |             | Примечание                                           |
|-------------------------|------------------------------------|-------------------|-------------|------------------------------------------------------|
|                         |                                    | нормируемые       | маркируемые |                                                      |
| Белок (экв.)            | г/л                                | 16 - 20           | +           |                                                      |
| Фенилаланин             | мг/л, не более                     | 500               | +           | в продуктах на основе смеси аминокислот - отсутствие |
| Таурин                  | мг/л                               | 40 - 55           | +           |                                                      |
| L-Карнитин              | то же                              | 10 - 25           | +           |                                                      |
| Жир                     | г/л                                | 30 - 38           | +           |                                                      |
| Линолевая кислота       | % от суммы жирных кислот, не менее | 14                | +           |                                                      |
|                         | мг/л, не менее                     | 5000              | -           |                                                      |
| Углеводы                | г/л                                | 65 - 80           | +           |                                                      |
| Энергетическая ценность | ккал/л                             | 570 - 720         | +           |                                                      |
| Минеральные вещества    |                                    |                   |             |                                                      |
| кальций                 | мг/л                               | 300 - 700         | +           |                                                      |
| фосфор                  | то же                              | 300 - 500         | +           |                                                      |
| калий                   | мг/л                               | 500 - 800         | +           |                                                      |
| натрий                  | то же                              | 150 - 300         | +           |                                                      |
| магний                  | то же                              | 40 - 60           | +           |                                                      |
| медь                    | то же                              | 0,3 - 1,0         | +           |                                                      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                   |  |            |   |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--|------------|---|--|
| железо                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | мг/л              |  | 3 - 14     | + |  |
| цинк                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | то же             |  | 4 - 10     | + |  |
| зола                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | г/л               |  | 4 - 5      | + |  |
| йод                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | мкг/л             |  | 50 - 120   | + |  |
| Витамины:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                   |  |            |   |  |
| ретинол (А)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | мкг-экв/л         |  | 500 - 800  | + |  |
| токоферол (Е)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | мг/л              |  | 4 - 12     | + |  |
| кальциферол (Д)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | мкг/л             |  | 8 - 12     | + |  |
| тиамин (В <sub>1</sub> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | то же             |  | 350 - 700  | + |  |
| рибофлавин (В <sub>2</sub> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | то же             |  | 500 - 1000 | + |  |
| пиридоксин (В <sub>6</sub> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | то же             |  | 300 - 700  | + |  |
| фолиевая кислота (В <sub>с</sub> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | то же             |  | 50 - 100   | + |  |
| цианкобаламин (В <sub>12</sub> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | мкг/л             |  | 1,5 - 3,0  | + |  |
| ниацин (РР)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | мг/л              |  | 3 - 8      | + |  |
| аскорбиновая кислота (С)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | мг/л              |  | 20 - 100   | + |  |
| Осмоляльность                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | мОсм/кг, не более |  | 320        | + |  |
| <1> Продукты без фенилаланина или с низким его содержанием, предназначенные для питания детей старше года, должны содержать белка (экв.) не менее 20 г/л, а по показателям безопасности должны соответствовать требованиям к продуктам без фенилаланина или с низким его содержанием для детей 1-го года жизни. Содержание жира и углеводов в таких продуктах не регламентируется, а содержание витаминов, минеральных солей и микроэлементов должно соответствовать возрастным физиологическим потребностям. |                   |  |            |   |  |

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

| Показатели          | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|---------------------|------------------------------------|------------|
| Токсичные элементы: |                                    |            |

|                                                |  |                     |                                     |
|------------------------------------------------|--|---------------------|-------------------------------------|
| свинец                                         |  | 0,02                |                                     |
| мышьяк                                         |  | 0,05                |                                     |
| кадмий                                         |  | 0,02                |                                     |
| ртуть                                          |  | 0,005               |                                     |
| Показатели окислительной порчи:                |  |                     |                                     |
| перекисное число                               |  | 4,0                 | ммоль активного кислорода/кг жира   |
| Пестициды <*>:                                 |  |                     |                                     |
| ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) |  | 0,02                |                                     |
| ДДТ и его метаболиты                           |  | 0,01                |                                     |
| Микробиологические показатели:                 |  |                     |                                     |
| КМАФАМ                                         |  | 2 x 10 <sup>3</sup> | на сухой продукт<br>КОЕ/г, не более |
| БГКП (колиформы)                               |  | 1,0                 | масса (г), в которой не допускаются |
| S. aureus                                      |  | 1,0                 | то же                               |
| B. cereus                                      |  | 100                 | КОЕ/г, не более                     |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы <*>             |  | 100                 | масса (г), в которой не допускаются |
| плесени                                        |  | 50                  | КОЕ/г, не более                     |
| дрожжи                                         |  | 10                  | то же                               |

-----  
<\*> - при обнаружении в нормируемой массе продукта, предназначенного для детей до 6 месяцев, бактерий Enterobacteriaceae, не относящихся к сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма E. sakazakii в 300 г продукта.

#### 15. Сублимированные продукты

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

1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели                 | Единицы измерения  | Допустимые уровни |             | Примечание |
|---------------------------------------|--------------------|-------------------|-------------|------------|
|                                       |                    | нормируемые       | маркируемые |            |
| Белок                                 | г                  | 60 - 65           | +           |            |
| Жир                                   | то же              | 20 - 25           | +           |            |
| Углеводы                              | то же              | 9 - 11            | +           |            |
| Энергетическая ценность               | ккал               | 330 - 380         | +           |            |
| Витамины:                             |                    |                   |             |            |
| ретинол (А)                           | мкг-экв            | 100               | +           |            |
| рибофлавин (В <sub>2</sub> )          | мг                 | 0,3               | +           |            |
| Кислотность восстановленного продукта | °Тернера, не более | 150               | +           |            |

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

| Показатели                | Допустимые уровни, мг/кг, не более           | Примечание |
|---------------------------|----------------------------------------------|------------|
| Токсичные элементы:       |                                              |            |
| свинец                    | 0,15                                         |            |
| мышьяк                    | 0,15                                         |            |
| кадмий                    | 0,06                                         |            |
| ртуть                     | 0,015                                        |            |
| Микотоксины:              |                                              |            |
| афлатоксин М <sub>1</sub> | не допускается                               | < 0,00002  |
| Антибиотики <*>           | по сухому молочному высокобелковому продукту |            |
| Пестициды <*>:            |                                              |            |

|                                                |                |                                     |
|------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------|
| ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) | 0,05           |                                     |
| ДДТ и его метаболиты                           | 0,03           |                                     |
| Диоксины                                       | не допускаются |                                     |
| Микробиологические показатели:                 |                |                                     |
| БГКП (колиформы)                               | 0,3            | на сухой продукт                    |
| <i>S. aureus</i>                               | 1,0            | масса (г), в которой не допускаются |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы                 | 50             | то же                               |
| плесени                                        | 100            | то же                               |
| дрожжи                                         | 50             | КОЕ/г, не более                     |
|                                                | 50             | то же                               |

Примечание. Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый - при обнаружении стафилококков *S. aureus* в нормируемой массе продукта.

#### 15.2. Сублимированные продукты на мясной основе

##### 1) Пищевая ценность (в 100 г продукта)

| Критерии и показатели   | Единицы измерения | Допустимые уровни |             | Примечание |
|-------------------------|-------------------|-------------------|-------------|------------|
|                         |                   | нормируемые       | маркируемые |            |
| Белок                   | г                 | 35 - 50           | +           |            |
| Жир                     | то же             | 15 - 30           | +           |            |
| Энергетическая ценность | ккал              | 280 - 500         | +           |            |
| Зола                    | г                 | 3,5 - 4,5         | +           |            |

##### 2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

| Показатели | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|------------|------------------------------------|------------|
|------------|------------------------------------|------------|

|                                                |                     |                                       |
|------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------|
| Токсичные элементы:                            |                     |                                       |
| свинец                                         | 0,2                 |                                       |
| мышьяк                                         | 0,1                 |                                       |
| кадмий                                         | 0,03                |                                       |
| ртуть                                          | 0,02                |                                       |
| Антибиотики <*>:                               |                     |                                       |
| Левомецитин (хлорамфеникол)                    | не допускается      | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
| тетрациклиновая группа                         | не допускается      | < 0,01 мг/кг                          |
| бацитрацин                                     | не допускается      | < 0,02 мг/кг                          |
| Диоксины                                       | не допускается      |                                       |
| Пестициды <*>:                                 |                     |                                       |
| ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) | 0,02                |                                       |
| ДДТ и его метаболиты                           | 0,01                |                                       |
| Микробиологические показатели:                 |                     | на сухой продукт                      |
| ДЛЯ ДЕТЕЙ ДО 2 ЛЕТ                             |                     |                                       |
| КМАФАМ                                         | 1 x 10 <sup>4</sup> | КОЕ/г, не более                       |
| БГКП (колиформы)                               | 1,0                 | масса (г), в которой не допускаются   |
| <i>S. aureus</i>                               | 1,0                 | то же                                 |
| Сульфитредуцирующие клостридии                 | 0,1                 | то же                                 |
| <i>B. cereus</i>                               | 100                 | КОЕ/г, не более                       |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы                 | 50                  | масса (г), в которой не допускаются   |
| плесени                                        | 50                  | КОЕ/г, не более                       |

|                                |                       |                                     |
|--------------------------------|-----------------------|-------------------------------------|
| дрожжи                         | 50                    | то же                               |
| ДЛЯ ДЕТЕЙ СТАРШЕ 2 ЛЕТ         |                       |                                     |
| КМАФАнМ                        | 1,5 x 10 <sup>4</sup> | КОЕ/г, не более                     |
| БГКП (колиформы)               | 1,0                   | масса (г), в которой не допускаются |
| <i>S. aureus</i>               | 1,0                   | то же                               |
| сульфитредуцирующие клостридии | 0,1                   | то же                               |
| <i>B. cereus</i>               | 200                   | КОЕ/г, не более                     |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы | 50                    | масса (г), в которой не допускаются |
| плесени                        | 100                   | КОЕ/г, не более                     |
| дрожжи                         | 50                    | то же                               |

### 15.3. Сублимированные продукты на растительной основе

#### Показатели безопасности

| Показатели             | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|------------------------|------------------------------------|------------|
| Токсичные элементы:    |                                    |            |
| свинец                 | 1,0                                |            |
| мышьяк                 | 0,2                                |            |
| кадмий                 | 0,1                                |            |
| ртуть                  | 0,03                               |            |
| Пестициды <*>:         |                                    |            |
| ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) | 0,1                                |            |
| ДДТ и его метаболиты   | 0,1                                |            |
| гептахлор              | не допускается                     | < 0,002    |

|              |                |                                                 |
|--------------|----------------|-------------------------------------------------|
| алдрин       | не допускается | < 0,002                                         |
| Микотоксины: |                |                                                 |
| патулин      | не допускается | < 0,02, для содержащих яблоки, томаты, облепиху |

#### 16. Продукты для недоношенных детей

##### 1) Пищевая ценность (в готовом к употреблению продукте)

| Критерии и показатели    | Единицы измерения                      | Допустимые уровни |             | Примечание |
|--------------------------|----------------------------------------|-------------------|-------------|------------|
|                          |                                        | нормируемые       | маркируемые |            |
| Белок                    | г/л                                    | 18 - 24           | +           |            |
| Белки молочной сыворотки | % от общего количества белка, не менее | 60                | -           |            |
| Казеин                   | % от общего количества белка, не более | 40                | -           |            |
| Таурин                   | мг/л                                   | 45 - 60           | +           |            |
| Жир                      | г/л                                    | 34 - 45           | +           |            |
| Линолевая кислота        | % от суммы жирных кислот               | 14 - 20           | +           |            |
| Углеводы, в т.ч.         | г/л                                    | 65 - 90           | +           |            |
| лактоза                  | то же                                  | 35 - 50           | +           |            |
| Энергетическая ценность  | ккал/л                                 | 700 - 800         | +           |            |
| Минеральные вещества:    |                                        |                   |             |            |
| кальций                  | мг/л                                   | 600 - 1200        | +           |            |
| фосфор                   | то же                                  | 400 - 700         | +           |            |
| калий                    | то же                                  | 650 - 1000        | +           |            |
| натрий                   | то же                                  | 260 - 350         | +           |            |

|                                    |           |            |   |  |
|------------------------------------|-----------|------------|---|--|
| магний                             | то же     | 70 - 100   | + |  |
| медь                               | то же     | 0,4 - 1,4  | + |  |
| железо                             | то же     | 4,0 - 11,0 | + |  |
| цинк                               | то же     | 5 - 12     | + |  |
| хлориды                            | то же     | 450 - 700  | + |  |
| марганец                           | мкг/л     | 30 - 300   | + |  |
| йод                                | то же     | 70 - 220   | + |  |
| Витамины:                          |           |            |   |  |
| ретинол (А)                        | мкг-экв/л | 600 - 1200 | + |  |
| токоферол (Е)                      | мг/л      | 4 - 16     | + |  |
| кальциферол (Д)                    | мкг/л     | 10 - 30    | + |  |
| витамин К                          | то же     | 30 - 100   | + |  |
| тиамин (В <sub>1</sub> )           | то же     | 400 - 2000 | + |  |
| рибофлавин (В <sub>2</sub> )       | то же     | 600 - 2000 | + |  |
| пантотеновая кислота               | мг/л      | 2 - 5      | + |  |
| пиридоксин (В <sub>6</sub> )       | мкг/л     | 400 - 2000 | + |  |
| фолиевая кислота (В <sub>с</sub> ) | то же     | 400 - 500  | + |  |
| цианкобаламин (В <sub>12</sub> )   | то же     | 1,5 - 3    | + |  |
| ниацин (РР)                        | мг/л      | 4 - 10     |   |  |
| аскорбиновая кислота (С)           | то же     | 50 - 300   | + |  |
| инозит                             | то же     | 20 - 280   | + |  |
| биотин                             | мкг/л     | 15 - 50    | + |  |

|               |                   |          |   |
|---------------|-------------------|----------|---|
| холин         | мг/л              | 50 - 150 | + |
| L-карнитин    | мг/л              | 10 - 20  | + |
| Осмоляльность | мОсм/кг, не более | 310      | + |

Примечание. Лабораторный контроль казеина осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке.

2) Показатели безопасности (в готовом к употреблению продукте)

| Показатели                      | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание                            |
|---------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|
| Показатели окислительной порчи: |                                    |                                       |
| перекисное число                | 4,0                                | ммоль активного кислорода/кг жира     |
| Токсичные элементы:             |                                    |                                       |
| свинец                          | 0,02                               |                                       |
| мышьяк                          | 0,05                               |                                       |
| кадмий                          | 0,02                               |                                       |
| ртуть                           | 0,005                              |                                       |
| Микотоксины:                    |                                    |                                       |
| афлатоксин M <sub>1</sub>       | не допускается                     | < 0,00002                             |
| Антибиотики <*>:                |                                    |                                       |
| Левомецетин (хлорамфеникол)     | не допускается                     | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
| тетрациклиновая группа          | не допускается                     | < 0,01 мг/кг                          |
| пенициллины                     | не допускаются                     | < 0,004 мг/кг                         |
| стрептомицин                    | не допускается                     | < 0,2 мг/кг                           |
| Меламин <****>                  | не допускается                     | < 1 мг/кг                             |

|                                                              |                     |                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Пестициды <*>:                                               |                     |                                                                                 |
| ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры)               | 0,005               |                                                                                 |
| ДДТ и его метаболиты                                         | 0,005               |                                                                                 |
| Диоксины                                                     | не допускаются      |                                                                                 |
| Микробиологические показатели:                               |                     |                                                                                 |
| КМАФАМ                                                       | 2 x 10 <sup>3</sup> | на сухой продукт<br>КОЕ/г, не более; смеси,<br>восстанавливаемые при 37 - 50 °С |
|                                                              | 3 x 10 <sup>3</sup> | КОЕ/г, не более; смеси,<br>восстанавливаемые при 70 - 85 °С                     |
| БГКП (колиформы)                                             | 1,0                 | масса (г), в которой не допускаются                                             |
| <i>E. coli</i>                                               | 10                  | то же                                                                           |
| <i>S. aureus</i>                                             | 10                  | то же                                                                           |
| <i>B. cereus</i>                                             | 100                 | КОЕ/г, не более                                                                 |
| патогенные, в т.ч. сальмонеллы и <i>L. monocytogenes</i> <*> | 100                 | масса (г), в которой не допускаются                                             |
| плесени                                                      | 50                  | КОЕ/г, не более                                                                 |
| дрожжи                                                       | 10                  | то же                                                                           |

<\*> При контроле на *E. coli* и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий *Enterobacteriaceae*, не относящихся к *E. coli* и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E. sakazakii* в 300 г продукта.

Примечание. Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый - при обнаружении стафилококков *S. aureus* в нормируемой массе продукта.

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

| Группа продуктов                                                                                             | КМАФАнМ, КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не более                                                                                                                                                   | Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются |         |           |                                                        | Примечание                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------|-----------|--------------------------------------------------------|------------------------------|
|                                                                                                              |                                                                                                                                                                                              | БГКП (колиформы)                                               | E. coli | S. aureus | патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes |                              |
| 17.1. Смеси молочные адаптированные стерилизованные, молоко и сливки стерилизованные неаseptического розлива | 100                                                                                                                                                                                          | 10,0                                                           | 10,0    | 10,0      | 100                                                    |                              |
| 17.2. Смеси восстановленные пастеризованные                                                                  | 500                                                                                                                                                                                          | 10,0                                                           | 10,0    | 10,0      | 100 <*>                                                | B. cereus 20 КОЕ/г, не более |
| 17.3. Кисломолочные продукты, неаseptического розлива:                                                       |                                                                                                                                                                                              |                                                                |         |           |                                                        |                              |
|                                                                                                              | бифидобактерии 1 x 10 <sup>6</sup> КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием;<br>ацидофильные бактерии 1 x 10 <sup>7</sup> КОЕ/г, не менее, при изготовлении с их использованием | 3,0                                                            | 10,0    | 10,0      | 50                                                     |                              |
| 17.4. Творожные изделия:                                                                                     |                                                                                                                                                                                              |                                                                |         |           |                                                        |                              |
| - творог, творожные продукты ацидофильная паста, низколактозная белковая паста                               | Микрофлора, характерная для творожной закваски, отсутствие клеток посторонней микрофлоры                                                                                                     | 0,3                                                            | -       | 1,0       | 50                                                     |                              |
| - творог кальцинированный                                                                                    | 100                                                                                                                                                                                          | 1,0                                                            | -       | 1,0       | 50                                                     |                              |
| 17.5. Каши молочные готовые                                                                                  | 1 x 10 <sup>3</sup>                                                                                                                                                                          | 1,0                                                            | -       | 1,0       | 50                                                     |                              |
| 17.6. Настои (из шиповника, черной смородины и т.п.)                                                         | 5 x 10 <sup>3</sup>                                                                                                                                                                          | 1,0                                                            | 10,0    | -         | 50 <*>                                                 | <*> только сальмонеллы       |
| 17.7. Закваски (жидкие)                                                                                      | -                                                                                                                                                                                            | 10,0                                                           | -       | 10,0      | 100 <1>                                                |                              |

-----  
<1> Микроорганизмы заквасочной микрофлоры 1 x 10<sup>8</sup> КОЕ/г, не менее; микроскопический препарат по жидким кисломолочным продуктам.

<\*> При контроле на *E. coli* и патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, и обнаружении в нормируемой массе продукта бактерий *Enterobacteriaceae*, не относящихся к *E. coli* и сальмонеллам, контролируется отсутствие патогенного микроорганизма *E. sakazakii* в 300 г продукта.

18. Основные сырье и компоненты, используемые при изготовлении продуктов детского питания

| Группа продуктов                                                                 | Показатели                                                                 | Допустимые уровни, мг/кг, не более |  |  | Примечание                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--|--|--------------------------------------------------|
| 18.1. Молоко, сливки и молочные компоненты сырые, термически обработанные, сухие | Токсичные элементы, антибиотики, микотоксины, пестициды, меланин, диоксины | по адаптированным молочным смесям  |  |  | для сухих компонентов в восстановленном продукте |
|                                                                                  | Ингибирующие вещества                                                      | не допускаются                     |  |  | молоко и сливки сырье                            |

| Микробиологические показатели:                                                                                      |                          |                                                                |                                                                  |                                  |                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Группа продуктов                                                                                                    | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются |                                                                  | Плесени, дрожжи, КОЕ/г, не более | Примечание                                                             |
|                                                                                                                     |                          | БГКП (колиформы)                                               | S. aureus патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes |                                  |                                                                        |
| 18.1.1. Молоко коровье сырое:                                                                                       |                          |                                                                |                                                                  |                                  |                                                                        |
| - высший сорт                                                                                                       | 1 x 10 <sup>5</sup>      | -                                                              | -                                                                | 25                               | соматические клетки - не более 2 x 10 <sup>5</sup> в 1 см <sup>3</sup> |
| - первый сорт                                                                                                       | 5 x 10 <sup>5</sup>      | -                                                              | -                                                                | 25                               | соматические клетки - не более 6 x 10 <sup>6</sup> в 1 см <sup>3</sup> |
| 18.1.2. Молоко сухое с массовой долей жира 25%, сухое обезжиренное                                                  | 2,5 x 10 <sup>4</sup>    | 1,0                                                            | 1,0                                                              | 25                               | плесени - 100 дрожжи - 10                                              |
| 18.1.3. Концентрат сывороточных белков молока, получаемый методом электродиализа, ультрафильтрации и электродиализа | 1 x 10 <sup>4</sup>      | 1,0                                                            | 1,0                                                              | 25                               | плесени - 50; дрожжи - 10                                              |

|                                                                                                  |                       |     |     |    |                              |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----|-----|----|------------------------------|--|
| 18.1.4. Углеводно-белковый концентрат                                                            | 1 x 10 <sup>4</sup>   | 1,0 | 1,0 | 50 | плесени - 50;<br>дрожжи - 10 |  |
| 18.1.5. Молочно-белковый концентрат                                                              | 1 x 10 <sup>4</sup>   | 1,0 | 1,0 | 50 | плесени - 50;<br>дрожжи - 10 |  |
| 18.1.6. Сухой углеводно-белковый модуль из подсырной сыворотки                                   | 2,5 x 10 <sup>4</sup> | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени - 50;<br>дрожжи - 10 |  |
| 18.1.7. Сухие углеводно-белковые модули из творожной сыворотки                                   | 2,5 x 10 <sup>4</sup> | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени - 50;<br>дрожжи - 10 |  |
| 18.1.8. Концентрат параказеиновый жидкий                                                         | -                     | 3,0 | 1,0 | 25 | плесени - 50;<br>дрожжи - 50 |  |
| 18.1.9. Концентрат параказеиновый сухой                                                          | -                     | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени - 50;<br>дрожжи - 50 |  |
| 18.1.10. Казеит сухой                                                                            | 1 x 10 <sup>4</sup>   | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени - 50;<br>дрожжи - 10 |  |
| 18.1.11. Компонент сухой молочный нежирный для сухих детских продуктов                           | 1,5 x 10 <sup>4</sup> | 0,3 | 1,0 | 25 | плесени - 50;<br>дрожжи - 10 |  |
| 18.1.12. Компонент сухой молочный с солодовым экстрактом (для жидких детских продуктов)          | 1,5 x 10 <sup>4</sup> | 0,1 | 1,0 | 25 | плесени - 50;<br>дрожжи - 10 |  |
| 18.1.13. Компонент сухой молочный с углеводно-белковым концентратом для жидких детских продуктов | 2,5 x 10 <sup>4</sup> | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени - 50;<br>дрожжи - 50 |  |
| 18.1.14. Компонент сухой молочный нежирный без химической обработки для сухих детских продуктов  | 2,5 x 10 <sup>4</sup> | 1,0 | 1,0 | 25 | плесени - 50;<br>дрожжи - 50 |  |

Примечание. Во всех детских сухих продуктах на молочной основе контролируется отсутствие стафилококковых энтеротоксинов, анализ проводится в пяти образцах массой 25 г каждый - при обнаружении стафилококков *S. aureus* в нормируемой массе продукта.

| Группа продуктов                | Показатели                       | Допустимые уровни, мг/кг, не более          | Примечание |
|---------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------|------------|
| 18.2. Зерно и зерновые продукты | Токсичные элементы, микотоксины, | по муке и крупе, требующей варки (продукты) |            |

| (мука, крупа)                                    | пестициды, вредные примеси, бенз(а)пирен | прикорма на зерновой основе)                                   |           |                          |                         |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------|-------------------------|
| Микробиологические показатели:                   |                                          |                                                                |           |                          |                         |
| Группа продуктов                                 | КМАФАМ, КОЕ/г, не более                  | Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются |           | Плесени, КОЕ/г, не более | Дрожжи, КОЕ/г, не более |
|                                                  |                                          | БГКП (колиформы)                                               | S. aureus |                          |                         |
| 18.2.1. Крупы необработанные, кроме манной       | 2,5 x 10 <sup>4</sup>                    | 1,0                                                            | -         | 25                       | 100                     |
| 18.2.2. Мука зерновых культур необработанная     | 5 x 10 <sup>4</sup>                      | 0,1                                                            | -         | 25                       | 100                     |
| 18.2.3. Мука зерновых культур обработанная       | 1 x 10 <sup>4</sup>                      | 1,0                                                            | 1,0       | 25                       | 10                      |
| 18.2.4. Крупа манная                             | 1 x 10 <sup>4</sup>                      | 1,0                                                            | 1,0       | 25                       | 50                      |
| 18.2.5. Толлокно овсяное                         | 1 x 10 <sup>4</sup>                      | 1,0                                                            | 1,0       | 25                       | 10                      |
| Группа продуктов                                 | Показатели                               | Допустимые уровни, мг/кг, не более                             |           | Примечание               |                         |
| 18.3. Фрукты, овощи свежие, пюре - полуфабрикаты | Токсичные элементы:                      |                                                                |           |                          |                         |
|                                                  | свинец                                   |                                                                | 0,3       |                          |                         |
|                                                  | мышьяк                                   |                                                                | 0,2       |                          |                         |
|                                                  | кадмий                                   |                                                                | 0,02      |                          |                         |
|                                                  | ртуть                                    |                                                                | 0,01      |                          |                         |
|                                                  | Пестициды <*>:                           |                                                                |           |                          |                         |
|                                                  | ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)               |                                                                | 0,01      |                          |                         |
|                                                  | ДДТ и его метаболиты                     |                                                                | 0,005     |                          |                         |

|                                                                                               |                         |                                                          |                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                               | Нитраты:                |                                                          |                                                                                                                             |
|                                                                                               | свекла                  | 600                                                      |                                                                                                                             |
|                                                                                               | капуста                 | 400                                                      |                                                                                                                             |
|                                                                                               | овощи, бананы, клубника | 200                                                      |                                                                                                                             |
|                                                                                               | фрукты                  | 50                                                       |                                                                                                                             |
| 18.3.1. Соки фруктовые концентрированные асептического консервирования или быстрозамороженные | Токсичные элементы:     | по продуктам прикорма на плодовоовощной основе, консервы | в пересчете на исходный продукт (соки) с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте (соки концентрированные) |
|                                                                                               | Микотоксины:            |                                                          |                                                                                                                             |
|                                                                                               | патулин                 | не допускается                                           | < 0,02 для соковой продукции из яблок, томатов, облепихи                                                                    |
|                                                                                               | Пестициды <*>:          |                                                          |                                                                                                                             |
|                                                                                               | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры)  | 0,1                                                      |                                                                                                                             |
|                                                                                               | ДДТ и его метаболиты    | 0,005                                                    |                                                                                                                             |
|                                                                                               | Нитраты:                | 100                                                      | фрукты                                                                                                                      |
|                                                                                               | 5-Оксиметилфурфурол     | 20                                                       | в пересчете на исходный продукт (соки) с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте (соки концентрированные) |
|                                                                                               | Токсичные элементы:     |                                                          |                                                                                                                             |
|                                                                                               | свинец                  | 0,1                                                      | для детей до 3 лет                                                                                                          |
| 18.4. Мясо убойных животных (говядина, свинина, конина и др.)                                 |                         | 0,2                                                      | для детей старше 3 лет                                                                                                      |
|                                                                                               | мышьяк                  | 0,1                                                      |                                                                                                                             |
|                                                                                               | кадмий                  | 0,03                                                     |                                                                                                                             |
|                                                                                               | ртуть                   | 0,01                                                     | для детей до 3 лет                                                                                                          |

|                                                |                |      |                                       |
|------------------------------------------------|----------------|------|---------------------------------------|
|                                                |                | 0,02 | для детей старше 3 лет                |
| Антибиотики <*>:                               |                |      |                                       |
| Левомецитин (хлорамфеникол)                    | не допускается |      | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
| тетрациклиновая группа                         | не допускается |      | < 0,01 мг/кг                          |
| бацитрацин                                     | не допускается |      | < 0,02 мг/кг                          |
| Пестициды <*>:                                 |                |      |                                       |
| ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) | 0,01           |      | для детей до 3 лет                    |
|                                                | 0,015          |      | для детей старше 3 лет                |
| ДДТ и его метаболиты                           | 0,01           |      | для детей до 3 лет                    |
|                                                | 0,015          |      | для детей старше 3 лет                |
| Диоксины                                       | не допускаются |      |                                       |
| Токсичные элементы:                            |                |      |                                       |
| свинец                                         | 0,5            |      |                                       |
| мышьяк                                         | 1,0            |      |                                       |
| кадмий                                         | 0,3            |      |                                       |
| ртуть                                          | 0,1            |      |                                       |
| Антибиотики <*>:                               |                |      |                                       |
| Левомецитин (хлорамфеникол)                    | не допускается |      | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012 |
| тетрациклиновая группа                         | не допускается |      | < 0,01 мг/кг                          |
| бацитрацин                                     | не допускается |      | < 0,02 мг/кг                          |
| Пестициды <*>:                                 |                |      |                                       |

|  |                                                |                |  |
|--|------------------------------------------------|----------------|--|
|  | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) | 0,015          |  |
|  | ДДТ и его метаболиты                           | 0,015          |  |
|  | Диоксины                                       | не допускаются |  |

| Микробиологические показатели:                       |                          |                                                                |           |                                                        |
|------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------|
| Группа продуктов                                     | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются |           |                                                        |
|                                                      |                          | БГКП (колиформы)                                               | S. aureus | патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes |
| 18.4.1.1. Мясо убойных животных (в тушах и отрубях): |                          |                                                                |           |                                                        |
| - парное                                             | 10                       | 1,0                                                            | -         | 25                                                     |
| - охлажденное                                        | 1 x 10 <sup>3</sup>      | 0,1                                                            | -         | 25                                                     |
| - замороженное                                       | 1 x 10 <sup>4</sup>      | 0,01                                                           | -         | 25                                                     |
| - замороженное в блоках и кусках                     | 1 x 10 <sup>5</sup>      | 0,001                                                          | -         | 25                                                     |
| - субпродукты                                        | -                        | -                                                              | -         | 25                                                     |
| - кровь пищевая сухая                                | 2,5 x 10 <sup>4</sup>    | 1,0                                                            | 1,0       | 25                                                     |

| Группа продуктов | Показатели                  | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание   |
|------------------|-----------------------------|------------------------------------|--------------|
| 18.5. Мясо птицы | Токсичные элементы:         |                                    |              |
|                  | свинец                      | 0,2                                |              |
|                  | мышьяк                      | 0,1                                |              |
|                  | кадмий                      | 0,03                               |              |
|                  | ртуть                       | 0,02                               |              |
|                  | Антибиотики <*>:            |                                    |              |
|                  | Левомецетин (хлорамфеникол) | не допускается                     | < 0,01 мг/кг |

|                                                                          |                                |                                                                |                |                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------|
|                                                                          |                                |                                                                |                | < 0,0003 с 01.01.2012                                  |
|                                                                          | тетрациклиновая группа         |                                                                | не допускается | < 0,01 мг/кг                                           |
|                                                                          | бацитрацин                     |                                                                | не допускается | < 0,02 мг/кг                                           |
|                                                                          | Пестициды <*>:                 |                                                                |                |                                                        |
|                                                                          | ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)     |                                                                | 0,02           |                                                        |
|                                                                          | ДДТ и его метаболиты           |                                                                | 0,01           |                                                        |
|                                                                          | Диоксины <***>                 |                                                                | не допускаются |                                                        |
|                                                                          | Микробиологические показатели: |                                                                |                |                                                        |
| Группа продуктов                                                         | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более       | Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются |                |                                                        |
|                                                                          |                                | БГКП (колиформы)                                               | S. aureus      | патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes |
| 18.5.1. Тушки и мясо птицы (отбор проб из глубоких слоев):               |                                |                                                                |                |                                                        |
| - птица охлажденная                                                      | 1 x 10 <sup>5</sup>            | -                                                              | -              | 25                                                     |
| - мясо цыплят, цыплят-бройлеров охлажденное                              | 1 x 10 <sup>5</sup>            | -                                                              | -              | 25                                                     |
| - мясо бескостное кусковое; кусковое на костях, в т.ч. окорочка и грудки | 2 x 10 <sup>5</sup>            | -                                                              | -              | 25                                                     |
| 18.5.2. Субпродукты птицы охлажденные                                    | 2 x 10 <sup>5</sup>            | -                                                              | -              | 25                                                     |
| Группа продуктов                                                         | Показатели                     | Допустимые уровни, мг/кг, не более                             |                | Примечание                                             |
| 18.6. Рыба                                                               | Токсичные элементы:            |                                                                |                |                                                        |
|                                                                          | свинец                         |                                                                | 0,5            |                                                        |
|                                                                          | мышьяк                         |                                                                | 0,5            |                                                        |

|  |                                                |                |                                 |
|--|------------------------------------------------|----------------|---------------------------------|
|  | кадмий                                         | 0,1            |                                 |
|  | ртуть                                          | 0,15           |                                 |
|  | Пестициды <*>:                                 |                |                                 |
|  | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) | 0,02           |                                 |
|  | ДДТ и его метаболиты                           | 0,01           |                                 |
|  | Нитрозамины:                                   |                |                                 |
|  | сумма НДМА и НДЭА                              | не допускаются | < 0,001                         |
|  | Гистамин                                       | 100            | тунец, скумбрия, лосось, сельдь |
|  | Полихлорированные бифенилы                     | 2,0            |                                 |
|  | Диоксины                                       | не допускаются |                                 |

| Микробиологические показатели:                             |                          |                                                                |           |                                                        |
|------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------|
| группа продуктов                                           | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются |           |                                                        |
|                                                            |                          | БГКП (колиформы)                                               | S. aureus | патогенные, в том числе сальмонеллы и L. monocytogenes |
| 18.6.1. Рыба-сырец, охлажденная, подмороженная, мороженная | 5 x 10 <sup>4</sup>      | 0,01                                                           | 0,01      | 25                                                     |

| Группа продуктов         | Показатели          | Допустимые уровни, мг/кг, не более | Примечание |
|--------------------------|---------------------|------------------------------------|------------|
| 18.7. Масло растительное | Токсичные элементы: |                                    |            |
|                          | свинец              | 0,1                                |            |
|                          | мышьяк              | 0,1                                |            |
|                          | кадмий              | 0,05                               |            |
|                          | ртуть               | 0,03                               |            |

|  |                                                |                                                                                                  |
|--|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Пестициды <*>:                                 |                                                                                                  |
|  | ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) | 0,01                                                                                             |
|  | ДДТ и его метаболиты                           | 0,1                                                                                              |
|  | Показатели окислительной порчи:                |                                                                                                  |
|  | перекисное число                               | 2,0                                                                                              |
|  |                                                | ммоль активного кислорода/кг<br>жира, за исключением<br>оливкового масла для детского<br>питания |
|  |                                                | ммоль активного кислорода/кг<br>жира для оливкового масла для<br>детского питания                |
|  | кислотное число                                | 0,6                                                                                              |
|  | Анизидиновое число                             | 3,0                                                                                              |
|  | Диоксины <***>                                 | не допускаются                                                                                   |

| Микробиологические показатели:                                |                                                  |                                                                          |           |                                        |                                                  |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Группа продуктов                                              | КМАФАнМ,<br>КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не<br>более | Объем или масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются |           |                                        | Плесени,<br>КОЕ/см <sup>3</sup> (г), не<br>более |
|                                                               |                                                  | БГКП<br>(колиформы)                                                      | S. aureus | патогенные, в том<br>числе сальмонеллы |                                                  |
| 18.7.1. Масло кукурузное<br>рафинированное дезодорированное   | 100                                              | 1,0                                                                      | 1,0       | 25                                     | 1,0                                              |
| 18.7.2. Масло подсолнечное<br>рафинированное дезодорированное | 500                                              | 1,0                                                                      | 1,0       | 25                                     | 1,0                                              |
| 18.7.3. Масло соевое                                          | 100                                              | 1,0                                                                      | -         | 25                                     | 1,0                                              |
|                                                               |                                                  |                                                                          |           |                                        | 20                                               |
|                                                               |                                                  |                                                                          |           |                                        | 100                                              |
|                                                               |                                                  |                                                                          |           |                                        | 20                                               |

|                              |                     |                                       |            |
|------------------------------|---------------------|---------------------------------------|------------|
| Группа продуктов             | Показатели          | Допустимые уровни, мг/кг, не<br>более | Примечание |
| 18.8. Масло сливочное высший | Токсичные элементы: |                                       |            |

|                                |                             |                                                                |                                     |                                                       |            |                                        |
|--------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------|
| сорт                           | свинец                      | 0,1                                                            |                                     |                                                       |            |                                        |
|                                | мышьяк                      | 0,1                                                            |                                     |                                                       |            |                                        |
|                                | кадмий                      | 0,03                                                           |                                     |                                                       |            |                                        |
|                                | ртуть                       | 0,03                                                           |                                     |                                                       |            |                                        |
|                                | Антибиотики <*>:            |                                                                |                                     |                                                       |            |                                        |
|                                | Левомецитин (хлорамфеникол) | не допускается                                                 |                                     | < 0,01 мг/кг<br>< 0,0003 с 01.01.2012                 |            |                                        |
|                                | тетрациклиновая группа      | не допускается                                                 |                                     | < 0,01 мг/кг                                          |            |                                        |
|                                | пенициллины                 | не допускаются                                                 |                                     | < 0,004 мг/кг                                         |            |                                        |
|                                | стрептомицин                | не допускается                                                 |                                     | < 0,2 мг/кг                                           |            |                                        |
|                                | Микотоксины:                |                                                                |                                     |                                                       |            |                                        |
|                                | афлатоксин М <sub>1</sub>   | не допускается                                                 |                                     | < 0,00002                                             |            |                                        |
|                                | Пестициды <*>:              |                                                                |                                     |                                                       |            |                                        |
|                                | ГХЦГ ( α , β , γ -изомеры)  | 0,2                                                            |                                     |                                                       |            |                                        |
|                                | ДДТ и его метаболиты        | 0,2                                                            |                                     |                                                       |            |                                        |
|                                | Диоксины                    | не допускаются                                                 |                                     |                                                       |            |                                        |
|                                | Кислотность жировой фазы    | 2,5 градуса Кеттстофера                                        |                                     | Для масла сливочного, пасты<br>масляной высшего сорта |            |                                        |
| 3,5 градуса Кеттстофера        |                             |                                                                | Для масла и пасты с<br>компонентами |                                                       |            |                                        |
| Микробиологические показатели: |                             |                                                                |                                     |                                                       |            |                                        |
| Группа продуктов               | КМАФАнМ,<br>КОЕ/г, не более | Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются |                                     | Плесени, КОЕ/г,<br>не более                           | Примечание |                                        |
|                                |                             | БГКП<br>(колиформы)                                            | S. aureus                           |                                                       |            | патогенные, в том числе<br>сальмонеллы |
|                                |                             |                                                                |                                     |                                                       |            |                                        |
|                                |                             |                                                                |                                     |                                                       |            |                                        |

|                                     |                     |     |     |        |     |                                          |
|-------------------------------------|---------------------|-----|-----|--------|-----|------------------------------------------|
| 18.8.1. Масло сливочное высший сорт | 1 x 10 <sup>4</sup> | 0,1 | 1,0 | 25 <*> | 100 | <*><br>дополнительно L.<br>mopocytogenes |
| 18.8.2. Жир птичий топленый         | 1 x 10 <sup>2</sup> | 1,0 | 1,0 | 25     |     |                                          |

  

| Группа продуктов     | Показатели             | Допустимые уровни, мг/кг, не более |  |                | Примечание |
|----------------------|------------------------|------------------------------------|--|----------------|------------|
| 18.9. Сахарный песок | Токсичные элементы:    |                                    |  |                |            |
|                      | свинец                 |                                    |  | 0,5            |            |
|                      | мышьяк                 |                                    |  | 1,0            |            |
|                      | кадмий                 |                                    |  | 0,05           |            |
|                      | ртуть                  |                                    |  | 0,01           |            |
|                      | Пестициды <*>:         |                                    |  |                |            |
|                      | ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) |                                    |  | не допускаются | < 0,005    |
|                      | ДДТ и его метаболиты   |                                    |  | не допускаются | < 0,005    |

  

| Микробиологические показатели:                  |                          |                                                                |           |                                     |                          |                         |
|-------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Группа продуктов                                | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются |           |                                     | Плесени, КОЕ/г, не более | Дрожжи, КОЕ/г, не более |
|                                                 |                          | БГКП (колиформы)                                               | S. aureus | патогенные, в том числе сальмонеллы |                          |                         |
| 18.9.1. Сахарный песок                          | 1 x 10 <sup>3</sup>      | 1,0                                                            | -         | 25                                  | 10                       | 10                      |
| 18.9.2. Патока кукурузная                       | 5 x 10 <sup>3</sup>      | 1,0                                                            | 1,0       | 100                                 | 50                       | 10                      |
| 18.9.3. Экстракт солодовый для детского питания | 1 x 10 <sup>4</sup>      | 1,0                                                            | -         | 25                                  | 50                       | 50                      |
| 18.9.4. Крахмал кукурузный высшего сорта        | 1 x 10 <sup>4</sup>      | 1,0                                                            | -         | 25                                  | 50                       | 10                      |
| 18.9.5. Аспартам                                | 2,5 x 10 <sup>2</sup>    | 1,0                                                            | -         | 10                                  | -                        | -                       |

|                                                                                   |                     |     |     |     |     |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----|-----|-----|-----|----|
| 18.9.6. Патока кукурузная сухая, получаемая по импорту                            | 5 x 10 <sup>3</sup> | 1,0 | 1,0 | 100 | 50  | 10 |
| 18.9.7. Патока низкосахаренная, порошкообразная                                   | 1 x 10 <sup>4</sup> | 1,0 | 1,0 | 25  | 100 | 50 |
| 18.9.8. Углеводный компонент, полученный путем ферментативного гидролиза крахмала | 1 x 10 <sup>4</sup> | 1,0 | -   | 25  | 100 | 50 |
| 18.9.9. Крахмал картофельный высшего сорта                                        | 1 x 10 <sup>4</sup> | 1,0 | -   | 25  | 50  | 10 |
| 18.9.10. Сахар молочный рафинированный                                            | 1 x 10 <sup>3</sup> | 1,0 | -   | 25  | 10  | -  |
| 18.9.11. Лактоза пищевая                                                          | 1 x 10 <sup>4</sup> | 1,0 | 1,0 | 25  | 100 | -  |
| 18.9.12. Концентрат лактозы                                                       | 1 x 10 <sup>3</sup> | 1,0 | -   | 50  | 100 | -  |
| 18.9.13. Концентрат лактулозы                                                     | 5 x 10 <sup>3</sup> | 1,0 | 1,0 | 50  | 100 | 50 |

| Микробиологические показатели:      |                          |                                                                |           |                                     |                          |                         |
|-------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Группа продуктов                    | КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | Масса продукта (см <sup>3</sup> , г), в которой не допускаются |           |                                     | Плесени, КОЕ/г, не более | Дрожжи, КОЕ/г, не более |
|                                     |                          | БГКП (колиформы)                                               | S. aureus | патогенные, в том числе сальмонеллы |                          |                         |
| 18.9.14. Витаминный премикс         | 100                      | 1,0                                                            | 1,0       | 25                                  | 20                       | не допускаются          |
| 18.9.12. Минеральный премикс        | 1 x 10 <sup>4</sup>      | 1,0                                                            | 1,0       | 25                                  | 50                       | 50                      |
| 18.9.13. Изолированный соевый белок | 5 x 10 <sup>3</sup>      | 0,1                                                            | 1,0       | 25                                  | -                        | -                       |
| 18.9.14. Пектин                     | 1 x 10 <sup>4</sup>      | 0,1                                                            | -         | 25                                  | 100                      | 100                     |

-----  
Примечание:

<\*> Необходимо контролировать остаточные количества и тех антибиотиков, которые были использованы при производстве продовольственного сырья (см. п. 40).

Контроль содержания левомицетина (хлорамфеникола) в продуктах переработки животного происхождения, готовых к употреблению, осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке. До утверждения указанного метода контроля осуществляется по сырию.

Контроль содержания антибиотиков тетрациклиновой группы в рыбе, нерыбных объектах промысла и продуктах из них, в меде осуществляется при наличии метода контроля, утвержденного в установленном порядке.

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

<\*\*\*> Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье:

- максимальный уровень не относится к продуктам, содержащим менее 1% жира;

- здесь и далее диоксины представляют собой сумму полихлорированных дибензо-п-диоксинов (ПХДД) и полихлорированных дибензофуранов (ПХДФ) и выражены как сумма токсических эквивалентов (ТЭ) по шкале ВОЗ (WHO-TEFs):

**ТОКСИЧЕСКИЕ ЭКВИВАЛЕНТЫ (по шкале ВОЗ)**

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

<\*\*\*\*> Контроль за содержанием меламина в молоке, молочных и других продуктах осуществляется в случае обоснованного предположения о возможном его наличии в продовольственном сырье.

**19. Сроки введения <\*> основных продуктов и блюд прикорма  
промышленного выпуска в питание детей раннего возраста**

1. Продукты прикорма на зерновой и зерно-молочной основе (безмолочные и молочные каши):
  - а) безглютеновые монокомпонентные каши: рисовая, гречневая - для детей старше 4 месяцев жизни;
  - б) безглютеновые каши: кукурузная и ее смесь с рисовой или гречневой; глютенсодержащие каши: пшеничная, манная, овсяная, толокняная и другие; растворимое печенье - для детей старше 5 месяцев жизни;
  - в) безглютеновые и глютенсодержащие каши из смеси 3 и более зерновых компонентов, включая тапиоку, пшено (не более 18% пшена по массе продукта), - для детей старше 6 месяцев жизни;
  - г) каши типа "мюсли" - для детей старше 9 месяцев жизни;
  - д) каши с дополнительными компонентами:
    - фруктовыми компонентами - в соответствии со сроками, приведенными в пункте 2 настоящего субподраздела;
    - медом - для детей старше 9 месяцев жизни;
    - какао - для детей старше 9 месяцев жизни.
2. Продукты прикорма на плодовоовощной основе:

- а) соки и нектары фруктовые, фруктово-овощные и овощные:  
яблочный и грушевый соки и нектары (в том числе осветленные и с мякотью) - для детей старше 4 месяцев жизни;  
сливовый, персиковый, абрикосовый, морковный соки и нектары (в том числе осветленные и с мякотью); сокодержательный напиток на основе чернослива - для детей старше 4 месяцев жизни;  
соки (монокомпонентные), смешанные (поликомпонентные) соки и нектары из черной и красной смородины, малины, черешни, айвы, вишни, черники, тыквы и других - для детей старше 5 месяцев жизни;  
смешанные (поликомпонентные) соки и нектары с содержанием брусничного и клюквенного сока не более 20% - для детей старше 5 месяцев жизни;  
соки (монокомпонентные), смешанные (поликомпонентные) соки и нектары из цитрусовых (мандаринов, апельсинов, грейпфрутов), дыни, тропических плодов (ананасов, бананов, манго), клубники, земляники, томатов, винограда (в составе смешанных соков) и других - для детей старше 6 месяцев жизни;  
соки (монокомпонентные), смешанные (поликомпонентные) соки и нектары из папайи, киви, маракуйи, гуавы - для детей старше 8 месяцев жизни;  
виноградный осветленный сок - для детей старше 9 месяцев;
- б) пюреобразные продукты на фруктовой и фруктово-овощной основе:  
монокомпонентные пюреобразные продукты из яблок, груш, слив, персиков, абрикосов - для детей старше 4 месяцев жизни;  
монокомпонентные и поликомпонентные пюреобразные продукты из плодов, ягод и овощей, включая пюре из черной и красной смородины, малины, черешни, айвы, вишни, - для детей старше 5 месяцев жизни;  
монокомпонентные и поликомпонентные пюреобразные продукты с включением цитрусовых, манго, бананов, земляники и клубники - для детей старше 6 месяцев жизни;  
монокомпонентные и поликомпонентные пюреобразные продукты из папайи, киви, маракуйи, гуавы - для детей старше 8 месяцев жизни;  
пюре фруктово-зерновые, фруктово-молочные, в том числе фруктово-йогуртные (с содержанием йогурта не выше 20%), и другие комбинированные пюре - для детей старше 6 месяцев жизни;
- в) пюреобразные продукты на овощной основе:  
монокомпонентные пюреобразные продукты из кабачков, цветной капусты, капусты брокколи, картофеля, сладкого картофеля, моркови - для детей старше 4 месяцев жизни;  
монокомпонентные и поликомпонентные пюреобразные продукты, включая пюре из тыквы, свеклы, капусты белокочанной, - для детей старше 5 месяцев жизни;  
поликомпонентные пюреобразные продукты с добавлением томатов - для детей старше 6 месяцев жизни;  
пюре овоще-зерновые, овоще-молочные, в том числе овоще-йогуртные (с содержанием йогурта не выше 20%), и другие комбинированные пюре - для детей старше 6 месяцев жизни;  
поликомпонентные пюреобразные продукты с добавлением зеленого горошка - для детей старше 7 месяцев жизни;  
поликомпонентные пюреобразные продукты с добавлением шпината - для детей старше 8 месяцев жизни.
3. Продукты прикорма на мясной основе:  
а) из говядины, конины, свинины, баранины, курицы, индейки, кролика - для детей старше 6 месяцев жизни;  
б) пюре с добавлением субпродуктов (печень, сердце, язык) - для детей старше 8 месяцев жизни.
4. Продукты прикорма на рыбной основе из трески, хека, судака, лососевых, минтая, пикши, пиленгаса и других видов океанических, морских и пресноводных рыб - для детей старше 8 месяцев жизни.
5. Продукты прикорма на растительной основе с мясом и на мясо-растительной основе:  
а) в соответствии с ассортиментом и сроками введения для овощей и мясных продуктов, указанных в пунктах 2 и 3 настоящего подраздела, с добавлением укропа и тмина - для детей старше 6 месяцев жизни;  
б) поликомпонентные пюре, в которые могут входить лук, чеснок, бобовые, сельдерей, петрушка, - для детей старше 8 месяцев жизни;  
в) поликомпонентные пюре, в которые могут включаться сладкий и белый перец, лавровый лист, - для детей старше 9 месяцев жизни;  
г) поликомпонентные пюре, в которые могут включаться базилик, кориандр, душистый перец, - для детей старше 10 месяцев жизни.
6. Продукты прикорма на растительной основе с рыбой в соответствии с ассортиментом рыбы, овощей, специй, указанных в пунктах 2, 4 и 5 настоящего подраздела, - для детей старше 8 месяцев жизни.
7. Творог и продукты на его основе - для детей старше 6 месяцев жизни.
8. Неадаптированные кисломолочные продукты для детского питания (кефир, йогурт и другие) - для

детей старше 8 месяцев жизни.

9. Детские травяные чаи (по рекомендации врача):

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

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

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

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

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

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

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

б) консервы мясные, мясо-растительные и на растительной основе с мясом различной степени измельчения:

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

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

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

в) рыборастворительные консервы различной степени измельчения:

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

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

Примечание. При разработке пищевых продуктов, в состав которых входят не указанные в настоящем subparagraph виды пищевых продуктов, срок введения прикорма согласовывается при проведении уполномоченными органами государственной регистрации такой продукции.

-----  
<\*> Под сроком введения продукта прикорма в питание детей раннего возраста понимается минимальный возраст, с которого продукт может быть использован в питании детей.

Приложение 1

## ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

В зависимости от состава консервированного пищевого продукта (консервы), величины активной кислотности (рН) и содержания сухих веществ консервы делят на 5 групп: А, Б, В, Г, Д, Е. Консервированные продукты групп А, Б, В, Г и Е относятся к полным консервам, а группа Д - к полуконсервам.

Молочные продукты питьевые (молоко, сливки, десерты и т.п.), подвергнутые различным способам теплофизического воздействия и асептическому розливу, составляют самостоятельную группу стерилизованных продуктов.

Деление консервов детского питания и диетического питания на группы аналогично указанному выше.

Пищевые продукты, укупоренные в герметичную тару, подвергнутые тепловой обработке, обеспечивающей микробиологическую стабильность и безопасность продукта при хранении и реализации в нормальных (вне холодильника) условиях, относятся к полным консервам.

Пищевые продукты, укупоренные в герметичную тару, подвергнутые тепловой обработке, обеспечивающей гибель нетермостойкой неспорообразующей микрофлоры, уменьшающей количество

спорообразующих микроорганизмов и гарантирующей микробиологическую стабильность и безопасность продукта в течение ограниченного срока годности при температурах 6 °С и ниже, являются полуконсервами.

Выделяют следующие группы консервов:

- группа А - консервированные пищевые продукты, имеющие рН 4,2 и выше, а также овощные, мясные, мясорастительные, рыбораствительные и рыбные консервированные продукты с нелимитируемой кислотностью, приготовленные без добавления кислоты; компоты, соки и пюре из абрикосов, персиков и груш с рН 3,8 и выше; сгущенные стерилизованные молочные консервы; консервы со сложным сырьевым составом (плодово-ягодные, плодовоовощные и овощные с молочным компонентом);

- группа Б - консервированные томатопродукты:

- а) неконцентрированные томатопродукты (цельноконсервированные томаты, томатные напитки) с содержанием сухих веществ менее 12%;

- б) концентрированные томатопродукты, с содержанием сухих веществ 12% и более (томатная паста, томатные соусы, кетчупы и другие);

- группа В - консервированные слабокислые овощные маринады, соки, салаты, винегреты и другие продукты, имеющие рН 3,7 - 4,2, в том числе огурцы консервированные, овощные и другие консервы с регулируемой кислотностью;

- группа Г - консервы овощные с рН ниже 3,7, фруктовые и плодово-ягодные пастеризованные, консервы для общественного питания с сорбиновой кислотой и рН ниже 4,0; консервы из абрикосов, персиков и груш с рН ниже 3,8; соки овощные с рН ниже 3,7, фруктовые (из цитрусовых), плодово-ягодные, в том числе с сахаром, натуральные с мякотью, концентрированные, пастеризованные; соки консервированные из абрикосов, персиков и груш с рН 3,8 и ниже; напитки и концентраты напитков на растительной основе с рН 3,8 и ниже, фасованные методом асептического розлива;

- группа Д - пастеризованные мясные, мясорастительные, рыбные и рыбораствительные консервированные продукты (шпик, соленый и копченый бекон, сосиски, ветчина и другие);

- группа Е - пастеризованные газированные фруктовые соки и газированные фруктовые напитки с рН 3,7 и ниже.

Отбор проб консервов и подготовка их к лабораторным исследованиям на соответствие требованиям безопасности по микробиологическим показателям проводится после: осмотра и санитарной обработки; проверки герметичности; термостатирования консервов; определения внешнего вида консервов после термостатирования.

Таблица 1

Микробиологические показатели безопасности (промышленная стерильность) полных консервов групп А и Б <\*>

| N/N п/п                                                                                                                                                                   | Микроорганизмы, выявленные в консервах                                                                                            | Консервы общего назначения                                                                                                                                                                                                                                                          | Консервы детского и диетического питания                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.                                                                                                                                                                        | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>                          | Отвечают требованиям промышленной стерильности. В случае определения количества этих микроорганизмов оно должно быть не более 11 клеток в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта                                                                                                           |                                                                                                      |
| 2.                                                                                                                                                                        | Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i> | Не отвечают требованиям промышленной стерильности                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                      |
| 3.                                                                                                                                                                        | Мезофильные клостридии                                                                                                            | Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> . В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта | Не отвечают требованиям промышленной стерильности при обнаружении в 10 г (см <sup>3</sup> ) продукта |
| 4.                                                                                                                                                                        | Неспорообразующие микроорганизмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи                                    | Не отвечают требованиям промышленной стерильности                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                      |
| 5.                                                                                                                                                                        | Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы                                       | Отвечают требованиям промышленной стерильности, но температура хранения не должна быть выше 20 °С                                                                                                                                                                                   | Не отвечают требованиям промышленной стерильности                                                    |
| Примечание: <*> - для сгущенных стерилизованных молочных консервов оценка промышленной стерильности производится в соответствии с действующим государственным стандартом. |                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                      |

Таблица 2

Микробиологические показатели безопасности  
(промышленная стерильность) полных консервов групп В и Г

| N/N п/п | Микроорганизмы, выявленные в консервах | Группа В | Группа Г |
|---------|----------------------------------------|----------|----------|
|---------|----------------------------------------|----------|----------|

|    |                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                 |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1. | Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. ролутуха | Не отвечают требованиям промышленной стерильности                                                                                                                                                                                                                                      | Не определяются |
| 2. | Негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы                  | Отвечают требованиям промышленной стерильности при определении этих микроорганизмов в количестве не более 90 КОЕ в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта                                                                                                                                     | Не определяются |
| 3. | Мезофильные клостридии                                                                                           | Отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. perfringens</i> .<br>В случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 клетки в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта | Не определяются |
| 4. | Неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи                                         | Не отвечают требованиям промышленной стерильности                                                                                                                                                                                                                                      |                 |

Таблица 3

Микробиологические показатели безопасности  
(промышленная стерильность) консервов группы Е

| N/N п/п | Показатели                                                                           | Допустимый уровень, отвечающий требованиям промышленной стерильности |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| 1.      | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | Не более 50 КОЕ/г (см <sup>3</sup> )                                 |
| 2.      | Молочнокислые микроорганизмы                                                         | Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта                     |
| 3.      | Бактерии группы кишечных палочек (БГКП, колиформы)                                   | Не допускаются в 1000 г (см <sup>3</sup> ) продукта                  |
| 4.      | Дрожжи                                                                               | Не допускаются в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта                     |
| 5.      | Плесени                                                                              | Не более 50 КОЕ/г (см <sup>3</sup> )                                 |

Таблица 4

Микробиологические показатели безопасности

(промышленная стерильность) полуконсервов группы Д

| N/N п/п                                                                                             | Показатели                                                                           | Допустимый уровень                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1.                                                                                                  | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) | Не более $2 \times 10^2$ КОЕ/г                                                    |
| 2.                                                                                                  | Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)                                         | Не допускаются в 1 г продукта                                                     |
| 3.                                                                                                  | <i>B. cereus</i>                                                                     | Не допускаются в 1 г продукта                                                     |
| 4.                                                                                                  | Сульфитредуцирующие клостридии                                                       | Не допускаются в 0,1 г продукта; для рыбных полуконсервов в 1,0 г продукта $<^*>$ |
| 5.                                                                                                  | <i>S. aureus</i> и др. коагулазоположительные стафилококки                           | Не допускаются в 1 г продукта                                                     |
| 6.                                                                                                  | Патогенные, в том числе сальмонеллы                                                  | Не допускаются в 25 г продукта                                                    |
| Примечание: $<^*>$ - для рыбных полуконсервов - не допускается в 1,0 г (см <sup>3</sup> ) продукта. |                                                                                      |                                                                                   |

Таблица 5

Микробиологические показатели безопасности  
(промышленная стерильность) питьевых стерилизованного  
молока и сливок и других продуктов асептического розлива  
на молочной основе

| N/N п/п                                                                                                                                      | Показатели                                                                 | Условия и допустимые уровни, отвечающие требованиям<br>промышленной стерильности                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.                                                                                                                                           | Термостатная выдержка при температуре 37 °С в течение 3 - 5 суток          | Отсутствие видимых дефектов и признаков порчи (вздутие упаковки, изменения внешнего вида и др.) |
| 2.                                                                                                                                           | Кислотность, °Тернера $<^*>$                                               | Изменение титруемой кислотности не более чем на 2 °Тернера                                      |
| 3.                                                                                                                                           | Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов | Не более 10 КОЕ/г (см <sup>3</sup> )                                                            |
| 4.                                                                                                                                           | Микроскопический препарат                                                  | Отсутствие клеток бактерий                                                                      |
| 5.                                                                                                                                           | Органолептические свойства                                                 | Отсутствие изменений вкуса и консистенции                                                       |
| Примечание: $<^*>$ определяется при проведении санитарно-эпидемиологической оценки, при контроле продуктов детского и диетического питания и |                                                                            |                                                                                                 |

при повторных исследованиях.

Приложение 2

ПАРАЗИТОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ  
РЫБЫ, РАКООБРАЗНЫХ, МОЛЛЮСКОВ, ЗЕМНОВОДНЫХ, ПРЕСМЫКАЮЩИХСЯ  
И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

Таблица 1

Пресноводная рыба и продукты ее переработки

| Индекс | Группа продуктов  | Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|--------|-------------------|--------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|        |                   | личинки в живом виде                                         |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|        |                   | 3                                                            | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   | 9   | 10  | 11  | 12  | 13  | 14  | 15  | 16  |
| 1      | Сем. Карповые     | н/д                                                          | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | -   | -   | -   | н/д | -   |
| 2      | Сем. Щуковые      | -                                                            | -   | -   | -   | н/д | -   | -   | -   | н/д | н/д | -   | -   | н/д | -   |
| 3      | Сем. Окуневые     | -                                                            | -   | -   | -   | -   | -   | -   | н/д | н/д | н/д | -   | -   | -   | -   |
| 4      | Сем. Лососевые    | -                                                            | -   | -   | -   | н/д | -   | -   | н/д | -   | н/д | н/д | -   | -   | -   |
| 5      | Сем. Сиговые      | -                                                            | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | н/д | -   | -   | -   | -   |
| 6      | Сем. Хариусовые   | -                                                            | -   | -   | -   | н/д | -   | -   | -   | -   | н/д | -   | -   | -   | -   |
| 7      | Сем. Тресковые    | -                                                            | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | н/д | -   | -   | -   | -   |
| 8      | Сем. Осетровые    | -                                                            | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | н/д | н/д | -   | -   |
| 9      | Сем. Змееголовые  | -                                                            | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | н/д |
| 10     | Сем. Подкаменщики | -                                                            | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | н/д | -   |
| 11     | Сем. Сомовые      | -                                                            | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | н/д | -   |

|      |                                                                                                     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 12   | Фарш из рыб, указанных в п. п. 1 - 11                                                               | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 13   | Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в п. п. 1 - 11                                       | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 14   | Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в п. п. 1 - 11 | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 15   | Икра рыб семейств:                                                                                  |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| 15.1 | Щуковые, окуновые, тресковые (род налимов), хариусовые                                              | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | н/д | -   | -   | -   | -   | -   |
| 15.2 | Лососевые                                                                                           | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | н/д | -   | -   | -   | -   | -   |
| 15.3 | Сиговые                                                                                             | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | н/д | -   | -   | -   | -   | -   |
| 15.4 | Осетровые (бассейны Амура, низовья Волги, Каспийское море)                                          | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | н/д | -   | -   | -   | -   | -   |

Примечание:

3) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);

4) личинки паразитов.

| Трематод          | Цестод                | Нематод            |
|-------------------|-----------------------|--------------------|
| 3 - описторхисов  | 12 - дифиллоботриумов | 13 - анизакисов    |
| 4 - клонорхисов   |                       | 14 - контрацекумов |
| 5 - псевдамфистом |                       | 15 - диоктофим     |
| 6 - метагонимусов |                       | 16 - гнатостом     |
| 7 - нанофиетусов  |                       |                    |

|                    |  |
|--------------------|--|
| 8 - эхинохазмусов  |  |
| 9 - меторхисов     |  |
| 10 - россикотремов |  |
| 11 - апофалусов    |  |

Таблица 2

Проходная рыба и продукты ее переработки

| Индекс | Группа продуктов                                                                            | Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания личинки в живом виде |     |     |     |     |     |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|
|        |                                                                                             | 3                                                                                 | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   |
| 1      | Лососи                                                                                      | -                                                                                 | н/д | н/д | -   | -   | -   |
| 2      | Дальневосточные лососи                                                                      | н/д                                                                               | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 3      | Фарш из рыб, указанных в п. 1                                                               | -                                                                                 | н/д | н/д | -   | -   | -   |
|        | и п. 2                                                                                      | н/д                                                                               | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 4      | Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в п. 1                                       | -                                                                                 | н/д | н/д | -   | -   | -   |
|        | и п. 2                                                                                      | н/д                                                                               | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 5      | Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в п. 1 | -                                                                                 | н/д | н/д | -   | -   | -   |
|        | и п. 2                                                                                      | н/д                                                                               | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 6      | Икра (гонады) рыб, указанных в п. 1, 2                                                      | -                                                                                 | н/д | н/д | -   | -   | -   |

Примечание:

1) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);

2) личинки паразитов

| Трематод         | Цестод               | Нематод           | Скебней       |
|------------------|----------------------|-------------------|---------------|
| 3 - нанофиетусов | 4 - дифиллоботриумов | 5 - анизакисов    | 7 - болбозом  |
|                  |                      | 6 - контрацекумов | 8 - коринозом |

Таблица 3

| Индекс                                                  | Группа продуктов    | Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания |   |     |   |   |     |   |     |     |     |     |     |     |     |
|---------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------|---|-----|---|---|-----|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|                                                         |                     | личинки в живом виде                                         |   |     |   |   |     |   |     |     |     |     |     |     |     |
|                                                         |                     | 3                                                            | 4 | 5   | 6 | 7 | 8   | 9 | 10  | 11  | 12  | 13  | 14  | 15  |     |
| Морская рыба. В. т.ч. по районам промысла и семействам: |                     |                                                              |   |     |   |   |     |   |     |     |     |     |     |     |     |
| 1                                                       | Баренцево море      |                                                              |   |     |   |   |     |   |     |     |     |     |     |     |     |
| 1.1                                                     | Лососевые проходные | -                                                            | - | -   | - | - | н/д | - | -   | н/д | -   | -   | -   | -   | -   |
| 1.2                                                     | Корюшковые          | -                                                            | - | -   | - | - | н/д | - | -   | н/д | -   | -   | -   | -   | -   |
| 1.3                                                     | Сельдевые           | -                                                            | - | -   | - | - | -   | - | -   | н/д | -   | -   | -   | -   | -   |
| 1.4                                                     | Тресковые           | -                                                            | - | н/д | - | - | н/д | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | -   |
| 1.5                                                     | Скорпеновые         | -                                                            | - | -   | - | - | -   | - | -   | н/д | -   | -   | -   | -   | -   |
| 1.6                                                     | Камбаловые          | -                                                            | - | -   | - | - | -   | - | -   | н/д | -   | -   | -   | -   | -   |
| 2                                                       | Северная Атлантика  |                                                              |   |     |   |   |     |   |     |     |     |     |     |     |     |
| 2.1                                                     | Корюшковые          | -                                                            | - | н/д | - | - | -   | - | -   | н/д | -   | -   | -   | -   | -   |
| 2.2                                                     | Сельдевые           | -                                                            | - | н/д | - | - | -   | - | -   | н/д | -   | н/д | -   | -   | -   |
| 2.3                                                     | Тресковые           | -                                                            | - | н/д | - | - | н/д | - | -   | н/д | -   | -   | -   | -   | -   |
| 2.4                                                     | Макруровые          | -                                                            | - | -   | - | - | -   | - | -   | н/д | -   | -   | -   | -   | -   |
| 2.5                                                     | Мерлузовые          | -                                                            | - | -   | - | - | -   | - | -   | н/д | -   | -   | -   | -   | -   |
| 2.6                                                     | Скумбровые          | -                                                            | - | -   | - | - | -   | - | -   | н/д | -   | -   | -   | -   | н/д |

|     |                                    |   |     |   |     |     |     |     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |     |     |
|-----|------------------------------------|---|-----|---|-----|-----|-----|-----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|-----|-----|
| 2.7 | Скорпеновые                        | - | -   | - | -   | -   | -   | -   | - | - | - | - | - | - | - | - | - | -   | -   |
| 2.8 | Камбаловые                         | - | -   | - | -   | -   | -   | -   | - | - | - | - | - | - | - | - | - | -   | -   |
| 3   | Южная Атлантика                    |   |     |   |     |     |     |     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |     |     |
| 3.1 | Мерлузовые                         | - | -   | - | -   | -   | -   | -   | - | - | - | - | - | - | - | - | - | -   | -   |
| 3.2 | Ставридовые                        | - | -   | - | -   | -   | -   | -   | - | - | - | - | - | - | - | - | - | -   | -   |
| 3.3 | Волохостовые                       | - | -   | - | -   | -   | -   | -   | - | - | - | - | - | - | - | - | - | -   | н/д |
| 4   | Балтийское море                    |   |     |   |     |     |     |     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |     |     |
| 4.1 | Корюшковые                         | - | -   | - | -   | -   | -   | -   | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | -   |
| 4.2 | Сельдевые                          | - | -   | - | -   | -   | -   | -   | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | -   |
| 4.3 | Тресковые                          | - | -   | - | н/д | -   | -   | -   | - | - | - | - | - | - | - | - | - | -   | -   |
| 5   | Черное, Азовское, Средиземное моря |   |     |   |     |     |     |     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |     |     |
| 5.1 | Бычковые                           | - | н/д | - | -   | н/д | н/д | -   | - | - | - | - | - | - | - | - | - | -   | -   |
| 5.2 | Кефалевые                          | - | н/д | - | -   | -   | -   | -   | - | - | - | - | - | - | - | - | - | -   | -   |
| 6   | Субантарктика, Антарктика          |   |     |   |     |     |     |     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |     |     |
| 6.1 | Тресковые                          | - | -   | - | -   | -   | -   | -   | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | н/д |
| 6.2 | Мерлузовые                         | - | -   | - | -   | -   | -   | -   | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | н/д |
| 6.3 | Ошибниевые                         | - | -   | - | -   | -   | -   | -   | - | - | - | - | - | - | - | - | - | -   | -   |
| 6.4 | Нототениевые                       | - | -   | - | -   | -   | -   | н/д | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | н/д |
| 6.5 | Белокровные                        | - | -   | - | -   | -   | -   | н/д | - | - | - | - | - | - | - | - | - | н/д | н/д |
| 7   | Индийский океан                    |   |     |   |     |     |     |     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |     |     |
| 7.1 | Ставридовые                        | - | -   | - | -   | -   | -   | -   | - | - | - | - | - | - | - | - | - | -   | -   |
| 7.2 | Скумбриевые                        | - | -   | - | -   | -   | -   | -   | - | - | - | - | - | - | - | - | - | -   | -   |

|      |                                                                                                    |     |     |     |     |     |   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 7.3  | Нитеперые                                                                                          | -   | -   | -   | -   | -   | - | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   |
| 8    | Тихий океан                                                                                        |     |     |     |     |     |   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
| 8.1  | Лососевые                                                                                          | н/д | -   | -   | -   | н/д | - | н/д | -   | -   | -   | н/д | н/д | н/д | -   | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 8.2  | Анчоусовые                                                                                         | -   | -   | -   | -   | -   | - | -   | -   | -   | -   | -   | н/д | -   | -   | -   | -   | -   | -   |
| 8.3  | Сельдевые                                                                                          | -   | -   | -   | -   | -   | - | -   | -   | -   | -   | -   | н/д | -   | -   | -   | -   | -   | -   |
| 8.4  | Ставридовые                                                                                        | -   | -   | -   | -   | -   | - | н/д | -   | -   | -   | н/д | н/д | н/д | -   | -   | -   | -   | -   |
| 8.5  | Терпуговые                                                                                         | -   | -   | -   | -   | -   | - | -   | -   | -   | -   | -   | н/д | н/д | -   | н/д | н/д | -   | -   |
| 8.6  | Камбаловые                                                                                         | -   | -   | -   | -   | -   | - | -   | н/д | -   | -   | -   | н/д | -   | -   | -   | н/д | -   | -   |
| 8.7  | Скорпеновые                                                                                        | -   | -   | -   | -   | -   | - | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | н/д | н/д |
| 8.8  | Бериковые                                                                                          | -   | -   | -   | -   | -   | - | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | н/д | н/д |
| 8.9  | Гемпиловые                                                                                         | -   | -   | -   | -   | -   | - | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | н/д | н/д |
| 8.10 | Тунцы (скумбровые)                                                                                 | -   | -   | -   | -   | -   | - | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | н/д | н/д |
| 8.11 | Тресковые                                                                                          | -   | -   | -   | -   | -   | - | -   | -   | -   | -   | -   | н/д | н/д | н/д | -   | -   | -   | -   |
| 9    | Фарш из рыб семейств, указанных в п. п. 1 - 8                                                      | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 10   | Консервы и пресервы из рыб семейств, указанных в п. п. 1 - 8                                       | н/д | н/д | н/д | н/д | -   | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 11   | Жареная, заливная, соленая, маринованная, копченая, вяленая рыба семейств, указанных в п. п. 1 - 8 | н/д | н/д | н/д | -   | -   | - | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д | н/д |
| 12   | Икра минтая, трески                                                                                | -   | -   | -   | -   | -   | - | -   | -   | -   | -   | -   | н/д | -   | н/д | н/д | -   | -   | -   |
| 13   | Печень трески                                                                                      | -   | -   | -   | -   | -   | - | -   | -   | -   | -   | -   | н/д | -   | -   | н/д | -   | -   | -   |

Примечание:

5) н/д - не допускаются (личинки в живом виде);

6) личинки паразитов

| Трематод             | Цестод                 | Нематод             | Скебней        |
|----------------------|------------------------|---------------------|----------------|
| 3 - нанофиетусов     | 8 - дифиллоботриумов   | 11 - анизакисов     | 14 - болбозом  |
| 4 - гетерофиетусов   | 9 - диплогонорусов     | 12 - контрацекумов  | 15 - коринозом |
| 5 - криптокортилусов | 10 - пиримикоцефалусов | 13 - псевдотерранов |                |
| 6 - росикотремов     |                        |                     |                |
| 7 - апофалусов       |                        |                     |                |

Таблица 4

Ракообразные, моллюски морские, земноводные, пресмыкающиеся и продукты их переработки

| Индекс | Группа продуктов                                                                                                                                                        | Паразитологические показатели и допустимые уровни содержания личинки в живом виде (виды паразитов) |   |   |   |   |   |   |    |    |   |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|----|----|---|
|        |                                                                                                                                                                         | 3                                                                                                  | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |   |
|        |                                                                                                                                                                         | Ракообразные и продукты их переработки                                                             |   |   |   |   |   |   |    |    |   |
| 1      | Ракообразные и продукты их переработки                                                                                                                                  |                                                                                                    |   |   |   |   |   |   |    |    |   |
| 1.1    | Раки из водоемов Дальнего Востока (Россия, п-ов Корея, КНР и др.), США                                                                                                  | н/д                                                                                                | - | - | - | - | - | - | -  | -  | - |
| 1.2    | Пресноводные креветки из водоемов Дальнего Востока (Россия, п-ов Корея)                                                                                                 | н/д                                                                                                | - | - | - | - | - | - | -  | -  | - |
| 1.3    | Пресноводные крабы (из водоемов Дальнего Востока России, стран Юго-Восточной Азии, Шри-Ланки, Центральной Америки, Перу, Либерии, Нигерии, Камеруна, Мексики, Филиппин) | н/д                                                                                                | - | - | - | - | - | - | -  | -  | - |
| 1.4    | Соус из пресноводных крабов (п.                                                                                                                                         | н/д                                                                                                | - | - | - | - | - | - | -  | -  | - |



|  |  |                     |
|--|--|---------------------|
|  |  | 11 - эхиноцефалусов |
|--|--|---------------------|

Приложение 3

ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ РАДИОНУКЛИДОВ ЦЕЗИЯ-137 И СТРОНЦИЯ-90

Коды ТН ВЭД ЕАЭС: Группы 02 - 20

| N   | Группы продуктов питания                                                         | Удельная активность цезия-137, Бк/кг(л) | Удельная активность стронция-90, Бк/кг(л) |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------|
| 1.  | Мясо, мясные продукты и субпродукты                                              | 200                                     | -                                         |
| 2.  | Оленина, мясо диких животных                                                     | 300                                     | -                                         |
| 3.  | Рыба и рыбные продукты                                                           | 130                                     | 100                                       |
| 4.  | Рыба сушеная и вяленая                                                           | 260                                     | -                                         |
| 5.  | Молоко и молочные продукты                                                       | 100                                     | 25                                        |
| 6.  | Молоко сгущенное и концентрированное, консервы молочные                          | 300                                     | 100                                       |
| 7.  | Молоко сухое                                                                     | 500                                     | 200                                       |
| 8.  | Овощи, корнеплоды, включая картофель                                             | 80 (600 (2))                            | 40 (200 (2))                              |
| 9.  | Хлеб и хлебобулочные изделия                                                     | 40                                      | 20                                        |
| 10. | Мука, крупы, хлопья, пищевые злаки, макаронные изделия                           | 60                                      | -                                         |
| 11. | Дикорастущие ягоды и консервированные продукты из них                            | 160 (800 (2))                           | -                                         |
| 12. | Грибы свежие                                                                     | 500                                     | -                                         |
| 13. | Грибы сушеные                                                                    | 2500                                    | -                                         |
| 14. | Специализированные продукты детского питания в готовом для употребления виде (1) | 40                                      | 25                                        |

Примечания: (1) - для сублимированных продуктов удельная активность определяется в восстановленном продукте; (2) - допустимый уровень в сухом продукте.

Приложение 4

МАКСИМАЛЬНЫЕ ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ  
ОСТАТКОВ ВЕТЕРИНАРНЫХ (ЗООТЕХНИЧЕСКИХ) ПРЕПАРАТОВ В ПИЩЕВЫХ  
ПРОДУКТАХ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, КОНТРОЛИРУЕМЫЕ СОГЛАСНО  
ИНФОРМАЦИИ ОБ ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ <4>

Таблица 1

Максимальные допустимые уровни остатков  
антимикробных средств

| Индекс | Название препаратов                          | Вид<br>сельскохозяйственных<br>животных    | Наименовани<br>е продукта<br><5> | Максимальны<br>е уровни<br>остатков<br>(мг/кг, не<br>более) | Примечания |
|--------|----------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------|
| 1      | 2                                            | 3                                          | 4                                | 5                                                           | 6          |
| 1.     | Апрамицин<br>Apramycin<br>(аминогликозиды)   | все<br>виды<br>убойных<br>животных и птицы | Мясо, жир                        | 1,0                                                         |            |
|        |                                              |                                            | печень                           | 10                                                          |            |
|        |                                              |                                            | почки                            | 20                                                          |            |
| 2.     | Гентамицин<br>Gentamycin<br>(аминогликозиды) | все<br>виды<br>убойных<br>животных         | Мясо, жир                        | 0,05                                                        |            |
|        |                                              |                                            | печень                           | 0,2                                                         |            |
|        |                                              |                                            | почки                            | 0,75                                                        |            |
|        |                                              | крупный рогатый скот                       | Молоко                           | 0,1                                                         |            |
| 3.     | Канамицин                                    | Все<br>виды<br>убойных                     | Мясо, жир                        | 0,1                                                         |            |

|    |                                                    |                                                                                                                         |                                      |      |                       |
|----|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------|-----------------------|
|    | Капатусин<br>(аминогликозиды)                      | животных и птицы за<br>исключением рыбы                                                                                 | печень                               | 0,6  |                       |
|    |                                                    |                                                                                                                         | почки                                | 2,5  |                       |
|    |                                                    |                                                                                                                         | Молоко                               | 0,15 |                       |
| 4. | Неомицин<br>Neomycin<br>(аминогликозиды)           | Все виды убойных<br>животных, в том числе<br>птица и рыба прудовая<br>и садкового<br>содержания                         | Мясо, жир                            | 0,5  | Включая<br>фрамицетин |
|    |                                                    |                                                                                                                         | Яйца<br>жидкие<br>яичные<br>продукты | 0,5  |                       |
|    |                                                    |                                                                                                                         | Почки                                | 5    |                       |
|    |                                                    |                                                                                                                         | печень                               | 0,5  |                       |
|    |                                                    |                                                                                                                         | Молоко                               | 1,5  |                       |
| 5. | Паромомицин<br>Paromomycin<br>(аминогликозиды)     | Все виды убойных<br>животных, в том числе<br>птица и рыба прудовая<br>и садкового<br>содержания                         | Мясо                                 | 0,5  |                       |
|    |                                                    |                                                                                                                         | Печень и<br>почки                    | 1,5  |                       |
| 6. | Спектиномицин<br>Spectinomycin<br>(аминогликозиды) | Все виды убойных<br>животных, в том числе<br>птица и рыба прудовая<br>и садкового<br>содержания, за<br>исключением овец | Жир                                  | 0,5  |                       |
|    |                                                    |                                                                                                                         | Мясо                                 | 0,3  |                       |
|    |                                                    |                                                                                                                         | Почки                                | 5    |                       |
|    |                                                    |                                                                                                                         | Печень<br>говяжьей                   | 1    |                       |
|    |                                                    |                                                                                                                         | Молоко                               | 0,2  |                       |
|    |                                                    | Овцы                                                                                                                    | Жир                                  | 0,5  |                       |
|    |                                                    |                                                                                                                         | Мясо                                 | 0,3  |                       |
|    |                                                    |                                                                                                                         | Почки                                | 5    |                       |
|    |                                                    |                                                                                                                         | Печень                               | 2    |                       |

|     |                                                                                          |                                                | Молоко                                   | 0,2                             |                                                                                                     |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.  | Стрептомицин/Дигидрострептомицин<br>Streptomycin/Dihydrostreptomycin<br>(аминогликозиды) | Все виды убойных животных                      | Мясо<br>Жир<br>Печень<br>Почки           | 0,5<br>0,5<br>0,5<br>1          |                                                                                                     |
|     |                                                                                          | Птица                                          | Яйца и яичные продукты                   | 0,5                             |                                                                                                     |
| 8.  | Цефтиофур<br>Ceftiofur<br>(цефалоспорины)                                                | Все виды убойных млекопитающих животных, птица | мясо<br>печень<br>почки<br>жир<br>молоко | 1,0<br>2,0<br>6,0<br>2,0<br>0,1 | Сумма всех остатков, содержащих $\beta$ -лактамовую структуру, выраженных как десфууроилл-цефтиофур |
| 9.  | Цефацетрил<br>Cefacetrile<br>(цефалоспорины)                                             | крупный рогатый скот                           | Молоко                                   | 0,125                           | При внутривыменном использовании                                                                    |
| 10. | Цефалексин<br>Cefalexin<br>(цефалоспорины)                                               | крупный рогатый скот                           | Молоко<br>Мясо<br>Жир<br>Почки<br>печень | 0,1<br>0,2<br>0,2<br>1<br>0,2   |                                                                                                     |
| 11. | Цефалоним<br>Cefalonium<br>(цефалоспорины)                                               | крупный рогатый скот                           | молоко                                   | 0,02                            |                                                                                                     |
| 12. | Цефоперазон<br>Cefoperazone                                                              | крупный рогатый скот                           | Молоко                                   | 0,05                            |                                                                                                     |

|     | (цефалоспорины)                                             |                                                    |                                                     |                                            |  |                                                                    |
|-----|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------|
| 13. | Цефкином<br>Cefquinome<br>(цефалоспорины)                   | крупный рогатый скот,<br>свиньи, лошади            | Мясо,<br>кожа,<br>жир,<br>печень<br>почки<br>молоко | 0,05<br>0,05<br>0,05<br>0,1<br>0,2<br>0,02 |  | Сумма цефепима<br>и<br>дезаце-тилцефали<br>рина                    |
| 14. | Цефепим<br>Cefepim<br>(цефалоспорины)                       | крупный рогатый скот                               | Мясо,<br>жир<br>почки<br>Молоко                     | 0,05<br>0,05<br>0,1<br>0,01                |  |                                                                    |
| 15. | Все вещества сульфаниламидной<br>группы<br>(сульфаниламиды) | Все виды убойных<br>животных и птицы               | Мясо,<br>жир,<br>печень,<br>почки<br>Молоко         | 0,1<br>0,1<br>0,1<br>0,1<br>0,025          |  | Сумма всех<br>остатков данной<br>группы не должна<br>превышать МДУ |
| 16. | Баквиприм<br>Baciloprim<br>(производные диаминопиримидина)  | Крупный рогатый скот<br>Овцы<br>Козы<br><br>свиньи | жир<br>печень<br>почки<br>молоко<br>кожа и жир      | 0,01<br>0,3<br>0,15<br>0,03<br>0,04        |  |                                                                    |

|     |                                                                        |                                                           |                                                        |                                   |  |
|-----|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------|--|
|     |                                                                        |                                                           | печень<br>почки                                        | 0,05<br>0,05                      |  |
| 17. | Триметоприм<br>Trimethoprim<br>(производные диаминопиримидина)         | Все виды убойных животных и птицы, за исключением лошадей | мясо<br>печень<br>почки<br>жир                         | 0,05<br>0,05<br>0,05<br>0,05      |  |
|     |                                                                        | Лошади                                                    | молоко                                                 | 0,05                              |  |
|     |                                                                        |                                                           | мясо<br>печень<br>почки<br>жир                         | 0,1<br>0,1<br>0,1<br>0,1          |  |
| 18. | Клавулановая кислота<br>Clavulanic acid<br>(ингибиторы бета-лактамазы) | Крупный рогатый скот, свиньи                              | Мясо<br>Жир (для свиной кожа и жир)<br>печень<br>почки | 0,1<br>0,1<br>0,2<br>0,4          |  |
|     |                                                                        | Крупный рогатый скот                                      | молоко                                                 | 0,2                               |  |
| 19. | Линкомицин/клиндамицин<br>Lincomycin/Clindamycin<br>(линкозамиды)      | Все виды убойных животных и птицы                         | мясо<br>жир, кожа<br>печень<br>почки<br>молоко         | 0,1<br>0,05<br>0,5<br>1,5<br>0,15 |  |

|     |                                                |                                                                                                 |                                                                          |      |  |                                                                                          |
|-----|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------|--|------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                |                                                                                                 | яйца и жидкие<br>яичные<br>продукты                                      | 0,05 |  |                                                                                          |
| 20. | Пиримидин<br>Pirimidin<br>(пиримидины)         | все виды убойных<br>животных и птицы                                                            | мясо                                                                     | 0,1  |  |                                                                                          |
|     |                                                |                                                                                                 | печень                                                                   | 1    |  |                                                                                          |
|     |                                                |                                                                                                 | почки                                                                    | 0,4  |  |                                                                                          |
|     |                                                |                                                                                                 | молоко                                                                   | 0,1  |  |                                                                                          |
| 21. | Тиамфеникол<br>Thiamphenicol<br>(флорфениколы) | все виды убойных<br>животных, в том числе<br>птица и рыба прудовая<br>и садкового<br>содержания | мясо (для<br>рыбы в<br>натуральной<br>пропорции с<br>кожей)              | 0,05 |  | как сумма<br>тиамфеникола и<br>конъюгатов<br>тиамфеникола в<br>расчете на<br>тиамфеникол |
|     |                                                |                                                                                                 | печень (кроме<br>рыбы)                                                   | 0,05 |  |                                                                                          |
|     |                                                |                                                                                                 | почки (кроме<br>рыбы)                                                    | 0,05 |  |                                                                                          |
|     |                                                |                                                                                                 | жир (для<br>свиней и<br>птицы в<br>натуральных<br>пропорциях с<br>кожей) | 0,05 |  |                                                                                          |
|     |                                                |                                                                                                 | молоко                                                                   | 0,05 |  |                                                                                          |
| 22. | Флорфеникол<br>Florfenicol<br>(флорфениколы)   | Крупный и<br>рогатый скот                                                                       | мясо                                                                     | 0,2  |  | Сумма<br>флорфеникола и<br>его метаболитов в<br>виде<br>флорфеникол-амин<br>а            |
|     |                                                |                                                                                                 | печень                                                                   | 3    |  |                                                                                          |
|     |                                                |                                                                                                 | жир                                                                      | 0,2  |  |                                                                                          |
|     |                                                |                                                                                                 | почки                                                                    | 0,3  |  |                                                                                          |
|     |                                                | Свины                                                                                           | мясо                                                                     | 0,3  |  |                                                                                          |
|     |                                                |                                                                                                 | печень                                                                   | 2    |  |                                                                                          |

|     |                                       |                                       |                                          |                                  |  |
|-----|---------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------|--|
|     |                                       |                                       | почки<br>жир, кожа                       | 0,5<br>0,5                       |  |
|     | Птица                                 |                                       | мясо                                     | 0,1                              |  |
|     |                                       |                                       | печень                                   | 2,5                              |  |
|     |                                       |                                       | почки                                    | 0,75                             |  |
|     |                                       |                                       | жир, кожа                                | 0,2                              |  |
|     | Рыба прудовая и садкового содержания  |                                       | мясо (в натуральной пропорции с кожей)   | 1                                |  |
|     | Другие виды животных                  |                                       | мясо                                     | 0,1                              |  |
|     |                                       |                                       | жир                                      | 0,2                              |  |
|     |                                       |                                       | печень                                   | 2                                |  |
|     |                                       |                                       | почки                                    | 0,3                              |  |
| 23. | Флумеквин<br>Flumequine<br>(хинолоны) | Крупный и мелкий рогатый скот, свиньи | мясо<br>печень<br>почки<br>жир<br>молоко | 0,2<br>0,5<br>1,5<br>0,3<br>0,05 |  |
|     |                                       | Птица                                 | мясо<br>печень<br>почки<br>жир, кожа     | 0,4<br>0,8<br>1,0<br>0,25        |  |
|     |                                       | Рыба прудовая и                       | мясо (в                                  | 0,6                              |  |

|     | содержания                                                                                                                                        | натуральной пропорции с кожей)                                                                                                                               |                                                                                                                                                 |                                                                                |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
|     | Другие виды животных                                                                                                                              | мясо<br>печень<br>почки<br>жир                                                                                                                               | 0,2<br>0,5<br>1,0<br>0,25                                                                                                                       |                                                                                |
| 24. | Ципрофлоксацин/энрофлоксацин/Пефлоксацин/офлоксацин/норфлоксацин<br>Ciprofloxacin/Enrofloxacin/refloxacin/ofloxacin/norfloxacin<br>(фторхинолоны) | Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания<br><br>Крупный и мелкий рогатый скот<br><br>Птица<br><br>Свиньи, кролики | Мясо<br>Жир (для свиней в натуральной пропорции с кожей)<br><br>Молоко<br>Печень<br>Почки<br><br>Печень<br>Почки<br>Кожа<br><br>Печень<br>Почки | 0,1<br>0,1<br><br>0,1<br>0,3<br>0,2<br><br>0,2<br>0,3<br>0,1<br><br>0,2<br>0,3 |
| 25. | Сарафлоксацин<br>Sarafloxacin<br>(хинолоны)                                                                                                       | индейки, куры                                                                                                                                                | Мясо<br>Печень<br>Почки<br>Кожа и жир                                                                                                           | 0,01<br>0,1<br>0,1<br>0,01                                                     |

|     |                                             | рыба прудовая и садкового содержания (лососевые)                               | мясо (в натуральной пропорции с кожей)           | 0,03 |  |
|-----|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------|--|
| 26. | Данофлоксацин<br>Danofloxacin<br>(хинолоны) | Крупный и мелкий рогатый скот, птица                                           | Мясо                                             | 0,2  |  |
|     |                                             |                                                                                | Печень                                           | 0,4  |  |
|     |                                             |                                                                                | Почки                                            | 0,4  |  |
|     |                                             |                                                                                | Жир (для птицы кожа и жир)                       | 0,1  |  |
|     |                                             | Прочие виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания | Молоко                                           | 0,03 |  |
|     |                                             |                                                                                | Мясо (для рыбы в натуральной пропорции с кожей)  | 0,1  |  |
| 27. | Дифлоксацин<br>Difloxacin<br>(хинолоны)     | Крупный и мелкий рогатый скот                                                  | Печень                                           | 0,2  |  |
|     |                                             |                                                                                | Почки                                            | 0,2  |  |
|     |                                             |                                                                                | Жир (для свиней в натуральной пропорции с кожей) | 0,05 |  |
|     |                                             |                                                                                | Мясо                                             | 0,4  |  |
|     |                                             | Свиньи                                                                         | Печень                                           | 1,4  |  |
|     |                                             |                                                                                | Почки                                            | 0,8  |  |
|     |                                             |                                                                                | Жир                                              | 0,1  |  |
|     |                                             |                                                                                | Мясо                                             | 0,4  |  |
|     |                                             |                                                                                | Печень                                           | 0,8  |  |

|     |                                                                                |                                                                                     |                                                      |       |  |  |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------|--|--|
|     |                                                                                |                                                                                     | Почки                                                | 0,8   |  |  |
|     |                                                                                |                                                                                     | Кожа и жир                                           | 0,1   |  |  |
|     | Птица                                                                          |                                                                                     | Мясо                                                 | 0,3   |  |  |
|     |                                                                                |                                                                                     | Печень                                               | 1,9   |  |  |
|     |                                                                                |                                                                                     | Почки                                                | 0,6   |  |  |
|     |                                                                                |                                                                                     | Кожа и жир                                           | 0,4   |  |  |
|     | Прочие виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания |                                                                                     | Мясо (для рыбы в натуральной пропорции с кожей)      | 0,3   |  |  |
|     |                                                                                |                                                                                     | Печень                                               | 0,8   |  |  |
|     |                                                                                |                                                                                     | Почки                                                | 0,6   |  |  |
|     |                                                                                |                                                                                     | Жир                                                  | 0,1   |  |  |
| 28. | Марбофлоксацин<br>Marbofloxacin<br>(хинолоны)                                  | Крупный рогатый скот, свиньи                                                        | Мясо                                                 | 0,15  |  |  |
|     |                                                                                |                                                                                     | Жир (для свиней жир в натуральной пропорции с кожей) | 0,05  |  |  |
|     |                                                                                |                                                                                     | Печень                                               | 0,15  |  |  |
|     |                                                                                |                                                                                     | Почки                                                | 0,15  |  |  |
|     |                                                                                |                                                                                     | Молоко                                               | 0,075 |  |  |
|     |                                                                                |                                                                                     |                                                      |       |  |  |
| 29. | Оксолиновая кислота<br>Oxolinic acid<br>(хинолоны)                             | Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания | Мясо (для рыбы в натуральной пропорции с кожей)      | 0,1   |  |  |

|     |                                            |                                                                                     |                                                                                                                                                                      |                                              |                                          |
|-----|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------|
|     |                                            |                                                                                     | Печень<br>Почки<br>Жир (для свиней и птицы кожа и жир в естественных пропорциях)                                                                                     | 0,15<br>0,15<br>0,05                         |                                          |
| 30. | Эритромицин<br>Erythromycin<br>(макролиды) | Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания | Мясо (для рыбы в естественной пропорции с кожей)<br>Печень<br>Почки<br>Жир (для свиней в естественных пропорциях с кожей)<br>Молоко<br>Яйца и жидкие яичные продукты | 0,2<br><br>0,2<br>0,2<br>0,2<br>0,04<br>0,15 |                                          |
| 31. | Спирамицин<br>Spigamycin<br>(макролиды)    | Крупный рогатый скот                                                                | Мясо<br>Жир<br>Печень<br>Почки<br>Молоко                                                                                                                             | 0,2<br>0,3<br>0,3<br>0,3<br>0,2              | Сумма<br>спирамицина и<br>неоспирамицина |

|     |                                         |                                                                          |                                                                                |                           |                                                                           |
|-----|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
|     |                                         | Куры                                                                     | Мясо<br>Кожа и жир<br>Печень                                                   | 0,2<br>0,3<br>0,4         |                                                                           |
|     |                                         | Свиньи                                                                   | Мясо<br>Печень<br>Почки<br>Жир                                                 | 0,25<br>2,0<br>1,0<br>0,3 | эквиваленты<br>спирамицина<br>(остатки<br>антимикробной<br>активностью) с |
| 32. | Тилмикозин<br>Tilmicosin<br>(макролиды) | Птица                                                                    | Мясо                                                                           | 0,075                     |                                                                           |
|     |                                         |                                                                          | кожа и жир                                                                     | 0,075                     |                                                                           |
|     |                                         |                                                                          | печень                                                                         | 1,0                       |                                                                           |
|     |                                         |                                                                          | почки                                                                          | 0,25                      |                                                                           |
|     |                                         |                                                                          | Прочие виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания | 0,05                      |                                                                           |
|     |                                         |                                                                          | Мясо (для рыбы в натуральной пропорции с кожей)                                | 1,0                       |                                                                           |
|     |                                         |                                                                          | Печень                                                                         | 1,0                       |                                                                           |
|     |                                         |                                                                          | Почки                                                                          | 0,05                      |                                                                           |
|     |                                         |                                                                          | Жир (для свиней в натуральной пропорции с кожей)                               |                           |                                                                           |
|     |                                         |                                                                          | Молоко                                                                         | 0,05                      |                                                                           |
| 33. | Тилозин<br>Tylosin<br>(макролиды)       | Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового | Мясо (для рыбы в натуральной пропорции с                                       | 0,1                       | Как тилозин А                                                             |

|     |                                              |                                                                                                         |                                        |                                                                                                                                                                                                                               |
|-----|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | содержания                                   | кожей)<br>Печень<br>Почки<br>Жир (для свиней и птицы в натуральной пропорции с кожей)<br>Яйца<br>Молоко | 0,1<br>0,1<br>0,1<br><br>0,2<br>0,05   |                                                                                                                                                                                                                               |
| 34. | Тилвалозин<br>Tilvalosin<br>(макролиды)      | Свиньи                                                                                                  | 0,05<br>0,05<br>0,05<br>0,05           | Сумма<br>тилвалозина и<br>3-О-ацетилтилозин<br>а                                                                                                                                                                              |
|     |                                              | Мясо                                                                                                    | 0,05                                   |                                                                                                                                                                                                                               |
|     |                                              | Жир и кожа                                                                                              | 0,05                                   |                                                                                                                                                                                                                               |
|     |                                              | Печень                                                                                                  | 0,05                                   |                                                                                                                                                                                                                               |
| 35. | Тулатромицин<br>Tulathromycin<br>(макролиды) | Птица                                                                                                   | 0,05<br>0,05<br>0,05                   | (2R,3S,4R,<br>5R,8R,10R,<br>11R,12S,<br>13S,14R)-2-этил-3,<br>4,10,13-тетрагидро<br>кси-3,5,8,10,<br>12,14-гексаметил-1<br>1-[[3,4,6-тридеокси-<br>3-(диметиламино)-<br>β -Д-ксило-гексопи<br>раносил]<br>окси]-1-окса-6-азац |
|     |                                              | Мясо                                                                                                    | 0,05                                   |                                                                                                                                                                                                                               |
|     |                                              | Жир и кожа                                                                                              | 0,05                                   |                                                                                                                                                                                                                               |
|     |                                              | Печень                                                                                                  | 0,05                                   |                                                                                                                                                                                                                               |
| 35. | Тулатромицин<br>Tulathromycin<br>(макролиды) | Крупный рогатый скот                                                                                    | 0,1<br>3,0<br>3,0<br>0,1<br>3,0<br>3,0 |                                                                                                                                                                                                                               |
|     |                                              | печень                                                                                                  | 0,1                                    |                                                                                                                                                                                                                               |
|     |                                              | почки                                                                                                   | 3,0                                    |                                                                                                                                                                                                                               |
|     |                                              | Кожа и жир                                                                                              | 0,1                                    |                                                                                                                                                                                                                               |
| 35. | Свиньи                                       | Печень                                                                                                  | 3,0                                    |                                                                                                                                                                                                                               |
|     |                                              | Почки                                                                                                   | 3,0                                    |                                                                                                                                                                                                                               |

|            |                                                                |                                                                                     |                             |        |                                       |                                                                            |
|------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
|            |                                                                |                                                                                     |                             |        |                                       | илопент-декан-15-один, выраженный как эквиваленты тулатромицина            |
| 36.        | Тиамулин<br>Tiamulin<br>(плевромутилины)                       | Свиньи, кролики                                                                     | Мясо                        | 0,1    |                                       | Сумма метаболитов, которые могут быть гидролизваны в 8- α -гидроксимутилин |
|            |                                                                |                                                                                     | Печень                      | 0,5    |                                       |                                                                            |
|            |                                                                | Куры                                                                                | Мясо                        | 0,1    |                                       |                                                                            |
|            |                                                                |                                                                                     | Кожа и жир                  | 0,1    |                                       |                                                                            |
|            |                                                                |                                                                                     | Печень                      | 1,0    |                                       |                                                                            |
|            |                                                                |                                                                                     | Яйца жидкие яичные продукты | 1,0    |                                       |                                                                            |
|            |                                                                |                                                                                     | Индейки                     | Мясо   |                                       |                                                                            |
| Кожа и жир | 0,1                                                            |                                                                                     |                             |        |                                       |                                                                            |
| Печень     | 0,3                                                            |                                                                                     |                             |        |                                       |                                                                            |
| 37.        | Вальнемулин<br>Valnemulin<br>(плевромутилины)                  | Свиньи                                                                              | Мясо                        | 0,05   |                                       |                                                                            |
|            |                                                                |                                                                                     | Печень                      | 0,5    |                                       |                                                                            |
|            |                                                                |                                                                                     | почки                       | 0,1    |                                       |                                                                            |
| 38.        | Рифаксимин/рифампицин<br>Rifaximin/Rifampicin<br>(ансампицины) | Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания | мясо                        |        | Введение МДУ с 01.01.2012; рифаксимин |                                                                            |
|            |                                                                |                                                                                     | Крупный рогатый скот        | молоко |                                       | 0,06                                                                       |
|            |                                                                |                                                                                     | Пчелы                       | мед    |                                       | С 01.01. 2012                                                              |
| 39.        | Колистин<br>Colistin                                           | Все виды убойных животных, в том числе                                              | Мясо (для рыбы в            | 0,15   |                                       |                                                                            |

|     |                                            |                                              |                                                                                                                                                                 |                                        |                                                            |  |
|-----|--------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------------------|--|
|     | (полимиксины)                              | птица и рыба прудовая и садкового содержания | естественных пропорциях с кожей)<br>Жир (для свиней и птицы кожа и жир в естественных пропорциях)<br>печень<br>почки<br>Молоко<br>Яйца и жидкие яичные продукты | 0,15<br><br>0,15<br>0,2<br>0,05<br>0,3 |                                                            |  |
| 40. | Бацитрацин<br>Bacitracin<br>(полипептиды)  | Крупный рогатый скот<br>Кролики              | молоко<br>Мясо<br>Жир<br>Печень<br>почки                                                                                                                        | 0,1<br>0,15<br>0,15<br>0,15<br>0,15    | Сумма бацитрацинов А, В, С, в т.ч. в виде цинк-бацитрацина |  |
| 41. | Новобиоцин<br>Novobiocin                   | Крупный рогатый скот                         | молоко                                                                                                                                                          | 0,05                                   |                                                            |  |
| 42. | Авиламицин<br>Avilamycin<br>(ортозомицины) | Свиньи, домашняя птица, кролики              | Мясо<br>Жир<br>Печень<br>Почки                                                                                                                                  | 0,05<br>0,1<br>0,3<br>0,2              | Дихлороизо-эверниновая кислота                             |  |
| 43. | Монэнзин                                   | Крупный рогатый скот                         | Мясо                                                                                                                                                            | 0,002                                  | монэнзин А                                                 |  |

|     |                                                                           |                                                                                            |                 |       |                                                                                  |
|-----|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------|
|     | Mopensin<br>(ионофоры)                                                    |                                                                                            | Жир             | 0,01  |                                                                                  |
|     |                                                                           |                                                                                            | Печень          | 0,03  |                                                                                  |
|     |                                                                           |                                                                                            | Почки           | 0,002 |                                                                                  |
|     |                                                                           |                                                                                            | молоко          | 0,002 |                                                                                  |
|     |                                                                           | Прочие виды убойных животных и птицы, кроме бройлеров, индеек                              | Печень          | 0,008 |                                                                                  |
|     |                                                                           |                                                                                            | Другие продукты | 0,002 |                                                                                  |
| 44. | Ласалоцид<br>Lasalocid<br>(ионофоры)                                      | Птица                                                                                      | Мясо            | 0,02  | ласалоцид А                                                                      |
|     |                                                                           |                                                                                            | Кожа и жир      | 0,1   |                                                                                  |
|     |                                                                           |                                                                                            | Печень          | 0,1   |                                                                                  |
|     |                                                                           |                                                                                            | Почки           | 0,05  |                                                                                  |
|     |                                                                           |                                                                                            | яйца            | 0,15  |                                                                                  |
|     |                                                                           |                                                                                            |                 |       |                                                                                  |
|     |                                                                           | Прочие виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания             | Молоко          | 0,001 | Натрий ласалоцид                                                                 |
|     |                                                                           |                                                                                            | Печень          | 0,05  |                                                                                  |
|     |                                                                           |                                                                                            | Почки           | 0,05  |                                                                                  |
|     |                                                                           |                                                                                            | Другие продукты | 0,005 |                                                                                  |
|     |                                                                           |                                                                                            |                 |       |                                                                                  |
|     |                                                                           |                                                                                            |                 |       |                                                                                  |
| 45. | Нитрофураны (включая фуразолидон)<br>Nitrofurans (including furazolidone) | Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания, пчелы | Мясо            |       | не допускаются в продукции животного происхождения на уровне определения методов |
|     |                                                                           |                                                                                            | Кожа и жир      |       |                                                                                  |
|     |                                                                           |                                                                                            | Печень          |       |                                                                                  |
|     |                                                                           |                                                                                            | Почки           |       |                                                                                  |
|     |                                                                           |                                                                                            | яйца            |       |                                                                                  |
|     |                                                                           |                                                                                            | молоко          |       |                                                                                  |



|     |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                                                                                |                                           |  |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--|
|     |                                                                                    |                                                                                     | Почки                                                                                                                                          | 0,6                                       |  |
| 49. | Бензилпенициллин/пенетамат<br>Benzylpenicillin/Penethamate<br>(группа пенициллины) | Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания | Мясо (для рыбы в естественных пропорциях с кожей)<br><br>Жир (для свиней и птицы в естественных пропорциях с кожей)<br><br>Печень<br><br>Почки | 0,05<br><br>0,05<br><br>0,05<br>0,05      |  |
| 50. | Ампициллин<br>Ampicillin<br>(группа пенициллины)                                   | Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания | Мясо (для рыбы в естественных пропорциях с кожей)<br><br>Жир<br><br>Печень<br><br>Почки<br><br>Молоко                                          | 0,05<br><br>0,05<br>0,05<br>0,05<br>0,004 |  |
| 51. | Амоксициллин<br>Amoxicillin<br>(группа пенициллины)                                | Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания | Мясо (для рыбы в естественных пропорциях с кожей)<br><br>Жир<br><br>Печень<br><br>Почки                                                        | 0,05<br><br>0,05<br>0,05<br>0,05          |  |

|     |                                                  |                                                                                     |                                          |                                  |  |
|-----|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------|--|
|     |                                                  |                                                                                     | Молоко                                   | 0,004                            |  |
| 52. | Клоксациллин<br>Cloxacillin<br>(пенициллины)     | Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания | Мясо<br>Жир<br>Печень<br>Почки<br>Молоко | 0,3<br>0,3<br>0,3<br>0,3<br>0,03 |  |
| 53. | Диклоксациллин<br>Dicloxacillin<br>(пенициллины) | Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания | Мясо<br>Жир<br>Печень<br>Почки<br>Молоко | 0,3<br>0,3<br>0,3<br>0,3<br>0,03 |  |
| 54. | Нафциллин<br>Nafcillin<br>(пенициллины)          | Все виды жвачных животных                                                           | Мясо<br>Жир<br>Печень<br>Почки<br>Молоко | 0,3<br>0,3<br>0,3<br>0,3<br>0,03 |  |
| 55. | Оксациплин<br>Oxacillin<br>(пенициллины)         | Все виды убойных животных, в том числе птица и рыба прудовая и садкового содержания | Мясо<br>Жир<br>Печень<br>Почки<br>Молоко | 0,3<br>0,3<br>0,3<br>0,3<br>0,03 |  |
| 56. | Феноксиметилпенициллин                           | Свины                                                                               | Мясо                                     | 0,025                            |  |

|  |                                                |                |            |       |  |
|--|------------------------------------------------|----------------|------------|-------|--|
|  | Phenoximethylenicillin<br>(группа пенициллина) |                | Печень     | 0,025 |  |
|  |                                                |                | Почки      | 0,025 |  |
|  |                                                | Домашняя птица | Мясо       | 0,025 |  |
|  |                                                |                | Кожа и жир | 0,025 |  |
|  |                                                |                | Печень     | 0,025 |  |
|  |                                                |                | Почки      | 0,025 |  |

Таблица 2

Максимально допустимые уровни остатков  
антипротозойных средств

| Индекс | Название препаратов      | Вид<br>сельско-хозяйственны<br>х животных                      | Наименовани<br>е продукта<br><5>     | Максимальны<br>е уровни<br>остатков<br>(мг/кг), не<br>более | Примечания     |
|--------|--------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------|
| 1      | 2                        | 3                                                              | 4                                    | 5                                                           | 6              |
| 1.     | Диклазурил<br>Diclazuril | овцы<br>кролики                                                | мясо                                 | 0,5                                                         | как диклазурил |
|        |                          |                                                                | печень                               | 3,0                                                         |                |
|        |                          |                                                                | почки                                | 2,0                                                         |                |
|        |                          |                                                                | жир                                  | 1,0                                                         |                |
|        |                          | Птица<br>(цыплята-бройлеры,<br>индейки для откорма),<br>свиньи | мясо<br>печень<br>почки<br>жир, кожа | 0,5<br>3<br>2<br>1                                          |                |
|        |                          | Прочие виды убойных                                            | Яйца                                 | 0,002                                                       |                |

|    |                            |                                                            |                                                                         |                                                        |                        |
|----|----------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------|
|    |                            | животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания | Печень<br>Почки<br>Другие продукты                                      | 0,04<br>0,04<br>0,005                                  |                        |
| 2. | Имидокарб<br>Imidocarb     | крупный рогатый скот                                       | мясо<br>Жир<br>Печень<br>Почки<br>Молоко                                | 0,3<br>0,05<br>2<br>1,5<br>0,05                        | как имидокарб          |
|    |                            | Овцы                                                       | мясо<br>Жир<br>Печень<br>Почки                                          | 0,3<br>0,05<br>2<br>1,5                                |                        |
| 3. | Толтразурил<br>Toltrazuril | Все виды продуктивных млекопитающих<br><br>Домашняя птица  | Мясо<br>Жир<br>Печень<br>Почки<br>Мясо<br>Кожа и жир<br>Печень<br>Почки | 0,1<br>0,15<br>0,5<br>0,25<br>0,1<br>0,2<br>0,6<br>0,4 | Толтразурила сульффон  |
| 4. | Никарбазин<br>Nicarbazin   | Цыплята-бройлеры                                           | Мясо<br>Печень                                                          | 0,2<br>0,2                                             | как N,N'-bis(4-нитрофе |

|    |                              |                                                                                                         |                    |       |     |                        |
|----|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------|-----|------------------------|
|    |                              |                                                                                                         | Почки              | 0,2   | 0,2 | нил) мочевины          |
|    |                              |                                                                                                         | Жир, кожа          | 0,2   |     |                        |
|    |                              | Прочие виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания                          | Яйца               | 0,1   |     |                        |
|    |                              |                                                                                                         | Молоко             | 0,005 |     |                        |
|    |                              |                                                                                                         | Печень             | 0,1   |     |                        |
|    |                              |                                                                                                         | Почки              | 0,1   |     |                        |
|    |                              |                                                                                                         | Другие продукты    | 0,025 |     |                        |
| 5. | Ампролиум<br>Amprolium       | Цыплята-бройлеры, индейки                                                                               | Мясо               | 0,2   |     |                        |
|    |                              |                                                                                                         | Кожа и жир         | 0,2   |     |                        |
|    |                              |                                                                                                         | Печень             | 0,2   |     |                        |
|    |                              |                                                                                                         | Почки              | 0,4   |     |                        |
|    |                              |                                                                                                         | Яйца               | 1     |     |                        |
| 6. | Робенидин<br>Robenidine      | Все виды убойных животных, рыбы и птицы, кроме бройлеров, индеек и кроликов для откорма                 | Яйца               | 0,025 |     | Робенидина гидрохлорид |
|    |                              |                                                                                                         | Печень             | 0,05  |     |                        |
|    |                              |                                                                                                         | Почки              | 0,05  |     |                        |
|    |                              |                                                                                                         | Кожа и жир         | 0,05  |     |                        |
|    |                              |                                                                                                         | Другие продукты    | 0,005 |     |                        |
| 7. | Семдурамидин<br>Semduramicin | Все виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят | Все виды продуктов | 0,002 |     |                        |
| 8. | Наразин                      | Все виды убойных                                                                                        | Яйца               | 0,002 |     |                        |

|     |                              |                                                                                                                                                                |                                                                            |                                                          |                    |
|-----|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------|
|     | Narasin                      | животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят                                                                         | Молоко<br>Печень<br>Другие продукты                                        | 0,001<br>0,05<br>0,005                                   |                    |
| 9.  | Мадуромизин<br>Maduramicin   | Все виды убойных животных, в том числе рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят и индеек                                               | Все виды продуктов                                                         | 0,002                                                    |                    |
| 10. | Салиномицин<br>Salinomycin   | Все виды убойных животных, в том числе птица, рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят и кроликов для откорма                          | Печень (за исключением кроличьей)<br>Яйца<br>Другие продукты               | 0,005<br>0,003<br>0,002                                  | Salinomycin sodium |
| 11. | Галофугинон<br>Halofuginone  | Все виды убойных животных, в том числе птица, рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят, индеек и крупный рогатый скот, кроме молочного | Мясо<br>Жир и кожа<br>Печень<br>Почки<br>Яйца<br>Молоко<br>Другие продукты | 0,01<br>0,025<br>0,03<br>0,03<br>0,006<br>0,001<br>0,003 |                    |
| 12. | Декоквионат<br>Decoquinolate | Все виды убойных животных, в том числе птица, рыба прудовая и садкового содержания, исключая бройлерных цыплят,                                                | Все виды продуктов                                                         | 0,02                                                     |                    |

Таблица 3

|  |  |                                                      |  |  |  |
|--|--|------------------------------------------------------|--|--|--|
|  |  | крупный и мелкий<br>рогатый скот, кроме<br>молочного |  |  |  |
|--|--|------------------------------------------------------|--|--|--|

Максимальные допустимые уровни остатков инсектицидов

| Индекс | Название препаратов | Вид<br>сельско-хозяйственны<br>х животных | Наименовани<br>е продукта | Максимальны<br>е уровни<br>остатков<br>(мг/кг), не<br>более | Примечания                                                                                                                          |
|--------|---------------------|-------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | 2                   | 3                                         | 4                         | 5                                                           | 6                                                                                                                                   |
| 1.     | Амитраз             | Крупный рогатый скот                      | Жир                       | 0,2                                                         | Сумма амитраза и<br>всех метаболитов,<br>содержащих<br>2,4-диметоксиам<br>фетамин (2,4-DMA)<br>группу,<br>выраженная как<br>амитраз |
|        |                     |                                           | Печень                    | 0,2                                                         |                                                                                                                                     |
|        |                     |                                           | Почки                     | 0,2                                                         |                                                                                                                                     |
|        |                     |                                           | Молоко                    | 0,01                                                        |                                                                                                                                     |
|        | Козы                | Овцы                                      | Жир                       | 0,4                                                         |                                                                                                                                     |
|        |                     |                                           | Печень                    | 0,1                                                         |                                                                                                                                     |
|        |                     |                                           | Почки                     | 0,2                                                         |                                                                                                                                     |
|        |                     |                                           | Молоко                    | 0,01                                                        |                                                                                                                                     |
|        | Свиньи              | Козы                                      | Жир                       | 0,2                                                         |                                                                                                                                     |
|        |                     |                                           | Печень                    | 0,1                                                         |                                                                                                                                     |
|        |                     |                                           | Почки                     | 0,2                                                         |                                                                                                                                     |
|        |                     |                                           | Молоко                    | 0,01                                                        |                                                                                                                                     |
|        |                     | Свиньи                                    | Кожа и жир                | 0,4                                                         |                                                                                                                                     |
|        |                     |                                           | Печень                    | 0,2                                                         |                                                                                                                                     |

|  |       |  |       |     |  |
|--|-------|--|-------|-----|--|
|  |       |  | Почки | 0,2 |  |
|  | Пчелы |  | мед   | 0,2 |  |

64. Примечание: <4> Контроль всех препаратов, включенных в Приложение 4, за исключением стрептомицина/дигидрострептомицина, веществ сульфаниламидной группы (сульфаниламидов), антибиотиков тетрациклиновой группы, бацитрацина (в мясе, печени, почках), группы пенициллина - с момента утверждения методов определения.

<5> Максимальные уровни остатков антимикробных средств для жира, печени и почек не применяются к рыбе.

Приложение 5

ВЕЛИЧИНЫ  
СУТОЧНОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ  
Веществ для взрослых в составе специализированных пищевых  
продуктов (СПП) и БАД к пище (ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ  
10000 КДЖ ИЛИ 2300 ККАЛ)

| Пищевые и биологически активные компоненты пищи | Традиционные пищевые продукты и продовольственное сырье животного и растительного происхождения | Альтернативные источники идентичных традиционным источникам пищевых и биологически активных веществ                     | Адекватный уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ/сутки) | Верхний допустимый уровень потребления (ед. измерения: мкг, мг, г, КОЕ/сутки) |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Аминокислоты                                    |                                                                                                 |                                                                                                                         |                                                                       |                                                                               |
| Аминокислоты                                    | Белки животного и растительного происхождения                                                   | Нетрадиционное сырье животного, растительного, биотехнологического, происхождения, полученное путем химического синтеза |                                                                       |                                                                               |
| Незаменимые                                     | "-"                                                                                             | "-"                                                                                                                     |                                                                       |                                                                               |
| Валин                                           | "-"                                                                                             | "-"                                                                                                                     | 2,5 г                                                                 | 3,9 г                                                                         |
| Изолейцин                                       | "-"                                                                                             | "-"                                                                                                                     | 2,0 г                                                                 | 3,1 г                                                                         |

|                                                                 |                                                                        |    |                                    |        |                                           |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------|--------|-------------------------------------------|
| Лейцин                                                          | -"                                                                     | -" | -"                                 | 4,6 г  | 7,3 г                                     |
| Лизин                                                           | -"                                                                     | -" | -"                                 | 4,1 г  | 6,4 г                                     |
| Метионин + цистин                                               | -"                                                                     | -" | -"                                 | 1,8 г  | 2,8 г                                     |
| Треонин                                                         | -"                                                                     | -" | -"                                 | 2,4 г  | 3,7 г                                     |
| Триптофан                                                       | -"                                                                     | -" | -"                                 | 0,8 г  | 1,2 г                                     |
| Фенилаланин + тирозин                                           | -"                                                                     | -" | -"                                 | 4,4 г  | 6,9 г                                     |
| Заменяемые                                                      |                                                                        |    |                                    |        |                                           |
| Аланин                                                          | -"                                                                     | -" | -"                                 | 6,6 г  | 10,6 г                                    |
| Аргинин                                                         | -"                                                                     | -" | -"                                 | 6,1 г  | 9,8 г                                     |
| Аспарагиновая кислота                                           | -"                                                                     | -" | -"                                 | 12,2 г | 19,5 г                                    |
| Гистидин                                                        | -"                                                                     | -" | -"                                 | 2,1 г  | 3,4 г                                     |
| Глицин                                                          | -"                                                                     | -" | -"                                 | 3,5 г  | 5,6 г                                     |
| Глутаминовая кислота                                            | -"                                                                     | -" | -"                                 | 13,6 г | 21,8 г                                    |
| Глутамин                                                        | -"                                                                     | -" | -"                                 | 0,5 г  | 1,0 г<br>(в СПП для<br>спортсменов - 5 г) |
| Серин                                                           | -"                                                                     | -" | -"                                 | 8,3 г  | 13,3 г                                    |
| Таурин                                                          | -"                                                                     | -" | -"                                 | 400 мг | 1.2 г                                     |
| Орнитин                                                         | -"                                                                     | -" | -"                                 | 200 мг | 800 мг                                    |
| Пролин                                                          | -"                                                                     | -" | -"                                 | 4,5 г  | 7,2 г                                     |
| Жирные кислоты                                                  |                                                                        |    |                                    |        |                                           |
| Насыщенные жирные кислоты<br>со средней длиной цепи<br>(C8-C14) | Жиры коровьего молока,<br>пальмовое масло и др.<br>природные источники | -  | 15 г<br>(в СПП для<br>спортсменов) | 25 г   |                                           |

|                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                     |        |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| Мононенасыщенные жирные кислоты (миристиолеиновая, пальмитиновая, олеиновая, эруковая) | Жиры рыб и морских млекопитающих Растительные масла (оливковое, сафлоровое, кунжутное, рапсовое, семян тыквы)                                                                                                        | Жир барсука, сурка                                                                                                                                                  | 15 г   | -       |
| Полиненасыщенные жирные кислоты (ПНЖК), в том числе                                    | Жиры растительного происхождения, жиры рыб и из других природных источников                                                                                                                                          | Масло тыквы ( <i>Cucurbita</i> ), жир печени акулы                                                                                                                  | 12 г   | 20 г    |
| Семейства $\omega$ -3                                                                  | Жиры растительного происхождения (льняное, соевое, горчичное, кунжутное, из семян крестоцветных овощей и др.), мышечные жиры рыб, жиры морских млекопитающих (печень акулы, трески и др.) и др. природных источников | -                                                                                                                                                                   | 2,0 г  | 5,0 г   |
| Эйкозопентаеновая кислота (ЭПК)                                                        | -"                                                                                                                                                                                                                   | -                                                                                                                                                                   | 600 мг | -       |
| Докозагексаеновая (ДГК) кислота                                                        | -"                                                                                                                                                                                                                   | -                                                                                                                                                                   | 700 мг | -       |
| $\alpha$ -линоленовая                                                                  | -"                                                                                                                                                                                                                   | -                                                                                                                                                                   | 700 мг | -       |
| Семейства $\omega$ -6                                                                  | Масла растительного происхождения, включая масла орехов и из других природных источников                                                                                                                             | Масло смородины ( <i>Ribes L.</i> ), масло ослинника ( <i>Oenothera biennis</i> ), масло бурачника ( <i>Borago officinalis</i> ), биотехнологического происхождения | 10 г   | -       |
| Линолевая                                                                              | -"                                                                                                                                                                                                                   | -"                                                                                                                                                                  | 1 г    | -       |
| $\gamma$ -линоленовая                                                                  | -"                                                                                                                                                                                                                   | -"                                                                                                                                                                  | 600 мг | -       |
| Конъюгированная линолевая кислота                                                      | Жиры животного происхождения                                                                                                                                                                                         | Выделенная из масла сафлора и подсолнечника                                                                                                                         | 800 мг | 1200 мг |
| Алкоксиглицериды (алкилглицерины)                                                      | Печень рыб (налим, сом и др.), акул, грудное молоко, говяжьей и свиной печени и другие                                                                                                                               | -                                                                                                                                                                   | 1 г    | 2 г     |

|                                                                                       | природные источники                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                             |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------|
| Фитостерины                                                                           |                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                             |        |
| $\beta$ -ситостерин                                                                   | Соя, морковь, инжир, кориандр и другие пищевые источники      | Дудник лекарственный, корень, плод ( <i>Angelica archangelica</i> ); ферула феруловидная, корень ( <i>Ferula ferulaeoides</i> ); пастушья сумка, растение (надземная часть) ( <i>Capsella bursa-pastoris</i> ); солодка голая, корень, корневища ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ) | 100 мг                                                                      | 450 мг |
| $\beta$ -ситостерол-D-гликозид                                                        | Морковь, апельсин                                             | Лимонник китайский, древесина ( <i>Schisandra chinensis</i> )                                                                                                                                                                                                                  | 100 мг                                                                      | 600 мг |
| Стигмастерин                                                                          | Соя, фасоль, томат, шиповник                                  | Расторопша пятнистая, семена ( <i>Silybum marianum</i> ); кассия тороза, семена ( <i>Cassia torosa</i> cav.)                                                                                                                                                                   | 100 мг                                                                      | 600 мг |
| Сквален                                                                               | Масла растительные (оливковое, рисовое и др.)                 | Масло ширицы кровяной (амаранта) ( <i>Amaranthus cruentus</i> ); жир печени акулы, кита                                                                                                                                                                                        | 0,4 г                                                                       | 1,5 г  |
| Фосфолипиды (фосфатидилхолин, (лецитин), фосфатидилэтаноламин, фосфатидилсерин и др.) | Масла растительные, яйца птиц                                 | -                                                                                                                                                                                                                                                                              | 7 г                                                                         | 15 г   |
| Моно- и дисахариды                                                                    |                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                             |        |
| Моно- и дисахариды                                                                    | фрукты, овощи, молоко и продукты, приготовленные на их основе | Продукты ферментативного гидролиза полисахаридов, полученные путем химического синтеза, и продукты биотехнологического происхождения                                                                                                                                           | 21 г (добавленные моно- и дисахара - 10% от калорийности суточного рациона) | 65 г   |
| Моносахариды                                                                          |                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                             |        |
| Глюкоза                                                                               | Фрукты, овощи, мед и продукты, полученные на их основе        | Продукт гидролиза полисахаридов, биотехнологического происхождения                                                                                                                                                                                                             | -                                                                           | 25 г   |

|                                 |                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                |                                                                  |                                      |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Фруктоза                        | Фрукты, овощи, мед и продукты, полученные на их основе                                             | Продукт гидролиза полисахаридов (инулина), биотехнологического происхождения                                                                                                                   | 35 г                                                             | 45 г                                 |
| Галактоза                       | Молоко, молочные продукты                                                                          | Продукт гидролиза лактозы                                                                                                                                                                      | 0,7 г                                                            | 2 г                                  |
| D-Рибоза                        | Входит в состав РНК растительных и животных клеток (печень, молоко лососевых рыб, проросшие зерна) | Продукт биотехнологического происхождения                                                                                                                                                      | 0,2                                                              | 1,0<br>(в СПП для спортсменов - 4 г) |
| Дисахариды <1>                  |                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                |                                                                  |                                      |
| Сахароза                        | Сахар, фрукты, овощи и продукты, полученные на их основе                                           | Продукт гидролиза полисахаридов (крахмала)                                                                                                                                                     | 21 г<br>(добавленный сахар 10% от суточной калорийности рациона) | 65 г                                 |
| Мальтоза                        | Солодовый экстракт, проросшие зерна                                                                | Продукт гидролиза полисахаридов (крахмала)                                                                                                                                                     | -                                                                | 65 г                                 |
| Лактоза                         | Молоко, молочные продукты                                                                          |                                                                                                                                                                                                | 15 г                                                             | 30 г                                 |
| Многоатомные циклические спирты |                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                |                                                                  |                                      |
| Ксилит                          | Овощи и фрукты                                                                                     | Продукт гидролиза ксиланов (древесины березы, кукурузной кочерыжки, хлопковой шелухи и др.)                                                                                                    | 15 г                                                             | 40 г                                 |
| Сорбит                          | Яблоки, вишня, груша, слива, рябина, боярышник                                                     | Продукт химического синтеза, пастушья сумка, растение (надземная часть), (Carpella bursa-pastoris); ясень обыкновенный, кора (Fraxinus excelsior); подорожник большой, листья (Plantago major) | 15 г                                                             | 40 г                                 |
| Маннит                          | Гранат, гранатовый сок, сельдерей                                                                  | Полученный путем биотехнологического синтеза                                                                                                                                                   | 1,0 г                                                            | 3,0 г                                |
| Эритрит                         | Фрукты, вино, пиво, соевые соусы                                                                   | Продукт биотехнологической обработки кукурузного и                                                                                                                                             | 15 г                                                             | 45 г                                 |

|                               |                                                                                                             |                                                                                                                                                                              |                     |        |  |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------|--|
|                               |                                                                                                             |                                                                                                                                                                              | пшеничного крахмала |        |  |
| Производные моносахаридов     |                                                                                                             |                                                                                                                                                                              |                     |        |  |
| Глюкозамин                    | Субпродукты животного происхождения                                                                         | Продукт гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, морских организмов, хитина                                                                                                  | 0,7 г               | 1,5 г  |  |
| Галактозамин                  | Субпродукты животного происхождения, морская капуста                                                        | Продукт гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, морских организмов                                                                                                          | 0,7 г               | 1,5 г  |  |
| Гиалуриновая кислота          | Субпродукты животного происхождения                                                                         | Продукт гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, морских организмов                                                                                                          | 50 мг               | 150 мг |  |
| Глюкуроновая кислота          | Субпродукты животного происхождения, морская капуста, виноград, вышние грибы, чайный гриб, яблоки, помидоры | Ромашка аптечная ( <i>Matricaria chamomilla</i> ), листовенница американская ( <i>Lagix lagicina</i> ), продукты гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, морских организмов | 0,5 г               | 0,75 г |  |
| Фруктоолигосахара             | Субпродукты животного происхождения                                                                         | Продукт гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, морских организмов                                                                                                          | 5,0 г               | 10,0 г |  |
| Глюкозаминоглюканы            | Субпродукты животного происхождения                                                                         | Продукт гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, морских организмов                                                                                                          | 300 мг              | 600 мг |  |
| Хондроитинсульфат             | Субпродукты животного происхождения                                                                         | Продукт гидролиза хрящевой ткани птиц, животных, полисахаридов морских организмов                                                                                            | 0,6 г               | 1,2 г  |  |
| Полисахариды, в том числе     |                                                                                                             |                                                                                                                                                                              |                     |        |  |
| Галакто- и глюкоманнаны       | Входит в состав растительных слизей, нефилтрованные вина, пиво, опара для теста                             | Спаржа лекарственная, семена ( <i>Asparagus officinalis</i> ); ива белая, древесина, кора ( <i>Salix alba</i> ), дрожжи пивные                                               | 2,5 г               | 8 г    |  |
| Полифруктозаны (инулин и др.) | Топинамбур, цикорий                                                                                         | Лопух большой, корни ( <i>Arctium lappa</i> ), колючник бесстебельный,                                                                                                       | 2,5 г               | 8 г    |  |

|                                                                                       |                                                                                                                                    |                                     |                                                                                                                                                                                                                         |        |         |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|--|
|                                                                                       |                                                                                                                                    |                                     | корни ( <i>Carlina acaulis</i> ), расторопша пятнистая, корни ( <i>Silybum marianum</i> ), одуванчик лекарственный, корень ( <i>Taraxacum officinale</i> Web.)                                                          |        |         |  |
| Арабиногалактан                                                                       |                                                                                                                                    | Входит в состав растительных слизей | Экстракт древесины лиственницы                                                                                                                                                                                          | 10 г   | 20 г    |  |
| Хитозан                                                                               |                                                                                                                                    | Субпродукты животного происхождения | Панцирь ракообразных, хитин насекомых                                                                                                                                                                                   | 3 г    | 7 г     |  |
| Бета-глюканы                                                                          |                                                                                                                                    | Высшие грибы, семена злаковых       | Пекарские дрожжи                                                                                                                                                                                                        | 200 мг | 1000 мг |  |
| Пищевые волокна                                                                       |                                                                                                                                    |                                     |                                                                                                                                                                                                                         |        |         |  |
| Пищевые волокна                                                                       |                                                                                                                                    |                                     |                                                                                                                                                                                                                         | 20 г   | 40 г    |  |
| В т.ч. растворимые                                                                    |                                                                                                                                    |                                     |                                                                                                                                                                                                                         |        |         |  |
| Пектин, камеди, каррагинаны, агар-агар, гуммиарабик, альгинаты, арабиногалактан и др. | Яблоки, грейпфрут, черника, калина, барбарис, водоросли морские, косточковые фруктовые деревья, крупы, зерновые, свекла и др.      |                                     | Колокольчик крупноцветковый, корень ( <i>Platycodon grandiflorus</i> ), колоцинт обыкновенный, плоды ( <i>Citrullus colocynthis</i> ), лен посевной, семя ( <i>Linum usitatissimum</i> L.), карбоксиметилцеллюлоза      | 2 г    | 6 г     |  |
| В т.ч. нерастворимые                                                                  |                                                                                                                                    |                                     |                                                                                                                                                                                                                         |        |         |  |
| Целлюлоза, гемицеллюлоза, лигнин и др.                                                | Капусты, абрикосы, плоды цитрусовых, листовая зелень, яблоки, морковь и др.                                                        |                                     | Солодка голая, корень, корневища ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ), маралий корень, корневища ( <i>Rhaponticum carthamoides</i> )                                                                                           | 20 г   | 40 г    |  |
| Микронутриенты                                                                        |                                                                                                                                    |                                     |                                                                                                                                                                                                                         |        |         |  |
| Витамины                                                                              |                                                                                                                                    |                                     |                                                                                                                                                                                                                         |        |         |  |
| Витамин С                                                                             | Шиповник, перец сладкий, черная смородина, облепиха, земляника, цитрусовые, киви, капуста, зеленый горошек, зеленый лук, картофель |                                     | Полученный путем химического синтеза, хвоя, хмель обыкновенный, цветки ( <i>Humulus lupulus</i> ), люцерна посевная, побеги ( <i>Alfalfa</i> ) ( <i>Medicago sativa</i> ), ацерола, плоды ( <i>Malpighia glabra</i> L.) | 90 мг  | 900 мг  |  |

|                         |                                                                                                                                                 |                                                                                           |           |           |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| Витамин В <sub>1</sub>  | Свинина нежирная, печень, почки, крупы (пшеничная, овсяная, гречневая), хлеб (ржаной, из цельного зерна), бобовые, зеленый горошек              | Полученный путем химического синтеза, дрожжи пивные                                       | 1,5 мг    | 5,0 мг    |
| Витамин В <sub>2</sub>  | Печень, почки, творог, сыр, шиповник, молоко цельное, бобовые, зеленый горошек, мясо, крупы (гречневая, овсяная), хлеб (из муки грубого помола) | Полученный путем химического, биотехнологического синтеза, дрожжи пекарские               | 1,8 мг    | 6,0 мг    |
| Витамин В <sub>6</sub>  | Печень, почки, птица, мясо, рыба, бобовые, крупы (гречневая, пшеничная, ячневая), перец, картофель, хлеб (из муки грубого помола), гранат       | Полученный путем химического синтеза, дрожжи пивные                                       | 2,0 мг    | 6,0 мг    |
| Витамин РР              | Печень, сыр, мясо, колбаса, крупы (гречневая, пшеничная, овсяная), бобовые, хлеб (пшеничный грубого помола)                                     | Полученный путем химического синтеза, дрожжи пекарские                                    | 20 мг     | 60 мг     |
| Фолиевая кислота        | Печень, печень трески, бобовые, хлеб (ржаной, из цельного зерна), зелень (петрушка, шпинат, салат, лук, и др.)                                  | Полученная путем химического синтеза, дрожжи пивные                                       | 400 мкг   | 600 мкг   |
| Витамин В <sub>12</sub> | Печень, почки, мясо, рыба                                                                                                                       | Полученный путем химического синтеза, дрожжи пивные                                       | 3 мкг     | 9 мкг     |
| Пантотеновая кислота    | Печень, почки, бобовые, мясо, птица, рыба, яичный желток, помидоры                                                                              | Полученная путем химического синтеза, дрожжи пивные, зародыши пшеницы                     | 5 мг      | 15 мг     |
| Биотин                  | Печень, почки, бобовые (соя, горох), яйца, горох                                                                                                | Полученный путем химического синтеза, дрожжи пивные                                       | 50 мкг    | 150 мкг   |
| Витамин А               | Печень трески, печень, сливочное масло, молочные продукты, рыба                                                                                 | Рыбный жир, биотехнологический синтез (пурпурные бактерии <i>Halobacterium halobium</i> ) | 0,9 мг РЭ | 3 мг РЭ   |
| Витамин Е               | Растительные масла, крупы, хлеб, орехи                                                                                                          | Полученный путем химического синтеза, масло семян зародышей                               | 15 мг ТЭ  | 150 мг ТЭ |

|                           |                                                                                                   |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                             |                 |  |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--|
|                           |                                                                                                   |                                                                                                                                                                                               | пшеницы, семена тыквы ( <i>Cucurbita</i> ), расторопши пятнистой ( <i>Silybum marianum</i> ), щирцы кровяной ( <i>Amaranthus cruentus</i> ) |                 |  |
| Витамин D                 | Печень трески, рыба, рыбный жир, печень, яйцо, сливочное масло                                    | Полученный путем химического синтеза, гриб шиитакэ                                                                                                                                            | 10 мкг (400 ME)                                                                                                                             | 15 мкг (600 ME) |  |
| Витамин K                 | Шпинат, капуста, кабачки, растительные масла                                                      | Полученный путем химического синтеза, крапива двудомная, листья ( <i>Urtica dioica</i> )                                                                                                      | 120 мкг                                                                                                                                     | 360 мкг         |  |
| Витаминоподобные вещества |                                                                                                   |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                             |                 |  |
| Каротиноиды, в том числе  |                                                                                                   |                                                                                                                                                                                               | 15 мкг                                                                                                                                      | 30 мкг          |  |
| $\beta$ -каротин          | Морковь, петрушка, укроп, лук, абрикосы, тыква, облепиха, томаты, рябина, шиповник                | Полученный путем химического синтеза, водоросль дюналиелла солевая ( <i>Dunaliella salina</i> ), биомасса гриба <i>Blakeslea trispora</i> , спирулина                                         | 5 мкг                                                                                                                                       | 10 мкг          |  |
| Ликопин                   | Тыква, томаты, красный перец сладкий, арбуз, папайя, фрукты и овощи красного и оранжевого цвета   | Полученный путем химического синтеза, биомасса гриба <i>Blakeslea trispora</i>                                                                                                                | 5 мкг                                                                                                                                       | 10 мкг          |  |
| Лютеин                    | Капуста, кабачки, шпинат, кресс-салат, петрушка, зеленый горошек, зеленый перец сладкий, шиповник | Полученный путем химического синтеза, бархатцы прямостоячие, надземная часть ( <i>Tagetes erecta</i> ), масло зародышей пшеницы, спирулина, люцерна посевная, плод ( <i>Medicago sativa</i> ) | 5 мкг                                                                                                                                       | 10 мкг          |  |
| Зеаксантин                | Кукуруза, шпинат, мандарин                                                                        | Полученный путем химического синтеза                                                                                                                                                          | 1 мкг                                                                                                                                       | 3 мкг           |  |
| Астаксантин               | Лососевые рыбы, крабы, креветки                                                                   | Водоросли гематококкус                                                                                                                                                                        | 2 мкг                                                                                                                                       | 6 мкг           |  |
| Инозит ( $B_6$ )          | Печень, субпродукты, соевые бобы, капуста, дыня, грейпфрут, изюм                                  | Полученный путем биотехнологического или химического синтеза, дрожжи пивные                                                                                                                   | 500 мкг                                                                                                                                     | 1500 мкг        |  |

|                                     |                                                                                 |                                                                                                             |         |         |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| L-Карнитин                          | Мясо, рыба, птица, молоко, сыр, творог                                          | Полученный путем биотехнологического или химического синтеза; из пищевого сыра                              | 300 мг  | 900 мг  |
| Ацетил-L-Карнитин (ALC)             | Мясо, рыба, птица, молоко, сыр, творог                                          | Полученный путем биотехнологического или химического синтеза; из пищевого сыра                              | 300 мг  | 900 мг  |
| Коэнзим Q10 (убихинон)              | Мясо, молоко, соевое масло, бобы сои, яйца, рыба, шпинат, арахис                | Полученный путем биотехнологического или химического синтеза; из пищевого сыра                              | 30 мг   | 100 мг  |
| Липоевая кислота                    | Печень, почки                                                                   | Полученная путем биотехнологического или химического синтеза                                                | 30 мг   | 100 мг  |
| Метилметионин-сульфоний (U)         | Капуста, спаржа, морковь, томаты                                                | Полученный путем биотехнологического или химического синтеза                                                | 200 мг  | 500 мг  |
| Оротовая кислота (B <sub>13</sub> ) | Молоко, печень                                                                  | Полученная путем биотехнологического или химического синтеза, дрожжи                                        | 300 мг  | 900 мг  |
| Холин                               | Желтки яиц, печень, молоко и др.                                                | Получено путем биотехнологического или химического синтеза                                                  | 0,5 г   | 1,0 г   |
| Парааминобензойная кислота          | Печень, почки, отруби, патока                                                   | Полученная путем биотехнологического или химического синтеза, дрожжи пивные                                 | 100 мг  | 300 мг  |
| Минеральные вещества                |                                                                                 |                                                                                                             |         |         |
| Макроэлементы                       |                                                                                 |                                                                                                             |         |         |
| Кальций                             | Сыр, творог, молоко, кисломолочные продукты, яйца, бобовые (фасоль, соя), орехи | Соли неорганических и органических кислот, яичная скорлупа, порошок раковин морских беспозвоночных, жемчуг, | 1000 мг | 2500 мг |

|                                               |                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                               |                                      |                                      |  |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--|
|                                               |                                                                                                                                          | порошок рогов оленей, доломиты, кизельгур (трепел), плавники акул и др.                                                                                                                       |                                      |                                      |  |
| Фосфор                                        | Сыр, бобовые, крупы, рыба, хлеб, яйца, птица, мясо, грибы, орехи                                                                         | Соли неорганических и органических кислот, фитин (обезжиренные жмыхи)                                                                                                                         | 800 мг                               | 1600 мг                              |  |
| Магний                                        | Крупы, рыба, соя, мясо, яйца, хлеб, бобовые, орехи, курага, брокколи, бананы                                                             | Соли неорганических и органических кислот, доломиты, пшеничные отруби                                                                                                                         | 400 мг                               | 800 мг                               |  |
| Калий                                         | Бобовые, картофель, мясо, морская рыба, грибы, хлеб, яблоки, абрикосы, смородина, курага, изюм                                           | Соли неорганических и органических кислот, картофель, абрикосы                                                                                                                                | 2500 мг                              | 3500 мг                              |  |
| Натрий (только в СПП для питания спортсменов) |                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                               | 1300 мг                              | -                                    |  |
| Микроэлементы                                 |                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                               |                                      |                                      |  |
| Железо                                        | Мясо, печень, почки, яйцо, картофель, белые грибы, персики, абрикосы                                                                     | Соли неорганических и органических кислот, сырье, полученное биотехнологичным путем (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и др.), белые, синие, зеленые глины, цеолиты, мумие | 18 мг для женщин<br>10 мг для мужчин | 40 мг для женщин<br>20 мг для мужчин |  |
| Цинк                                          | Мясо, рыба, устрицы, субпродукты, яйца, бобовые, семечки тыквенные, отруби пшеницы (Triticum L.)                                         | Соли неорганических и органических кислот, сырье, полученное путем биотехнологического синтеза (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и др.)                                   | 12 мг                                | 25 мг                                |  |
| Йод                                           | Морская рыба, ламинария (морская капуста), молочные продукты, гречневая крупа, картофель, арония, грецкий орех восковой спелости, фейхоа | Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и др.),                                              | 150 мкг                              | 300 <2> мкг                          |  |

|               |                                                                                             |  |                                                                                                                                                                                                                                              |                                            |         |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------|
|               |                                                                                             |  | водоросли морские <i>Ascorhyllum nodosum</i> , фукус, бишофит (Bishofit), перегородки плода грецкого ореха ( <i>Juglans regia</i> )                                                                                                          |                                            |         |
| Селен         | Зерновые, морепродукты, печень, почки, сердце, чеснок                                       |  | Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и др.), пивные дрожжи, астрагал ( <i>Astragalus memranaceus</i> ), стахис клубни ( <i>Stachys</i> ) | 75 мкг - для мужчин<br>55 мкг - для женщин | 150 мкг |
| Медь          | Мясо, морепродукты, орехи, зерновые, какао, отруби                                          |  | Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и др.), медные комплексы хлорофилла                                                                 | 1 мкг                                      | 3 мкг   |
| Молибден (VI) | Печень, почки, фасоль, горох, зеленые листовые овощи, дыня, абрикос; цельное коровье молоко |  | Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и др.)                                                                                              | 70 мкг                                     | 600 мкг |
| Хром (III)    | Печень, сыр, бобы, горох, цельное зерно, перец черный                                       |  | Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и др.)                                                                                              | 50 мкг                                     | 250 мкг |
| Марганец      | Печень, крупы, фасоль, горох, гречиха, арахис, чай, кофе, зеленые листья овощей             |  | Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и др.)                                                                                              | 2,0 мкг                                    | 5,0 мкг |

|         |                                                                                         |                                                                                                                                                                                                     |          |          |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| Кремний | Цельное зерно, свекла, морковь, репа, бобовые, редис, кукуруза, банан, капуста, абрикос | Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и др.), хвощ полевой, стебель ( <i>Equisetum arvense</i> ) | 30,0 мг  | 50,0 мг  |
| Кобальт | Печень, почки, рыба, яйца                                                               | Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и др.)                                                     | 10 мкг   | 30 мкг   |
| Фтор    | Морская рыба, чай                                                                       | Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и др.)                                                     | 4,0 мг   | 6,0 мг   |
| Ванадий | Растительные масла, грибы, соя, зерновые, морская рыба, морепродукты                    | Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и др.), морские водоросли                                  | 15,0 мкг | 60,0 мкг |
| Бор     | Фрукты, овощи, орехи, злаковые, бобовые, молоко, вино                                   | Соли неорганических и органических кислот, сырье биотехнологического происхождения (дрожжи, спирулина, хелатные аминокислотные комплексы и др.), хвоя                                               | 2,0 мг   | 6,0 мг   |
| Серебро | Огурцы, тыква, арбуз                                                                    | Соли органических кислот, коллоидная форма биотехнологического происхождения (дрожжи, хелатные                                                                                                      | 30 мкг   | 70 мкг   |

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |        |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------|--|
|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | аминокислотные комплексы и др.) |        |  |
| Биологически активные вещества природного происхождения<br>Минорные компоненты пищи |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |        |  |
| Фенольные соединения                                                                |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |        |  |
| Простые фенолы                                                                      |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |        |  |
| Арбутин                                                                             | Клюква, груша, брусника                                                             | Толокнянка обыкновенная, побеги, листья ( <i>Arctostaphylos uva-ursi</i> ), зимолубка зонтичная, растение (надземная часть) ( <i>Chimaphila umbellata</i> ), подорожник большой, лист и семена ( <i>Plantago major</i> ), бадан толстолистный, листья ( <i>Bergenia crassifolia</i> ); черника, лист ( <i>Vaccinium myrtillus</i> L.); брусника, лист ( <i>Vaccinium vitis-idaea</i> ) | 8 мг                            | 25 мг  |  |
| Гидрохинон                                                                          | Черника, анис, чабер, груша, брусника                                               | Эспарцет месхетский, корень ( <i>Onobrychis meschetica</i> ), толокнянка обыкновенная, листья ( <i>Arctostaphylos uva-ursi</i> ), бадан толстолистный, листья ( <i>Bergenia crassifolia</i> )                                                                                                                                                                                          | 5 мг                            | 15 мг  |  |
| Ресвератрол                                                                         | Красный виноград, красная шелковица, голубика, ежевика, арахис, какао, красное вино |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 30 мг                           | 150 мг |  |
| Синефрин                                                                            | Апельсин (померанец) горький                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 5                               | 30     |  |
| Тирозол, гидрокситирозол                                                            | Плоды оливы европейской, оливковое масло                                            | Родиола розовая ( <i>Rhodiola rosea</i> ), родиола четырехчленная ( <i>Rhodiola quadrifida</i> )                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 10 мг                           | 30 мг  |  |
| Фенольные кислоты в том числе                                                       |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |        |  |
| Гидроксикоричные кислоты (цикориевая, каftarовая)                                   | Листья падуба парагвайского, семена кофейного дерева                                | Эхинацея, цветы, корень ( <i>Echinacea purpurea</i> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 10 мг                           | 20 мг  |  |
| Гидроксикоричные кислоты (хлорогеновая,                                             | Листья падуба парагвайского, семена кофейного дерева, листья                        | Ромашка аптечная, цветки ( <i>Matricaria recutita</i> ), одуванчик                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 200 мг                          | 500 мг |  |

|                                                                                                                             |                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| неохлорогеновая, криптохлорогеновая, дикофеилхинные, феруловая, кофейная, кофеоляблочная)                                   | артишока, семена подсолнечника, яблоки, плоды рябины обыкновенной, плоды рябины черноплодной            | лекарственный, цветки, корень ( <i>Taraxacum officinale</i> ), лопух большой, листья, плод ( <i>Arctium lappa</i> ), мелисса, листья ( <i>Melissa officinalis</i> ), листья мяты перечной ( <i>Mentha piperita</i> ), трава крапивы двудомной ( <i>Urtica dioica</i> ), листья мать-и-мачехи ( <i>Tussilago farfara</i> ), плоды калины обыкновенной ( <i>Viburnum opulus</i> ), прополис |        |
| Галловая, п-оксибензойная, протокатехиновая                                                                                 | Малина, клубника, клюква, сок красного винограда, брусника, черника, чай, шоколад, вино, щавель, ревень | Солодка голая, корень ( <i>Glcyrrhiza glabra</i> ), виноградные косточки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 300 мг |
| Антраценпроизводные (антрахиноны) Алое-эмодин, алоин, эмодин рапонтин, реин, фисцион, хризофаковая кислота, сеннозиды А и В | Ревень, щавель, бобовые                                                                                 | Кассия тора, семена ( <i>Cassia tora</i> ), алоэ вера, растение (надземная часть) ( <i>Aloe vera</i> ), горец змеиный, растение (надземная часть) ( <i>Polygonum bistorta</i> ), щавель конский, корень, плоды ( <i>Rumex confertus</i> ), марена красильная, корень ( <i>Rubia tinctorum</i> )                                                                                           | 30 мг  |
| Гиперидин                                                                                                                   | Зверобой продырявленный (трава, цветы - суррогат чая)                                                   | Зверобой продырявленный, надземная часть ( <i>Hypericum perforatum L.</i> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1 мг   |
| Ксантоны (Мангиферин)                                                                                                       | Манго ( <i>Mangifera indica L.</i> ), Мангостин ( <i>Garcinia mangostana L.</i> )                       | Копеечник альпийский (сибирский) ( <i>Hedysarum alpinum L.</i> ), копеечник желтеющий ( <i>Hedysarum flavescens Rgl. et Schmalh.</i> ), зверобой Рошеля ( <i>Hypericum rochelii Griseb. et Schenk</i> ), зверобой продырявленный ( <i>H. perforatum L.</i> ), зверобой горный ( <i>H. montanum L.</i> ) и др.                                                                             | 50 мг  |
| флавононы и флавонолы                                                                                                       |                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |        |
| Флавоноиды                                                                                                                  | Продукты растительного происхождения                                                                    | Дикорастущие и лекарственные растения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 500 мг |

|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                    |                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| В т.ч. флавонолы и их гликозиды (кверцетин, кемферол, мирицетин, изораменетин, рутин)                                                | Яблоко, абрикос, персик, слива, манго, цитрусовые, смородина, клубника, черника, голубика, вишня, шиповник, брусника, клюква, облепиха, виноград, терн, лук, капуста белая, красная, цветная, брокколи, сладкий перец, сельдерей, кориандр, пастернак, петрушка, зеленый салат, томаты, редис, репа, ревень, щавель, морковь, свекла, хрен, чай зеленый и черный, красное вино | Гинкго двулопастного, листья (Ginkgo biloba), ясень обыкновенный, лист, почки (Fraxinus Excelsior), боярышник мелколистный, лист, цветы (Crataegus microphylla), пустырник пятилопастный, растение (надземная часть) (Leonurus quinquelobatus), володушка круглолистная, корень, растение (надземная часть), лист, цветы (Bupleurum rotundifolium), горец птичий (спорыш), растение (надземная часть) (Polygonum aviculare), клевер, лист, стебли, цветы (Trifolium pratense), актинидия коломикта, лист (Actinidia kolomikta), фисташка настоящая, лист (Pistacia vera) | 30 мг<br>(в пересчете на рутин)                    | 100 мг<br>(в пересчете на рутин)                   |
| В т.ч. флавоны (лютеолин, апигенин, акацетин, диосметин, байкалеин) или флавоногликозиды (витексин, изовитексин, ориентин, байкалин) | Лимон, апельсин, грейпфрут, рябина черноплодная, морковь, сельдерей, репа, петрушка, фасоль, красный перец, морковь, горох, тимьян, шафран                                                                                                                                                                                                                                     | Прополис, Ромашка аптечная, цветы (Matricaria inodora), одуванчик лекарственный, корень (Taraxacum officinale), ферула персидская, растение (надземная часть) (Ferula persica), виснага морковевидная плод (Visnaga daucoides), пижма обыкновенный, цветы (Tanacetum vulgare), коровяк медвежье ушко, листья (Verbascum thapsus), хризантема садовая, цветы (Chrysanthemum morifolium), бодяк полевой, лист (Cirsium arvense) и др.                                                                                                                                      | 10 мг                                              | 25 мг                                              |
| В т.ч. флаваноны (нарингенин, гесперитин, эриодиктиол или флаванон-гликозиды (нарингин, геспередин)                                  | Лимон, апельсин, мандарин, грейпфрут, слива, земляника, рябина черноплодная, клюква, вишня, калина, боярышник, актинидия, жимолость, томаты, петрушка, щавель, мята                                                                                                                                                                                                            | Зверобой, продырявленный, растение (надземная часть) (Hypericum perforatum), лигустик шотландский, корневища (Ligusticum scoticum), курильский чай, листья, цветы (Pentstemon fruticosus), липа сердцевидная, цветы (Tilia cordata), коровяк                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 200 мг<br>(в пересчете на геспередин или нарингин) | 400 мг<br>(в пересчете на геспередин или нарингин) |

|                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                     |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |        |        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--|
|                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                     |  | медвежье ухо, растение (надземная часть ( <i>Verbascum thapsus</i> ), расторопша пятнистая, плоды ( <i>Silybum marianum</i> ), черемуха, древесина, плоды ( <i>Padus ssiiori</i> Schneid)                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |        |  |
| В т.ч. дигидрофлавонолы (дигидрокверцетин, дигидрокемпферол)                                        | Орехи арахиса                                                                                                                                                                                                                                       |  | Кора лиственницы сибирской ( <i>Larix sibirica</i> ), ели сибирской ( <i>Picea abovata</i> ), сосны сибирской, приморской ( <i>Pinus sibirica</i> , <i>P. Maritima</i> )                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 25 мг  | 100 мг |  |
| В т.ч. флаван-3-олы (катехины) (эпигаллокатехин галат) катехин, эпикатехин, галлокатехин            | чай зеленый и черный, шоколад (какао,), красное вино. Яблоко, айва, клубника, малина, красный виноград, облепиха, кизил, крыжовник, абрикос, черника, голубика, зеленая фасоль, фисташка, каштан, лавровый лист, ревень, щавель, миндаль, боярышник |  | Виноградные косточки, расторопша пятнистая, плоды ( <i>Silybum marianum</i> ), горец змеиный, растение (надземная часть ( <i>Polygonum bistorta</i> ), эвкалипт шариковидный, кора ( <i>Eucalyptus globulus</i> ), боярышник мелколистный, лист ( <i>Crataegus microphylla</i> ), вишня кустарниковая, кора ( <i>Cerasus fruticosa</i> ), черника обыкновенная, лист ( <i>Vaccinium myrtillus</i> ), облепиха крушиновая, лист ( <i>Hippophae rhamnoides</i> ) | 100 мг | 300 мг |  |
| флаволигнаны (силибин, силидианин, силихристин и др.)                                               | Плоды лимонника китайского, семена кунжута                                                                                                                                                                                                          |  | Расторопша пятнистая, плоды, надземная часть ( <i>Silybum marianum</i> ), лен посевной, семя ( <i>Linum usitatissimum</i> L.), лопух большой, надземная часть ( <i>Arctium lappa</i> ), коровяк обыкновенный, растение (надземная часть) ( <i>Verbascum thapsus</i> )                                                                                                                                                                                          | 30 мг  | 80 мг  |  |
| Изофлавоны (генистеин, дайдзетин, глицитетин) или изофлавоногликозиды (генистин, дайдзин, глицитин) | Соя, фасоль                                                                                                                                                                                                                                         |  | Клевер луговой, полевой, лист ( <i>Trifolium pratense</i> , <i>T. Campestre</i> ), софора японская, плод ( <i>Sophora japonica</i> ), каян индийский, кора ( <i>Cajanus cajan</i> ), пуерария тумберга, цветы ( <i>Pueraria thunbergiana</i> ), хмель обыкновенный, шишки                                                                                                                                                                                      | 50 мг  | 150 мг |  |

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |        |                         |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------|
|                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |  | (Humulus lupulus), псоралея<br>лещинолистная, лист, семена<br>(Psoralea corylifolia)                                                                                                                                                                                                                                             |        |                         |
| Антоцианы                       | Яблоко, черная смородина,<br>черника, голубика, терн,<br>лимонник китайский, жимолость,<br>черемуха, базилик, вишня,<br>брусника, красный виноград,<br>капуста красная, лук красный,<br>бобы красные, морковь, какао,<br>красное вино |  | Кожица винограда красного,<br>зверобой продырявленный,<br>растение (надземная часть)<br>(Hypericum perforatum), первоцвет<br>многоцветковый, растение<br>(надземная часть), подземная<br>часть (Primula x polyantha hort.), рис<br>посевной, лист (Oryza sativa),<br>водяника черная, плод, надземная<br>часть (Empetrum nigrum) | 50 мг  | 150 мг                  |
| Полимерные фенольные соединения |                                                                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |        |                         |
| Проантоцианидины                | Шоколад (какао), кофе, яблоко,<br>красный виноград, клюква,<br>голубика, черника, миндаль,<br>арахис, ячмень, кукуруза авокадо,<br>кола                                                                                               |  | Гребни, кожура и косточки<br>винограда, лист черники (Vaccinium<br>myrtillus L.), кора сосны приморской<br>(Pinus maritima)                                                                                                                                                                                                      | 100 мг | 200 мг                  |
| Танины                          | Яблоко, айва, хурма, банан,<br>черника, рябина, калина,<br>брусника, малина, земляника,<br>артишок, орехи, какао, чай,<br>черемуха, спаржа, щавель,<br>абрикос, гуайава перуанская                                                    |  | Береза, кора, листья (Betula<br>hupilis), эвкалипт мощный, кора,<br>листья (Eucalyptus robusta), калина<br>обыкновенная, кора, плоды<br>(Viburnum opulus), грецкий орех,<br>кожура (Juglans regia), айва<br>продолговатая, семена (Cudonia<br>oblonga), гранат обыкновенный,<br>кожура плодов (Punica granatum)                  | 300 мг | 900 мг                  |
| Алкалоиды                       |                                                                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |        |                         |
| Индол-3-карбинол                | Капуста белокочанная, цветная;<br>брокколи, брюссельская репа,<br>кресс-салат, брюква, редька,<br>редис, хрен, горчица                                                                                                                |  | Биотехнологического<br>происхождения, полученный путем<br>химического синтеза                                                                                                                                                                                                                                                    | 50 мг  | 300 мг                  |
| Кофеин                          | Чай, какао, кофе                                                                                                                                                                                                                      |  | Падуб парагвайский, ветки, листья<br>(Ilex paraguariensis A. St-Hil.),<br>гуарана, семена (Paullinia cupana),                                                                                                                                                                                                                    | 50 мг  | 150 мг<br>(в СПП<br>для |

|                                          |                                                                                                             |  |                                                                                                                                                                                                                  |       |        |                     |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|---------------------|
|                                          |                                                                                                             |  | кола блестящая, семена (Cola nitida), полученный путем химического синтеза                                                                                                                                       |       |        | спортсменов 200 мг) |
| Теобромин                                | Какао, чай                                                                                                  |  | Кола заостренная, семена (Cola acuminata Schott et Endl.), падуб парагвайский, ветки и листья (Ilex paraguariensis A. St-Hil.), гуарана, семена (Paullinia cupana), кола блестящая, семена (Cola nitida)         | 35 мг | 80 мг  |                     |
| Теofilлин                                | Чай, какао, шоколад                                                                                         |  | Гуарана, семена (Paullinia cupana), кола блестящая, семена (Cola nitida)                                                                                                                                         | 50 мг | 150 мг |                     |
| Тригонеллин (N-метилникотиновая кислота) | Кофе, ячмень, соя, томаты, горох, рыба                                                                      |  | Пажитник (Trigonella foenum-graecum)                                                                                                                                                                             | 40 мг | 100 мг |                     |
| Терпеноиды                               |                                                                                                             |  |                                                                                                                                                                                                                  |       |        |                     |
| Бетулин                                  | Хурма обыкновенная, иссоп                                                                                   |  | Ольха черная, серая, кора (Alnus glutinosa L. incana L.); береза повислая, кора (Betula pendula Roth); софора японская, бутоны, плоды (Sophora japonica); лещина обыкновенная, кора (Corylus avellana L.)        | 40 мг | 80 мг  |                     |
| Валереновая кислота                      | Иссоп, мята полевая, лавр благородный, земляника лесная, бобы какао                                         |  | Дудник лекарственный, корни, листья (Angelica archangelica L.), ферула сумбул, корень (Ferula sumbul), ферула персидская, корень (Ferula persica), валериана лекарственная, корневище (Valeriana officinalis L.) | 2 мг  | 5 мг   |                     |
| Гинсенозиды (пана сазиды)                | Женьшень, корень                                                                                            |  | Женьшень, листья (Panax ginseng)                                                                                                                                                                                 | 5мг   | 30 мг  |                     |
| Глицирризиновая кислота                  | Солодка (разные виды) - вкусовая добавка при производстве изделий из рыбы, консервировании овощей и фруктов |  | Солодка голая, корень (Glycyrrhiza glabra), астрагал шерстистцветковый, надземная часть (Astragalus dasianthus)                                                                                                  | 10 мг | 30 мг  |                     |

|                                                    |                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |        |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| в том числе иридоиды<br>Олеуโรปейн                 | Плоды оливы европейской ( <i>Olea europaea</i> ), оливковое масло                                                                         | Листья оливы европейской ( <i>Folium Oleae europaea</i> ), оливковое масло ( <i>Oleum olivatum</i> )                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 20 мг  | 100 мг |
| Гарпагозид                                         | Пряности                                                                                                                                  | Гарпагофитум распростертый ( <i>Harpagophytum procumbens</i> ), корень Фломоидес ангреский ( <i>Platoides lehmanniana Adul.</i> ), листья Мытник теневой ( <i>Scrophularia umbrosa</i> ), листья                                                                                                                                                                                                | 20 мг  | 50 мг  |
| Асперулозидовая и деацетил асперулозидовая кислота | Плоды нони ( <i>Moringa citrifolia</i> ), сок нони                                                                                        | Листья нони ( <i>Moringa citrifolia</i> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 5      | 20     |
| Другие соединения                                  |                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |        |
| Аллицин                                            | Лук, чеснок, чеснок                                                                                                                       | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4 мг   | 12 мг  |
| Бетаин                                             | Жимолость, плоды; свекла, облепиха, плоды, рис, ячмень, овес, бананы, перец, чай, бобовые, картофель, арбуз, кофе, кедровые орехи, спаржа | Солодка голая, корень ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ); люцерна посевная, надземная часть ( <i>Medicago sativa</i> ); буквица лекарственная, трава, корень ( <i>Betonica officinalis L.</i> ); дерева китайская, плоды ( <i>Lucium chinense Mill.</i> ); подсолнечник однолетний, цветки и листья ( <i>Helianthus annuus L.</i> ); эхинацея пурпурная, надземная часть ( <i>Echinacea Moench</i> ) | 2 г    | 4 г    |
| Ванилиновая кислота                                | Малина, клубника, клюква, сок красного винограда, брусника, черника, чай, шоколад, вино, щавель, ревень                                   | Солодка голая, корень ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ); виноградные косточки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 100 мг | 300 мг |
| Гамма-оризанол                                     | Рисовые отруби                                                                                                                            | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 150 мг | 450 мг |
| Гидроксимимонная кислота                           | Гарциния мангустан (плоды)                                                                                                                | Гарциния камбоджийская, стебли, листья ( <i>Garcinia cambouana</i> )                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 100 мг | 300 мг |
| Гидроксиметилбутират                               | Рыба, молочные продукты                                                                                                                   | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1,5 г  | 3,0 г  |
| Гумминовые кислоты                                 | Соевый соус натуральный                                                                                                                   | Мумие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 50 мг  | 150 мг |

|                                           |                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                             |                                              |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Карнозин                                  | Мясо, рыба (осетр, стерлядь)                                                                                      | Полученный путем химического синтеза                                                                                                                                                                                                                                                 | 200 мг                                      | 2000 мг                                      |
| Креатин                                   | Мясо                                                                                                              | Полученный из пищевого сырья                                                                                                                                                                                                                                                         | 3 г<br>Только в СПП для питания спортсменов | 20 г<br>Только в СПП для питания спортсменов |
| Кукурмин                                  | Кукурма                                                                                                           | -                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 50 мг                                       | 150 мг                                       |
| Лимонен                                   | Укроп, тмин, кардамон, мята                                                                                       | Эфирные масла сосновых (Pinus), дягиль лекарственный, корень, плоды (Angelica archangelica), аданосма индийская, надземная часть (Adenosma indiana (Lour.) Merrill), гомалонема душистая, корневища (Homalomena aromatica Schott.), мирровое дерево, смола (Commiphora molmol Engl.) | 5 мг                                        | 50 мг                                        |
| Ментол                                    | Мята                                                                                                              | Эфирные масла                                                                                                                                                                                                                                                                        | 20 мг                                       | 80 мг                                        |
| Пептиды: ди-, три-, тетра- и олигопептиды | Ткани и органы животных                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                      | По доказанному физиологическому эффекту     |                                              |
| Полипrenoлы                               | Печень животных, высшие грибы - белый гриб, маслята, подосиновики и др. зерна риса, кукурузы, подсолнечника и др. | Хвоя лиственниц, елей, сосен, полученные путем биотехнологического синтеза                                                                                                                                                                                                           | 10 мг                                       | 20 мг                                        |
| Сумма РНК и ДНК                           | Икра, молоки рыб                                                                                                  | Полученные из пищевого сырья                                                                                                                                                                                                                                                         | 150 мг                                      | 500 мг                                       |
| Серотонин                                 | Бананы, ананас, орех грецкий, плоды, авокадо, томат                                                               | Орех черный, семена (Juglans nigra), орех маньчжурский, семена (Juglans mandshurica), гриффония простая, лист (Griffonia simplicifolia)                                                                                                                                              | 3 мг                                        | 15 мг                                        |
| Схизандрин                                | Лимонник китайский, плоды, семена                                                                                 | Кадзура красная, плод (Kadsura coccinea), лимонник китайский, корень, листья, стебли (Schisandra chinensis (Turcz.) Baill)                                                                                                                                                           | 500 мкг                                     | 1 мг                                         |
| Фазеоламин                                | Фасоль белая                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                      | По доказанному                              |                                              |

|                                                                                                                                           |                                                                                         |  |                                                                                                        |  |                                          |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------|--------|
|                                                                                                                                           |                                                                                         |  |                                                                                                        |  | ингибированию<br>альфа-амилазы           |        |
| Фикоцианины                                                                                                                               | Пищевые морские водоросли                                                               |  | Спирулина (Spirulina)                                                                                  |  | 50 мг                                    | 150 мг |
| Фукоидан                                                                                                                                  | Пищевые морские водоросли                                                               |  | -                                                                                                      |  | 50 мг                                    | 100 мг |
| Хлорофилл                                                                                                                                 | Зеленые части съедобных растений, ламинария                                             |  | Микроводоросли (хлорелла, одонтелла, спирулина)                                                        |  | 100 мг                                   | 300 мг |
| Цетилмиристолеат                                                                                                                          | Органы кита                                                                             |  | Органы диких животных                                                                                  |  | 300 мг                                   | 600 мг |
| Цитруллин                                                                                                                                 | Капуста, авокадо, виноград                                                              |  | Ольха, черная, серая, кора (Alnus glutinosa L. incana L.); береза повислая, кора (Betula pendula Roth) |  | 100 мг                                   | 500 мг |
| Элеутерозиды                                                                                                                              | Элеутерококк колючий, корень                                                            |  | Элеутерококк колючий, плоды (Eleutherococcus senticosus)                                               |  | 1 мг                                     | 2 мг   |
| Янтарная кислота                                                                                                                          | Крыжовник, виноград, смородина, спаржа, батат, кисломолочные продукты, выдержанные сыры |  | Полученная путем химического синтеза                                                                   |  | 200 мг                                   | 500 мг |
| Ферменты, стандартизованные по удельной активности (животного и растительного происхождения, а также полученные биотехнологическим путем) |                                                                                         |  |                                                                                                        |  | По доказанной ферментной активности      |        |
| Амилаза                                                                                                                                   | Мед, овощи, фрукты, пищевые растения, поджелудочная железа крупного рогатого скота      |  | Продукт биотехнологического происхождения                                                              |  | По доказанной гликолитической активности |        |
| Лактаза                                                                                                                                   | Овощи, фрукты, пищевые растения                                                         |  | -                                                                                                      |  | -                                        |        |
| Мальтаза                                                                                                                                  | Овощи, фрукты, пищевые растения                                                         |  | -                                                                                                      |  | -                                        |        |
| Сахараза                                                                                                                                  | Овощи, фрукты, пищевые растения                                                         |  |                                                                                                        |  | -                                        |        |

|                                                                                                                                                    |                                                                                           |                                                                                                         |                                           |                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------|
| β -галактозидаза                                                                                                                                   | Йогурт                                                                                    | -"                                                                                                      | -"                                        |                               |
| Пепсин                                                                                                                                             | Желудок убойного скота и птицы, цветочная пыльца                                          | -"                                                                                                      | По доказанной протеолитической активности |                               |
| Трипсин                                                                                                                                            | Поджелудочная железа крупного рогатого скота, цветочная пыльца                            | -"                                                                                                      | -"                                        |                               |
| Химотрипсин                                                                                                                                        | Поджелудочная железа крупного рогатого скота                                              | -"                                                                                                      | -"                                        |                               |
| Бромелайн                                                                                                                                          | Ананас, папайя                                                                            | Ананас, стебли (Ananas comosus Merrill)                                                                 | -"                                        |                               |
| Папаин                                                                                                                                             | Папайя<br>Киви, манго                                                                     | Смоковница обыкновенная, лист (Ficus carica L.); дынное дерево (папайя), млечный сок (Carica papaya L.) | -"                                        |                               |
| Дипептидаза                                                                                                                                        |                                                                                           | -"                                                                                                      | -"                                        |                               |
| Липазы                                                                                                                                             | Семена бобовых, подсолнечника, крестоцветных, злаковых, морковь, папайя, цветочная пыльца | -"                                                                                                      | По доказанной липолитической активности   |                               |
| Лизоцим                                                                                                                                            | Хрен деревенский, яйца                                                                    | Полученный путем биотехнологического синтеза                                                            | По доказанной ферментной активности       |                               |
| Микроорганизмы                                                                                                                                     |                                                                                           |                                                                                                         |                                           |                               |
| Бактерии рода Bifidobacterium, в т.ч. B. infantis, B. bifidum, B. longum, B. breve, B. adolescentis и др. с доказанными пробиотическими свойствами | Кисломолочные продукты                                                                    | Продукт биотехнологического происхождения                                                               | 5 x 10 <sup>8</sup> КОЕ/сут.              | 5 x 10 <sup>10</sup> КОЕ/сут. |
| Бактерии рода Lactobacillus, в т.ч. L. acidophilus, L. fermentii, L. casei, L. plantarum, L. bulgaricus и др. с доказанными                        | Кисломолочные продукты, сыры, сквашенные продукты на растительной основе                  | -"                                                                                                      | 5 x 10 <sup>7</sup> КОЕ/сут.              | 5 x 10 <sup>9</sup> КОЕ/сут.  |

| пробиотическими свойствами                                                                                                                  |                                                                              |    |  |                          |                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----|--|--------------------------|--------------------------|
| Бактерии рода <i>Lactococcus</i> spp., <i>Streptococcus thermophilus</i> в монокультурах и в ассоциациях с пробиотическими микроорганизмами | Кисломолочные продукты, сыры, сквашенные продукты на растительной основе     | -" |  | 10 <sup>7</sup> КОЕ/сут. | 10 <sup>9</sup> КОЕ/сут. |
| <i>Proionibacterium shermanii</i> в комплексе с пробиотическими и молочнокислыми микроорганизмами                                           | Сыры, кисломолочные продукты (в комплексе с молочнокислыми микроорганизмами) | -" |  | 10 <sup>7</sup> КОЕ/сут. | 10 <sup>8</sup> КОЕ/сут. |
| Примечание:                                                                                                                                 |                                                                              |    |  |                          |                          |
| Верхний допустимый уровень потребления нутриентов в составе СПП для спортсменов - вне зависимости от энергетической ценности рациона        |                                                                              |    |  |                          |                          |
| <1> - только для специализированных пищевых продуктов                                                                                       |                                                                              |    |  |                          |                          |
| <2> - из морских водорослей - 1000 мкг (с учетом низкой усвояемости)                                                                        |                                                                              |    |  |                          |                          |

Рекомендуемые величины суточного потребления для взрослых биологически активных веществ, не содержащихся в пищевом сырье и образующихся в ходе его технологической переработки

|           |                                   |                                       |     |   |
|-----------|-----------------------------------|---------------------------------------|-----|---|
| Лактит    |                                   | Полученный путем химического синтеза  | 2 г | 1 |
| Лактулоза | Топленое и стерилизованное молоко | Получаемая путем изомеризации лактозы | 2 г | 1 |

Приложение 6

ПЕРЕЧЕНЬ  
РАСТЕНИЙ И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ, ОБЪЕКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, МИКРООРГАНИЗМОВ, ГРИБОВ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ, ЗАПРЕЩЕННЫХ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В СОСТАВЕ БАД К ПИЩЕ

1.1. Растения и продукты их переработки, содержащие психотропные, наркотические, сильнодействующие или ядовитые вещества:

| N п/п | Русское название растения | Латинское название растения                          | Части растений            |
|-------|---------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------|
| *     | Абиссинский чай           | См. Кат                                              | -                         |
| 1.    | Абрус молитвенный         | Abrus precatorius L.                                 | Семена                    |
| 2.    | Авран лекарственный       | Gratiola officinalis L.                              | Надземная часть           |
| *     | Адамов корень             | См. Тамус обыкновенный                               | -                         |
| 3.    | Аденантера                | Adenantha L.                                         | Все виды, все части       |
| *     | Аденостилес ромболистный  | См. Крестовник                                       | -                         |
| 4.    | Адлумия грибовидная       | Adlumia fungosa Greene                               | Все части                 |
| *     | Адонис                    | См. Горичвет                                         | -                         |
| 5.    | Азадирахта индийская      | Azadirachta indica A. Juss.                          | Все части                 |
| 6.    | Азиазарум гетеротропный   | Asiasarum heterotropoides F. Maek.                   | Корни                     |
| 7.    | Айлант высочайший         | Ailanthus altissima                                  | Надземная часть           |
| 8.    | Акация                    | Acacia L.                                            | Все виды, надземная часть |
| 9.    | Аконит                    | Aconitum L.                                          | Все виды, все части       |
| 10.   | Алстония ядовитая         | Alstonia venenata R.Br.                              | Кора                      |
| 11.   | Амми зубная               | Ammi visnaga (L.) Lam. (= Visnaga daucoides Gaertn.) | Все части                 |
| 12.   | Аморфофаллус Ривьера      | Amorphophallus rivieri Durieu                        | Все части                 |
| 13.   | Анабазис                  | Anabasis L.                                          | Все виды, побеги          |
| 14.   | Анамирта коккулюсовидная  | Anamirta cocculus (L.) Wight et Arn.                 | Все части                 |
| 15.   | Анхалониум Левина         | Anhalonium lewinii Jennings                          | Все части                 |
| 16.   | Аллопапус разнолиственный | Alorappus heterophyllus                              | Все части                 |
| *     | Арабский чай              | См. Кат                                              | -                         |

|     |                             |                                 |                                   |
|-----|-----------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|
| 17. | Аргемоне                    | Argemone L.                     | Все виды, все части               |
| 18. | Арека катеку                | Areca catechu L.                | Все части                         |
| *   | Арековая пальма             | См. Арека катеку                | -                                 |
| 19. | Аризарум                    | Arisarum L.                     | Все виды, все части               |
| 20. | Аристолохия                 | Aristolochia L.                 | Все виды, все части               |
| 21. | Арника                      | Arnica L.                       | Все виды, цветки                  |
| 22. | Аронник                     | Arum L.                         | Все виды, все части               |
| 23. | Артрокнемум сизый           | Arthrocnemum glaucum Delile     | Надземная часть                   |
| 24. | Арундо тростниковый         | Arundo donax L.                 | Цветы                             |
| 25. | Атеросперма мускусная       | Atherosperma moschatum Labill.  | Все части                         |
| 26. | Афанамиксис крупноцветковый | Aphanamixis grandiflora Blume   | Семена                            |
| 27. | Багульник                   | Ledum L.                        | Все виды, надземная часть, побеги |
| 28. | Бадьян анисовый             | Illicium anisatum               | Плоды                             |
| 29. | Бакаутовое дерево           | Guaiacum officinale L.          | Все части                         |
| 30. | Баккония                    | Bacconia L.                     | Все виды, все части               |
| 31. | Балдуина узколистная        | Balduina angustifolia           | Надземная часть                   |
| 32. | Балиоспермум горный         | Baliospermum Montana Muell. Arg | Корень, корневище                 |
| 33. | Банистериопсис              | Banisteriopsis                  | Все виды, все части               |
| 34. | Баранец обыкновенный        | Huperzia selago L.              | Все части                         |
| 35. | Барбарис                    | Berberis L.                     | Все виды, корни, кора             |
| 36. | Барвинок                    | Vinca L.                        | Все виды, все части               |
| 37. | Бархатные бобы              | Mucuna pruriens DC              | Семена                            |

|     |                        |  |                                                            |                                               |
|-----|------------------------|--|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 38. | Башмачок               |  | <i>Surgipedium</i> sp.                                     | Все виды, все части                           |
| 39. | Безвременник           |  | <i>Colchicum</i> sp.                                       | Все виды, все части                           |
| 40. | Бейлея многолучевая    |  | <i>Baileya multiradiata</i> Harv. et Gray                  | Надземная часть                               |
| 41. | Бейлшмидия нис         |  | <i>Beilschmiedia</i> Nees                                  | Все части                                     |
| 42. | Белена                 |  | <i>Hyoscyamus</i> sp.                                      | Все виды, все части                           |
| *   | Белладонна             |  | См. Красавка обыкновенная                                  | -                                             |
| 43. | Белозор болотный       |  | <i>Parnassia palustris</i> L.                              | Все части                                     |
| *   | Белоцветка болотная    |  | См. Белозер болотный                                       | -                                             |
| 44. | Белоцветник летний     |  | <i>Leucojum aestivum</i> L.                                | Все части                                     |
| 45. | Бересклет европейский  |  | <i>Euonymus europaea</i> L.                                | Семена                                        |
| *   | Бетельная пальма       |  | См. Арека катеку                                           | -                                             |
| 46. | Биота восточная        |  | <i>Biota orientalis</i> L.                                 | Все части                                     |
| 47. | Бирючина обыкновенная  |  | <i>Ligustrum vulgare</i> L.                                | Листья, плоды                                 |
| 48. | Блефарис съедобный     |  | <i>Blepharis edulis</i> Pers.                              | Все части                                     |
| 49. | Блошница болотная      |  | <i>Pulicaria uliginosa</i> Stev. ex DC.                    | Все части                                     |
| 50. | Бобовник анагировидный |  | <i>Laburnum anagyroides</i> (= <i>Cytisus laburnum</i> L.) | Все части                                     |
| 51. | Болиголов              |  | <i>Conium</i> L.                                           | Все виды, все части                           |
| *   | Борец                  |  | См. Аконит                                                 | -                                             |
| 52. | Борония                |  | <i>Boronia</i> Sm.                                         | Эфирные масла из листьев и побегов всех видов |
| *   | Бруслина               |  | См. Бересклет европейский                                  | -                                             |
| 53. | Бруцеея яванская       |  | <i>Brucea javanica</i> Merr.                               | Все части                                     |
| 54. | Бузина травянистая     |  | <i>Sambucus edulus</i> L.                                  | -"                                            |

|     |                                |                               |                           |
|-----|--------------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| 55. | Бузульник зубчатый             | Ligularia dentata Hara        | Все части                 |
| 56. | Бурасайя мадагаскарская        | Burasaia madagascariensis DS  | Все части                 |
| 57. | Василистник                    | Thalictrum L.                 | Все виды, надземная часть |
| 58. | Вексибия толстоплодная         | Vexibia pachysarpa Jakovl     | Все части                 |
| 59. | Верблюжья колючка обыкновенная | Alhagi pseudalhagi Fisch.     | Побеги                    |
| 60. | Ветреница                      | Anemone L.                    | Все виды, все части       |
| 61. | Вех                            | Cicuta L.                     | Все виды, все части       |
| 62. | Вирولا                         | Virola                        | Все виды, надземная часть |
| *   | Виснага морковевидная          | См. Амми зубная               | -                         |
| 63. | Витания снотворная             | Withania somnifera (L.) Dunal | Все части                 |
| 64. | Воаканга африканская           | Voacanga africana             | Все части                 |
| 65. | Водосбор                       | Aquilegia L.                  | Все виды, корни           |
| 66. | Воловик лекарственный          | Anchusa officinalis L.        | Все части                 |
| 67. | Волчегородник                  | Daphne sp.                    | Все виды, все части       |
| 68. | Воронец                        | Actaea L.                     | Все виды, все части       |
| 69. | Вороний глаз                   | Paris L.                      | Все виды, все части       |
| 70. | Вьюнок                         | Convolvulus L.                | Все виды, все части       |
| 71. | Вязель                         | Coronilla L.                  | Все виды, корни, семена   |
| 72. | Гайлардия красивая             | Gaillardia pulchella Foug.    | Листья, цветы             |
| 73. | Гармала                        | Peganum L.                    | Все виды, надземная часть |
| *   | Гваяковое дерево               | См. Бакаутовое дерево         | -                         |
| 74. | Гельземиум                     | Gelsemium L.                  | Все виды, все части       |

|     |                         |  |                                                                      |                                          |
|-----|-------------------------|--|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| 75. | Гиднокарпус             |  | Hydnocarpus Gaertn.                                                  | Все виды, семена                         |
| 76. | Гидрастис               |  | Hydrastis L.                                                         | Все виды, все части                      |
| *   | Гипсолюбка              |  | См. Качим                                                            | -                                        |
| 77. | Гирчевник ехольский     |  | Conioselinum jeholense M.Pimem                                       | Все части                                |
| 78. | Глауциум                |  | Glaucium L.                                                          | Все виды, надземная часть                |
| 79. | Гледичия обыкновенная   |  | Gleditsia triacanthos L.                                             | Все части                                |
| *   | Гледичия трехколючковая |  | См. Гледичия обыкновенная                                            | -                                        |
| 80. | Гомфокарпус             |  | Gomphocarpus L.                                                      | Все виды, все части                      |
| 81. | Горицвет                |  | Adonis L.                                                            | Все виды, надземная часть                |
| *   | Горный виноград         |  | См. Магония                                                          | -                                        |
| 82. | Горошек посевной        |  | Vicia Angustifolia, V. sativa                                        | Все части растения                       |
| *   | Горошек узколистный     |  | См. Горошек посевной                                                 | -                                        |
| 83. | Горчица полевая         |  | Sinapis arvensis L.                                                  | Все части растения в период плодоношения |
| 84. | Грудника                |  | Cida L.                                                              | Все виды, все части                      |
| *   | Грыжная трава           |  | См. Очиток                                                           | -                                        |
| *   | Гумай                   |  | См. Сорго аллепское                                                  | -                                        |
| 85. | Гуперция селяго         |  | Huperzia selago Bernh. ex Schrank et Mart.<br>(Lycopodium selago L.) | Все части                                |
| 86. | Девясил британский      |  | Inula Britannica L.                                                  | Цветы, надземная часть                   |
| 87. | Девясил глазковый       |  | Inula oculus-christi L.                                              | Надземная часть                          |
| 88. | Декодон мутовчатый      |  | Decodon verticillatus Ell.                                           | Надземная часть                          |
| 89. | Делосперма              |  | Delosperma                                                           | Все виды, надземная часть                |

|      |                            |                                                        |                           |
|------|----------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------|
| 90.  | Дельфиниум                 | Delphinium L.                                          | Все виды, все части       |
| 91.  | Десмодиум ветвистый        | Desmodium racemosum DC                                 | Надземная часть           |
| 92.  | Десмодиум красивый         | Desmodium pulchellum Benth.                            | Надземная часть           |
| 93.  | Дехаазия оттопыренная      | Dehaasia squarrosa Hassk.                              | Все части                 |
| 94.  | Джефферсония сомнительная  | Jeffersonia dubia Benth. et Hook. F. ex Baker et Moore | Все части                 |
| *    | Джонсонова трава           | См. Сорго аллепское                                    | -                         |
| 95.  | Джут                       | Corchorus L.                                           | Все виды, семена          |
| 96.  | Диоскорея жестковолосистая | Dioscorea hispida Dennst.                              | Все части                 |
| 97.  | Дицентра                   | Dicentra                                               | Все виды, все части       |
| 98.  | Донник аптечный            | Mellilotus officinalis.                                | Все части                 |
| 99.  | Дорифора сассафрас         | Doryphora sassafras Endl.                              | Эфирные масла всех частей |
| 100. | Дрок красильный            | Genista tinctoria L.                                   | Все части                 |
| *    | Дряква аджарская           | См. Цикломен аджарский                                 | -                         |
| *    | Дубовые ягоды              | См. Омела                                              | -                         |
| 101. | Дубоизия                   | Duboisia                                               | Все виды, надземная часть |
| 102. | Дурман                     | Datura L.                                              | Все виды, все части       |
| 103. | Дурнишник                  | Xanthium L.                                            | Все виды, все части       |
| 104. | Дымянка                    | Fumaria L.                                             | Все виды, все части       |
| 105. | Дюбуазия                   | Duboisia L.                                            | Все виды, все части       |
| 106. | Евботриоидес Грея          | Eubotryoides grayana Hara                              | Листья                    |
| *    | Желтокорень                | См. Гидастис                                           | -                         |
| 107. | Желтушник                  | Erysimum L.                                            | Все виды, все части       |

| *    | Живокость              | См. Дельфиниум                                               | -                          |
|------|------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 108. | Жимолость Шамиссо      | Lonicera. chamissoi                                          | Все части                  |
| 109. | Жимолость обыкновенная | Lonicera xylosteum                                           | Плоды                      |
| 110. | Жимолость татарская    | Lonicera. tatarica                                           | Плоды                      |
| 111. | Жостер                 | См. Крушина американская, ломкая (ольховидная), слабительная | -                          |
| 112. | Зигаденус сибирский    | Zigadenus sibiricus (L.) A. Gray                             | Все части                  |
| *    | Зобник                 | См. Дурнишник                                                | -                          |
| *    | Золотая нить           | См. Коптис трехлиственный                                    | -                          |
| *    | Золотая печать         | См. Гидастис                                                 | -                          |
| *    | Золотой дождь          | См. Бобовник анагировидный                                   | -                          |
| 113. | Иберийка горькая       | Iberis amara L.                                              | Все части                  |
| 114. | Игнация горькая        | Ignatia amara L.                                             | Все части                  |
| *    | Иланг-иланг            | См. Кананга душистая                                         | -                          |
| 115. | Иллициум               | Illiciaceae                                                  | Все виды, семена, листья   |
| *    | Индийская лакрица      | См. Абрус молитвенный                                        | -                          |
| 116. | Ипекакуана             | Cephaelis L.                                                 | Все виды, все части        |
| 117. | Ипомея небесно-голубая | Ipomea violacea                                              | Семена                     |
| 118. | Каби паранская         | Cabi paraensis Ducke                                         | Все части                  |
| *    | Кава-кава              | См. Перец Кава-кава                                          | -                          |
| 119. | Кактус Пейот           | Lophophora williamsii                                        | Надземная часть            |
| 120. | Кактус Сан Педро       | Echinopsis pachanoi                                          | Надземная часть            |
| 121. | Каладиум               | Caladium L.                                                  | Все виды, все части, кроме |

|      |                            |  |                                           | Каладиума съедобного <i>C. esculentum</i> (корневище) |
|------|----------------------------|--|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 122. | Капая закатеичи            |  | <i>Calea zacatechichi</i>                 | Наземная часть                                        |
| 123. | Капужница                  |  | <i>Caltha</i> sp.                         | Все виды, наземная часть                              |
| 124. | Кананга душистая           |  | <i>Cananga odorata</i> Hook. f. et Thoms. | Все части                                             |
| 125. | Канареечник клубненоносный |  | <i>Phalaris tuberosa</i> L.               | Наземная часть                                        |
| 126. | Кардария крупковая         |  | <i>Cardaria draba</i> (L.) Desv.          | Все части                                             |
| 127. | Кат съедобный (ката, катх) |  | <i>Catha edulis</i> Forsk.                | Наземная часть                                        |
| *    | Катарантус                 |  | См. Барвинок                              | -                                                     |
| 128. | Качим                      |  | <i>Gypsophila</i> L.                      | Все виды, все части                                   |
| 129. | Квилая мыльная             |  | <i>Quillaja saponaria</i> Molina          | Все части                                             |
| 130. | Кендырь                    |  | <i>Arosunum</i> L.                        | Все виды, все части                                   |
| 131. | Кислица обыкновенная       |  | <i>Oxalis acetosella</i> L.               | -"                                                    |
| *    | Клематис                   |  | См. Ломонос                               | -                                                     |
| 132. | Клен серебристый           |  | <i>Acer saccharium</i>                    | Листья                                                |
| 133. | Клещевина обыкновенная     |  | <i>Ricinus communis</i> L.                | Все части                                             |
| 134. | Клоповник мусорный         |  | <i>Lepidium rudemale</i> L.               | Все части                                             |
| 135. | Клоповник пронзеннолистный |  | <i>Lepidium perfoliatum</i> L.            | Все части                                             |
| 136. | Княжик сибирский           |  | <i>Atragene sibirica</i> L.               | Все части                                             |
| *    | Кока                       |  | См. Кокаиновый куст                       | -                                                     |
| 137. | Кокаиновый куст            |  | <i>Erythroxylum coca</i> Lam.             | Все виды, все части                                   |
| *    | Коккулус индийский         |  | См. Анамирта коккулюсовидная              | -                                                     |
| 138. | Кокорыш обыкновенный       |  | <i>Aethusa cynapium</i> L.                | Все части                                             |

|      |                              |                                    |                                                                |
|------|------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 139. | Коллинсония анисовая         | Collinsonia anisata Sims.          | Надземная часть                                                |
| 140. | Колоказия                    | Colocasia L.                       | Все виды, все части                                            |
| 141. | Конопля                      | Cannabis sp.                       | Все виды, все части                                            |
| 142. | Консолида великолепная       | Consolida regalis S.F. Gray        | Плоды, семена                                                  |
| 143. | Коптис                       | Coptis L.                          | Все виды, все части                                            |
| 144. | Копытень                     | Asarum L.                          | Все виды, все части, масло эфирное, масло из корней и корневищ |
| 145. | Кориария                     | Coriaria                           | Все виды, надземная часть                                      |
| 146. | Коринокарпус гладкий         | Corynocarpus Laevigata Forst.      | Ядро, плод                                                     |
| 147. | Корнулака белоцветковая      | Comulaca leucantha Charif et Allen | Надземная часть                                                |
| 148. | Косциниум продырявленный     | Coscinium fenestratum Colebr.      | Все части                                                      |
| *    | Кочи                         | См. Кроссоптерикс                  | -                                                              |
| 149. | Крапива шариконосная         | Urtica pilulifera L.               | Надземная часть                                                |
| 150. | Красавка обыкновенная        | Atropa belladonna L.               | Все части                                                      |
| 151. | Крестовник                   | Senecio L.                         | Все виды, надземная часть                                      |
| *    | Кровник                      | См. Авран лекарственный            | -                                                              |
| 152. | Кроссоптерикс кочияновый     | Crossopteryx kotschyana Fenzl.     | Кора                                                           |
| 153. | Кротолария                   | Crotalaria L.                      | Все виды, все части                                            |
| 154. | Кротон слабительный          | Croton tiglium L.                  | Все части                                                      |
| 155. | Круглосемянник тонколистый   | Cyclospermum leptophyllum Sprague  | Плоды                                                          |
| 156. | Крушина американская         | Rhamnus purshiana                  | незрелые плоды, свежая кора                                    |
| 157. | Крушина ломкая (ольховидная) | Frangula alnus Mill                | незрелые плоды, свежая кора                                    |

|      |                        |                                                                |                             |
|------|------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 158. | Крушина слабительная   | <i>Rhamnus catharticus</i>                                     | незрелые плоды, свежая кора |
| 159. | Ксанториза простейшая  | <i>Xanthorhiza simplicissima</i> Marsh. ( <i>Zanthorhiza</i> ) | Все части                   |
| 160. | Кубышка                | <i>Nuphar</i> L.                                               | Все виды, все части         |
| 161. | Куколь обыкновенный    | <i>Agrostemma githago</i> L.                                   | Все части                   |
| *    | Кукольван              | См. Анамирта кокку люсовидная                                  | -                           |
| 162. | Купена                 | <i>Polygonatum</i> L.                                          | Все виды, все части         |
| 163. | Купырь прицветниковый  | <i>Anthriscus caucalis</i> Bieb.                               | Все части                   |
| 164. | Лавр американский      | <i>Sassafras officinale</i> albiun                             | Все части                   |
| 165. | Лаконос                | <i>Phytolacca</i> L.                                           | Все виды, все части         |
| 166. | Ландыш                 | <i>Convallaria</i> L.                                          | Все виды, все части         |
| 167. | Ластовень              | <i>Vincetoxicum</i> sp.                                        | Все виды, все части         |
| 168. | Латуа ядовитая         | <i>Latua venenosa</i> Phil.                                    | Все части                   |
| 169. | Леспедеца двуцветная   | <i>Lespedeza bicolor</i> Turcz                                 | Листья, кора, корневище     |
| 170. | Лилия однобратственная | <i>Lilium monadelphum</i> Bieb.                                | Все части                   |
| 171. | Линдера Олдгема        | <i>Lindera oldhamii</i> Hemsl.                                 | Стебли, лист                |
| *    | Лиходейка              | См. Чернокорень лекарственный                                  | -                           |
| *    | Лихорадочная трава     | См. Очиток                                                     | -                           |
| 172. | Лобелия                | <i>Lobelia</i> L.                                              | Все виды, все части         |
| 173. | Ломонос                | <i>Clematis</i> sp.                                            | Все виды, все части         |
| 174. | Лотос голубой          | <i>Nymphaea Caerulea</i>                                       | Листья, лепестки            |
| 175. | Лофофора               | <i>Lophophora</i> L.                                           | Все виды, все части         |
| 176. | Лох                    | <i>Elaeagnus</i>                                               | Все виды, надземная часть   |

|      |                                                                           |  |                                                                                 |                                                             |
|------|---------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 177. | Луносемянник даурский                                                     |  | Menispermum dauricum L.                                                         | Все части                                                   |
| 178. | Льнянка обыкновенная                                                      |  | Linaria vulgaris Mill.                                                          | Все части                                                   |
| 179. | Лютик                                                                     |  | Ranunculus L.                                                                   | Все виды, надземная часть                                   |
| 180. | Магнолия                                                                  |  | Magnolia L.                                                                     | Все виды, все части                                         |
| 181. | Магония                                                                   |  | Mahonia Nutt.                                                                   | Все виды, все части                                         |
| 182. | Мак (армянский, прицветниковый, сомнительный, голостебельный, снотворный) |  | Papaver L.(P. Armenasum, P. Bracteatum, P. Dubium, P. Nudicaule, P. somniferum) | Все части, кроме семян                                      |
| 183. | Маклея                                                                    |  | Macleaya                                                                        | Все виды, надземная часть                                   |
| 184. | Макрозамия спиральная                                                     |  | Macrozamia spiralis Miq.                                                        | Все части                                                   |
| 185. | Маммиллярия                                                               |  | Mamillaria                                                                      | Все виды, надземная часть                                   |
| 186. | Мандрагора лекарственная                                                  |  | Mandragora officinarum L.                                                       | Все части                                                   |
| *    | Маргоза                                                                   |  | См. Азадирахта индийская                                                        | -                                                           |
| 187. | Марь                                                                      |  | Chenopodium L.                                                                  | Все виды, все части, эфирное масло всех частей, масло семян |
| 188. | Марьянник                                                                 |  | Melampyrum sp.                                                                  | Все виды, все части                                         |
| *    | Маточные рожки                                                            |  | См. Спорынья                                                                    | -                                                           |
| *    | Мачек                                                                     |  | См. Глауциум                                                                    | -                                                           |
| 189. | Мелия индийская                                                           |  | Melia azedarach L.                                                              | Все части                                                   |
| 190. | Мелкоракитник русский                                                     |  | Chamaecytisus ruthenicus, Ch. borysthenticus                                    | Все части                                                   |
| 191. | Мирикария                                                                 |  | Muricaria L.                                                                    | Все виды, все части                                         |
| *    | Мирт болотный                                                             |  | См. Хамедафне прицветничковая                                                   | -                                                           |
| 192. | Митрагина                                                                 |  | Mitragyna L.                                                                    | Все виды, все части                                         |
| *    | Многоцвет                                                                 |  | См. Вязель разноцветный                                                         | -                                                           |

| *    | Могильник                | См. Гармала обыкновенная              | -                   |
|------|--------------------------|---------------------------------------|---------------------|
| 193. | Можжевельник казацкий    | Janiperus sabina L.                   | Все части           |
| *    | Молельные бобы           | См. Абрус молитвенный                 | -                   |
| 194. | Молочай                  | Euphorbia sp.                         | Все виды, все части |
| 195. | Мордовник                | Echinops L.                           | Все виды, плоды     |
| 196. | Морозник                 | Helleborus L.                         | Все виды, все части |
| 197. | Мостуея стимулирующая    | Mostuea stimulans A. Cheval           | Надземная часть     |
| 198. | Мужской папоротник       | Dryopteris filix mas Schott.          | Корневища           |
| 199. | Мускатный орех           | Myristica fragrans Hjuft              | Плод (орех)         |
| *    | Мыльная трава            | См. Мыльнянка лекарственная           | -                   |
| *    | Мыльный корень           | См. Мыльнянка лекарственная           | -                   |
| 200. | Мыльнянка лекарственная  | Saponaria officinalis L.              | Все части           |
| 201. | Мытник                   | Pedicularis sp.                       | Все виды, все части |
| *    | Мышатник*                | См. Термопсис                         | -                   |
| 202. | Нандина домашняя         | Nandina domestica Thunb.              | Кора, кора корней   |
| 203. | Наперстянка              | Digitalis sp.                         | Все виды, все части |
| 204. | Науклея клюволистная     | Nauclea rhynchophylla Miq.            | Все части           |
| 205. | Нектандра пухури большая | Nectandra puchury-major Nees et Mart. | Плоды               |
| 206. | Немуарон Гумбольдта      | Nemuaron humboldtii Bail.             | Эфирное масло       |
| *    | Ним                      | См. Азадирахта индийская              | -                   |
| 207. | Норичник                 | Scrophularia sp.                      | Все виды, все части |
| 208. | Обвойник                 | Periploca L.                          | Все виды, кора      |

|      |                     |                            |                              |
|------|---------------------|----------------------------|------------------------------|
| 209. | Одостемон ползучий  | Odostemon aquifolium Rydb. | Корни                        |
| 210. | Окопник             | Symphytum L.               | Все виды, корни              |
| 211. | Олеандр             | Nerium L.                  | Все виды, все части          |
| *    | Ололиуки            | См. Турбина коримбоза      | -                            |
| *    | Ололюки             | См. Турбина коримбоза      | -                            |
| 212. | Омежник             | Oenanthе sp.               | Все виды, все части          |
| 213. | Омела               | Viscum L.                  | Все виды, все части          |
| 214. | Орикса японская     | Orixa japonica Thunb.      | Все части                    |
| 215. | Осока               | Carex L.                   | Все виды, все части          |
| 216. | Остроплодочник      | Oxytropis L.               | Все виды, все части          |
| 217. | Оцимум священный    | Ocimum sanctum L.          | Все части                    |
| 218. | Очиток              | Sedum L.                   | Все виды, все части          |
| 219. | Очный цвет полевой  | Anagallis arvensis L.      | Все части                    |
| *    | Пальма катеку       | См. Арека катеку           | -                            |
| 220. | Парнолистник        | Zygophyllum L.             | Все виды, все части          |
| 221. | Паслен              | Solanum sp.                | Все виды, все части          |
| *    | Пейотл              | См. Лофофора Вильямса      | -                            |
| 222. | Пеларгония (герань) | Pelargonium Willd.         | Все виды, все части растения |
| *    | Перекаати поле      | См. Качим метелчатый       | -                            |
| *    | Перелойная трава    | См. Белозер болотный       | -                            |
| 223. | Переступень         | Bryonia L.                 | Все виды, корни              |
| 224. | Перец бетель        | Piper betle L.             | Все части                    |

| *    | Перец Кава-Кава             | См. Перец опьяняющий                    | -                             |
|------|-----------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------|
| 225. | Перец опьяняющий            | <i>Piper methysticum</i> (kava-kava)    | Все части                     |
| 226. | Песколюб седоватый          | <i>Prammeton canescens</i> Vathe        | Плоды                         |
| 227. | Петалостилис лабихеевидный  | <i>Petalostylis labicheoides</i> R. Br. | Надземная часть               |
| 228. | Петросимония однотычинковая | <i>Petrosimonia monandra</i> Bunge      | Надземная часть               |
| 229. | Пеумус болдус               | <i>Peumus boldus</i> Molina             | Эфирное масло листьев         |
| 230. | Печеночница                 | <i>Anemone</i> sp.                      | Все виды, все части           |
| 231. | Пикульник                   | <i>Galeopsis</i> sp.                    | Все виды, все части           |
| 232. | Пинеллия тройчатая          | <i>Pinellia ternata</i> Britenbach      | Стебли                        |
| 233. | Пион уклоняющийся           | <i>Paeonia anomala</i> L.               | Все части                     |
| 234. | Пиптадения                  | <i>Piptadenia</i>                       | Все виды, все части           |
| 235. | Пиптадения иноземная        | <i>Piptadenia peregrina</i> Benth.      | Кора                          |
| 236. | Писцидия ярко-красная       | <i>Piscidia erythrina</i> L.            | Все части                     |
| *    | Питури                      | См. Дубоизия                            | -                             |
| *    | Плаун - баранец             | См. Баранец обыкновенный                | -                             |
| 237. | Плевел опьяняющий           | <i>Lolium temulentum</i> L.             | Плоды                         |
| 238. | Повилика                    | <i>Cuscuta</i> L.                       | Все виды, все части           |
| 239. | Погремок                    | <i>Rhinanthus</i> L.                    | Все виды, все части           |
| 240. | Подofil                     | <i>Podophyllum</i> L.                   | Все виды, корневища с корнями |
| 241. | Подснежник Воронова         | <i>Galanthus woronowii</i> Lozinsk.     | Все части                     |
| 242. | Полынь                      | <i>Artemisia</i> L.                     | Все виды, все части           |
| 243. | Пролесник                   | <i>Mercurialis</i> L.                   | Все виды, все части           |

|      |                             |                                                  |                                |
|------|-----------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------|
| 244. | Прострел                    | <i>Pulsatilla</i> sp.                            | Все виды, все части            |
| 245. | Псилокаулон непохожий       | <i>Psilocaulon absimile</i> N.E.Br.              | Надземная часть                |
| *    | Птичий клей                 | См. Омела белая                                  | -                              |
| 246. | Пузырница                   | <i>Physochlaina</i> L.                           | Все виды, все части            |
| 247. | Пузырчатая головня кукурузы | <i>Ustilago maydis</i> DC.                       | Все части                      |
| 248. | Пузырчатка вздутая          | <i>Utricularia physalis</i>                      | Надземная часть                |
| *    | Пьяная трава                | См. Термопсис                                    | -                              |
| *    | Ракитник                    | См. Мелкоракитник                                | -                              |
| 249. | Рамона чистецовая           | <i>Ramona stachyoides</i> Briq.                  | Все части                      |
| 250. | Раувольфия разнолиственная  | <i>Rauvolfia heterophylla</i> Roem. et Schult.   | Все части                      |
| *    | Рвотный орех                | См. Чилибуха                                     | -                              |
| 251. | Ремерия отогнутая           | <i>Roemeria refracta</i> DC.                     | Все части                      |
| *    | Репей колкий                | См. Дурнишник                                    | -                              |
| 252. | Рогоглавник                 | <i>Ceratosephala</i> L.                          | Все виды, все части            |
| 253. | Рододендрон                 | <i>Rhododendron</i> sp.                          | Все виды, все части            |
| 254. | Роза гавайская              | <i>Argyreia nervosa</i> ; Hawaiian Baby Woodrose | Все части                      |
| *    | Розмарин лесной             | См. Багульник                                    | -                              |
| 255. | Рубиева многонадрезная      | <i>Roubieva multifida</i> Moq.                   | Эфирное масло надземных частей |
| 256. | Рута                        | <i>Ruta</i> L.                                   | Все виды, все части            |
| 257. | Рыбная ягода                | См. Анамирта кокку люсовидная                    | -                              |
| 258. | Рябчик уссурийский          | <i>Fritillaria ussuriensis</i> Maxim.            | Все части                      |
| 259. | Саговник завитой            | <i>Cycas circinalis</i> L.                       | Семена                         |

|      |                           |                                        |                                                |
|------|---------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------|
| 260. | Саговник поникающий       | <i>Cycas revoluta</i> Thunb.           | Семена                                         |
| 261. | Саксаул                   | <i>Haloxylon</i> L.                    | Все виды, лист, стебли                         |
| 262. | Самшит вечнозеленый       | <i>Buxus sempervirens</i> L.           | Стебель, листья                                |
| 263. | Сангвинария канадская     | <i>Sanguinaria canadensis</i> L.       | Корни                                          |
| 264. | Сарколобус                | <i>Sarcocobus</i> R. Br.               | Все виды, все части                            |
| 265. | Саркоцефалус              | <i>Sarcoccephalus</i> Afzel.           | Все виды, все части                            |
| 266. | Сарсазан шишковатый       | <i>Haloxylon articulatum</i> Bunge     | Листья, стебли                                 |
| 267. | Сассафрас беловатый       | <i>Sassafras albidum</i> (Nutt.) Nees. | Все части, эфирное масло из корней и древесины |
| 268. | Сведа вздутоплодная       | <i>Suaeda physophora</i> L.            | Все части                                      |
| 269. | Свинчатка европейская     | <i>Plumbago europaea</i> L.            | Все части                                      |
| 270. | Сейдлия розмариновая      | <i>Seidlitzia rosmarinus</i> Bunge     | Лист, стебли                                   |
| 271. | Секурина                  | <i>Securinea</i> L.                    | Все виды, побеги                               |
| 272. | Сигезбекия восточная      | <i>Siegesbeckia orientalis</i> L.      | Все части                                      |
| *    | Сида                      | См. Грудника ( <i>Cida</i> L.)         | -                                              |
| 273. | Симмондсия калифорнийская | <i>Simmondsia californica</i> Nutt.    | Семена                                         |
| 274. | Сияк обыкновенный         | <i>Echium vulgare</i> L.               | Все части                                      |
| 275. | Скелетиум скрученный      | <i>Sceletium tortuosum</i>             | Все части                                      |
| 276. | Скополия                  | <i>Scopolia</i> L.                     | Все виды, все части                            |
| 277. | Смодингиум острый         | <i>Smodingium argutum</i> E. Mey       | Все части                                      |
| *    | Собачье зелье             | См. Гармала обыкновенная               | -                                              |
| *    | Собачья петрушка          | См. Кокорыш обыкновенный               | -                                              |
| 278. | Солерос кустарниковый     | <i>Salicornia fruticosa</i> L.         | Лист, стебли                                   |

| *    | Соломонова печать               | См. Купена                                                                     | -                          |
|------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 279. | Солянка южная (солянка русская) | <i>Salsola australis</i> R. Br. (= <i>S. ruthenica</i> Ijlin)                  | Все части растения         |
| 280. | Сорго                           | <i>Sorghum</i> L.                                                              | Все виды, все части        |
| *    | Софора толстоплодная            | См. Вексибия толстоплодная                                                     | -                          |
| 281. | Спорынья                        | <i>Claviceps</i> sp.                                                           | Все виды, все части        |
| 282. | Стеллера карликовая             | <i>Stellera chamaejasme</i> L.                                                 | Все части                  |
| 283. | Стефания                        | <i>Stephania</i> L.                                                            | Все виды, клубни с корнями |
| 284. | Стриктокардия липолистная       | <i>Strictocardia tiliaefolia</i> Hall.                                         | Семена                     |
| 285. | Строфант                        | <i>Strophanthus</i> DC                                                         | Все виды, все части        |
| 286. | Сферофиза солонцовая            | <i>Sphaerophysa salsula</i> (Pall.) DC.                                        | Все части                  |
| 287. | Схенокаулон лекарственный       | <i>Schoenocaulon officinal</i> A. Gray                                         | Семена                     |
| 288. | Табак                           | <i>Nicotiana</i> L.                                                            | Все виды, все части        |
| 289. | Табернанте ибога                | <i>Tabernanthe iboga</i> Baill                                                 | Все части                  |
| 290. | Тамус обыкновенный              | <i>Tamus communis</i> L.                                                       | Все части                  |
| 291. | Таушия                          | <i>Tauschia</i> Schltld.                                                       | Все виды, все части        |
| 292. | Термопис                        | <i>Thermopsis</i> L.                                                           | Все виды, все части        |
| 293. | Тиноспора сердцелистная         | <i>Tinospora cordifolia</i> Miers                                              | Все части                  |
| 294. | Тисс                            | <i>Taxus</i> L.                                                                | Все виды, все части        |
| 295. | Тоддалия азиатская              | <i>Toddalia asiatica</i> Lam.                                                  | Все части                  |
| 296. | Токсидендрон                    | <i>Toxicodendron</i> L. (= <i>Rhus toxicodendron</i> var. <i>hispid</i> Engl.) | Все виды, все части        |
| 297. | Трихоцереус                     | <i>Trichocereus</i>                                                            | Все виды, надземная часть  |
| 298. | Тростник южный                  | <i>Phragmites Australia</i> Trin. ex Steud.                                    | Корневище                  |

|      |                            |                                           |                     |
|------|----------------------------|-------------------------------------------|---------------------|
| 299. | Турбина коримбоза          | Turbina corymbosa                         | Семена              |
| 300. | Турбина щитковидная        | Turbina corymbosa Raf.                    | Семена              |
| 301. | Тысячеголов                | Viccaria sp.                              | Все виды, все части |
| 302. | Унгерния Виктора           | Ungernia victoris Vved. ex Artjushenko    | Все части           |
| 303. | Унгерния Северцева         | Ungernia. Sewertzowii (Regel) B. Fedtsch. | Все части           |
| 304. | Унона душистейшая          | Unona odoratissima Blanco                 | Цветы               |
| 305. | Ферула смолоносная         | Ferula gummosa Boiss                      | Семена              |
| 306. | Фибраурея красивая         | Fibraurea tinctoria Lour.                 | Все части           |
| 307. | Физохляйна алайская        | Physochlaina alica Korotk.                | Корни               |
| 308. | Физохляйна восточная       | Physochlaina orientalis G. Don f.         | Корни               |
| *    | Фитопакка американская     | См. Лаконос американский                  | -                   |
| 309. | Хамедафне прицветничковая  | Chamaedaphne calyculata Moench            | Надземная часть     |
| *    | Харг                       | См. Гомфокарпус                           | -                   |
| *    | Хвойник Хвощевой           | См. Эфедра                                | -                   |
| 310. | Хеймия иволистная          | Heimia salicifolia                        | Надземная часть     |
| *    | Хеквирити                  | См. Абрус молитвенный                     | -                   |
| 311. | Хинное дерево              | Cinchona succirubra Pavon.                | Кора                |
| 312. | Хохлатка                   | Corydalis sp.                             | Все виды, все части |
| *    | Хохоба                     | См. Симмондсия калифорнийская             | -                   |
| 313. | Хренное дерево             | Moringa oleifera Lam.                     | Все части           |
| 314. | Хуннеманния дымянколистная | Hunnemannia fumariaefolia Sweet           | Все части           |
| 315. | Цельнолистник              | Naplophyllum                              | Все виды, все части |

|      |                           |  |                                               |                                            |
|------|---------------------------|--|-----------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 316. | Цефалантус западный       |  | <i>Sephalanthus occidentalis</i> L.           | Надземная часть                            |
| 317. | Цикламен                  |  | <i>Cyclamen</i> L.                            | Все виды, все части                        |
| *    | Цикута                    |  | См. Вех                                       | -                                          |
| 318. | Цимбологон Винтера        |  | <i>Cymbopogon winterianus</i> Jowitt.         | Эфирные масла всех частей                  |
| 319. | Цирия Смита               |  | <i>Zieria smithii</i> Andr.                   | Надземная часть, эфирное масло всех частей |
| *    | Чаульмура                 |  | См. Гиднокарпус                               | -                                          |
| *    | Чахоточная трава          |  | См. Вязель разноцветный                       | -                                          |
| 320. | Чемерица                  |  | <i>Veratrum</i> sp.                           | Все виды, все части                        |
| 321. | Чернокорень лекарственный |  | <i>Cynoglossum officinalis</i> L.             | Все части                                  |
| 322. | Чилибуха                  |  | <i>Strychnos</i> L.                           | Все виды, семена                           |
| 323. | Чина                      |  | <i>Lathyrus</i> sp.                           | Все виды, все части                        |
| 324. | Чистец болотный           |  | <i>Stachys palustris</i> L.                   | Все части                                  |
| 325. | Чистец шероховатый        |  | <i>Stachys aspera</i> Michx.                  | Надземная часть                            |
| 326. | Чистотел                  |  | <i>Chelidonium</i> L.                         | Все виды, надземная часть                  |
| *    | Чистяк весенний           |  | См. Чистяк калужнецелистный                   | -                                          |
| 327. | Чистяк калужнецелистный   |  | <i>Ficaria verna</i> Huds.                    | Все части                                  |
| 328. | Шалфей предсказательный   |  | <i>Salvia divinorum</i>                       | Листья                                     |
| 329. | Шангиния ягодная          |  | <i>Schanginia baccata</i> Moq.                | Лист, побеги                               |
| 330. | Эвodia мелиелистная       |  | <i>Evodia meliifolia</i> Benth.               | Все части                                  |
| 331. | Эвodia простая            |  | <i>Evodia simplex</i> Cordem.                 | Все части                                  |
| 332. | Энцефалартос Баркера      |  | <i>Encephalartos barkeri</i> Carruth. et Miq. | Все части                                  |
| 333. | Эритрофлеум               |  | <i>Eriophyllum</i>                            | Все виды, кора                             |

|      |                                |  |                                                                    |                                         |
|------|--------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 334. | Эфедра                         |  | Ephedra sp.                                                        | Все виды, все части                     |
| 335. | Эхинопсис                      |  | Echinopsis L.                                                      | Все виды, надземная часть               |
| 336. | Якорцы                         |  | Tribulus L.                                                        | Все виды, все части                     |
| 337. | Ялапа настоящая                |  | Ipomoea purga (Wend.) Hayne                                        | Все части                               |
| 338. | Ясенец белый                   |  | Dictamnus albus L.                                                 | Листья, плоды                           |
| 339. | Ятрориза дланевидная (Колумба) |  | Jatropha palmata (Lam.) Miers. (= Jatropha columba (Roxb.) Miers.) | Все части                               |
| 340. | Аир злаковый                   |  | Acorus gramineus Soland. (= A. pusillus Sieb.)                     | Корневище, эфирное масло, листья        |
| 341. | Бинерция округлокрылая         |  | Bienertia cycloptera Bunge                                         | Надземная часть                         |
| 342. | Бассия холодная                |  | Bassia cycloptera Bunge                                            | Надземная часть                         |
| 343. | Бунюм персидский               |  | Bunium persicum B. Fedtsch.                                        | Все части растения                      |
| 344. | Бунюм цилиндрический           |  | Bunium cylindricum Drude                                           | Надземная часть и эфирное масло из него |
| 345. | Гимнокалициум                  |  | Gymnocalycium                                                      | Надземная часть                         |
| 346. | Двуклесточник тростниковый     |  | Phalaris tuberosa L.                                               | Надземная часть                         |
| 347. | Ежовник членистый              |  | Anabasis articulata                                                | Надземная часть                         |
| 348. | Ключеносник Зибторпа           |  | Echinophoria sibthorpiana Huss                                     | Надземная часть                         |
| 349. | Колоцит                        |  | Citrullus colocynthis Schrad.                                      | Плоды (порошок, экстракт)               |
| 350. | Корифанта мелкодопчатая        |  | Coryphantha micromeris Lem.                                        | Все растение                            |
| 351. | Лебеда монетная                |  | Artriplex nummularia Lindl.                                        | Надземная часть                         |
| 352. | Многоколосник морщинистый      |  | Agastache rugosa O.Kuntze                                          | Эфирное масло                           |
| 353. | Мосла двупыльниковая           |  | Mosla dianthera L.                                                 | Эфирное масло                           |
| 354. | Орлайя морковная               |  | Orlaya daucoides                                                   | Плоды (эфирное масло)                   |

|      |                    |                       |                 |
|------|--------------------|-----------------------|-----------------|
| 355. | Ортодон азароновый | Orthodon asaroniferum | Надземная часть |
|------|--------------------|-----------------------|-----------------|

-----  
 "кк" - синонимы русских названий лекарственных растений.

## 1.2. Растения и продукты их переработки, не подлежащие включению в состав однокомпонентных биологически активных добавок к пище:

| N п/п | Название растения                                               | Латинское название растения                                                | Части растений               |
|-------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 1     | Аралия высокая, Аралия маньчжурская, Чертово дерево, Шип-дерево | <i>Arali elata</i> (Miq.) Seem. = <i>Arali mandshurica</i> Rupr. et Maxim. | Все части                    |
| 2     | Африканская слива                                               | <i>Pygeum africanum</i>                                                    | Кора                         |
| 3     | Валериана                                                       | <i>Valeriana</i> L.                                                        | Все виды, корень и корневища |
| 4     | Гинкго двулопастное                                             | <i>Ginkgo biloba</i> L.                                                    | Надземная часть              |
| 5     | Джимнема сильвестре                                             | <i>Gymnema sylvestre</i>                                                   | Все части                    |
| 6     | Дикий ямс, Диоскорея мохнатая                                   | <i>Dioscorea villosa</i>                                                   | Корневища                    |
| 7     | Женьшень                                                        | Ginseng                                                                    | Все виды, все части          |
| 8     | Заманиха высокая, Оплотанакс высокий, Эхинопанакс высокий       | <i>Oplorapax elatus</i> Nakai = <i>Echinorapax elatus</i> Nakai            | Все части                    |
| 9     | Зверобой                                                        | <i>Hypericum</i> L.                                                        | Все виды, все части          |
| 10    | Иглица шиповатая                                                | <i>Ruscus aculeatus</i> (Butcher's Broom)                                  | Все части                    |
| 11    | Йохимбе (паусинисталия йохимбе)                                 | <i>Pausinystalia yohimbe</i> (K. Schum.) Pierre ex Belle                   | Все части                    |
| 12    | Лимонник китайский                                              | <i>Schisandra chinensis</i> (Turcz.) Baill.                                | Все части                    |
| 13    | Муира пуама                                                     | <i>Muirea puama</i> ( <i>Liriosma jvata</i> )                              | Все части                    |
| 14    | Муравьиное дерево, По де Арко, Табебуя                          | <i>Tabebuia heptaphylla</i>                                                | Кора                         |
| 15    | Родиола розовая, Золотой корень                                 | <i>Rhodiola rosea</i> L.                                                   | Все части                    |
| 16    | Турнера возбуждающая, Дамиана                                   | <i>Turnera Diffusa</i>                                                     | Все части                    |

|    |                                                               |                                                                                                            |           |
|----|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 17 | Элеутерококк колючий, Свободнаягодник колючий,<br>Чертов куст | Eleutherococcus senticosus (Rupr. et Maxim.)<br>Maxim = Aconthopanax senticosus (Rupr. et<br>Maxim.) Harms | Все части |
| 18 | Юкка нитевидная                                               | Yucca filamentosa                                                                                          | Листья    |

1.3. Органы и ткани животных и продукты их переработки, являющиеся специфическими материалами риска прионовых заболеваний (трансмиссивной губчатой энцефалопатии):

От крупного рогатого скота:

- череп, за исключением нижней челюсти, включая мозг и глаза, и спинной мозг животных в возрасте более 12 месяцев;

- позвоночный столб, исключая хвостовую часть, остистые и поперечные отростки затылочной, грудной и поясничной частей позвоночника, срединный гребень и крылья крестца, но включая корешковые дорсальные ганглии животных старше 30 месяцев;

- миндалины, кишечник от 12-перстной до прямой кишки и брыжейку животных всех возрастов,

От овец (баранов) и коз:

- череп, включая мозг и глаза, миндалины и спинной мозг животных старше 12 месяцев или имеющих коренные резцы, прорезавшиеся сквозь десна;

- селезенка и кишечник животных всех возрастов.

Продукты, состоящие из или содержащие в своем составе материал от жвачных животных:

- мясо механической обвалки;

- желатин (за исключением вырабатываемого из шкур жвачных животных);

- вытопленный жир из жвачных животных и продукты его переработки.

Объекты животного происхождения: Божья коровка семиточечная (*Coccinella septempunctata* L.), все тело; Скорпион (*Scorpiones* L.), все тело; Шпанская мушка (*Lytta* sp.), все виды, все тело.

Для изготовления пищевой продукции, а также биологически активных добавок к пище, изготовленных с применением сырья животного происхождения, должна приниматься во внимание эпизоотологическая ситуация по трансмиссивной губчатой энцефалопатии (в т.ч. бычьей губчатой энцефалопатии) в стране фирмы-изготовителя этих компонентов.

1.4. Биологически активные синтетические вещества, не являющиеся эссенциальными факторами питания - аналоги биологически активных компонентов лекарственных растений.

1.5. Гормоны животного происхождения и органы эндокринной системы животных (надпочечники, гипофиз, поджелудочная железа, щитовидная и парашитовидная железы, тимус, половые железы) при наличии гормональной активности.

1.6. Ткани и органы человека.

1.7. Представители родов и видов бактерий, в составе которых распространены штаммы, вызывающие заболевания человека или способные служить векторами генов антибиотикорезистентности, в том числе:

- спорообразующие аэробные и анаэробные микроорганизмы - представители родов *Bacillus* (в том числе *B. polymyxa*, *B. cereus*, *B. megatherium*, *B. thuringiensis*, *B. coagulans* (устаревшее название - *Lactobacillus coagulans*), *B. subtilis*, *B. licheniformis* и других видов) и *Clostridium*;

- микроорганизмы родов *Escherichia*, *Enterococcus*, *Corynebacterium* spp.;

- микроорганизмы, обладающие гемолитической активностью;

- бесспорные микроорганизмы, выделенные из организма животных и птицы и не свойственные нормальной защитной микрофлоре человека, в том числе представители рода *Lactobacillus*.

1.8. Жизнеспособные дрожжевые и дрожжеподобные грибы, в том числе рода *Candida*; актиномицеты, стрептомицеты, все роды и виды микроскопических плесневых грибов; высшие грибы, относящиеся к ядовитым и несъедобным, в соответствии с законодательств