|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Наименование объектов, подлежащих отбору образцов и испытанию | Обозначение документа на объекты, подлежащие отбору образцов и испытанию  | Наименование видов испытаний/определяемыхпоказателей и отбора образцов | Обозначение методов/ методик испытаний и отбора образцов\* | Диапазон измерений, ед. измерений\*\* |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| **1.** | Молоко и молочная продукция:* сырое, обезжиренное молоко и сырые сливки;
* молоко питьевое, молочный напиток, молочная

сыворотка, пахта, питьевые сливки в потребительской таре (пастеризованные, ультрапастеризованные, стерилизованные, топленые, концентрированные, сгущенные, консервы молочные);* питьевое молоко (во флягах и цистернах);
* напитки, коктейли, кисели и др. (произведенные на основе молока, сливок, пахты, сыворотки, пастеризованные) продукты кисломолочные в т. ч. йогурты, ( со сроком годности не более/более 72ч, обогащенные, с компонентами/без);
* ряженка;
* сметана и продукты на ее основе, в т.ч. с компонентами;
* творог, творожная масса, творожные продукты, продукты на их основе;
* молочные продукты, молочные составные, сухие (молоко, сливки, кисломолочные продукты, напитки,смеси для мороженого, сыворотка, пахта, обезжиренное молоко);
* концентраты молочных белков, казеин, молочный сахар, казеинаты, гидролизаты молочных белков, сухие;
* сыры, сырные продукты (сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, плавленые, сывороточно-альбуминные, сухие, сырные пасты, соусы);
* масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир;
* сливочно-растительный спред, сливочно-растительная топленая смесь;
* мороженое молочное, кисломолочное сливочное, пломбир, с заменителем молочного жира, торты, пирожные, десерты из мороженого, смеси, глазурь для мороженого;
* закваски (заквасочные и пробиотические микроорганизмы для изготовления кисломолочных продуктов, кислосливочного масла и сыров);
* закваски из чистых культур;
* ферментные препараты молокосвертывающие
 | **ТР ТС 033/2013**«О безопасности молока и молочной продукции» | **Микробиологические показатели:** |
| КМАФАнМ  | ГОСТ 32901-2014 | не ˃ 1∙103 ÷2∙105 КОЕ/см3 |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 | отсутствие |
| Патогенная микрофлора, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ ISO 6785-2015 |
| St.aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| Дрожжи, плесневые грибы | ГОСТ 33566-2015 | не ˃ 50÷100 КОЕ/ см3 |
| Промышленная стерильность | ГОСТ 32901-2014 | простерильна |
| Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 | отсутствие |
| Бифидобактерии | ГОСТ 33924-2016 | не <1х106 , КОЕ/г(см3) |
| Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 33951-2016 | не <1х107 КОЕ/г(см3) |
| E. сoli | ГОСТ 30726-2001 | отсутствие |
| Сульфитредуцирующиеклостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| **2.** | Детское питание:* адаптированные молочные смеси (сухие, жидкие,пресные, кисломолочные);
* молоко и сливки стерилизованные;
* жидкие кисломолочные продукты;
* творог и творожные изделия;
* молоко сухое/ пастеризованное;
* сухие/ жидкие молочные напитки;
* продукты прикорма на зерновой основе ( мука икрупа, каши сухие молочные/безмолочные,быстрорастворимые/требующие варки).
 | **ТР ТС 033/2013**«О безопасности молока и молочной продукции» | **Микробиологические показатели:** |
| КМАФАнМ,  | ГОСТ 30705-2000 | не ˃ 1∙103 ÷2∙105 КОЕ/см3 |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014 | отсутствие |
| E. Coli | ГОСТ 30726-2001 |
| St.aureus | ГОСТ 30347-2016 |
| B. cereus  | ГОСТ 10444.8-2013 |
| Патогенная микрофлора, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ ISO 6785-2015 |
| Дрожжи, плесневые грибы,  | ГОСТ 30706-2000 | не ˃ 10÷100 КОЕ/см3 |
| Промышленная стерильность  | ГОСТ 32901-2014 | промстерильность |
| Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 | отсутствие |
| Ацидофильные микроорганизмы,  | ГОСТ 33951-2016 | не <1х106 КОЕ/г(см3) |
| Бифидобактерии,  | ГОСТ 33924-2016 | не <1х106 КОЕ/г(см3) |
| Молочнокислые микроорганизмы | ГОСТ 33951-2016 | не <1х107 КОЕ/г(см3) |
| **3.** | Колбасные изделия и продукты из мяса:* копчено-запеченные, сырокопченые, сыровяленые, полукопченые, пастеризованные, варено- копченые срок годности которых превышает 5 суток, в том числе нарезанные, упакованные под вакуумом в условиях модифицированной атмосферы), варено-копченые(окорока, рулеты, корейка, грудинка и др.);
* кулинарные изделия мясные (мясосодержащие) замороженные;
* паштеты;
* Студни, холодцы, заливные и т.д.

- Консервы мясные, мясорастительные, растительно-мясные (все виды продуктивных животных), в т.ч. для детского питания:* пастеризованные, стерилизованные.

Продукты переработки крови:* альбумин пищевой, концентраты.
 | TP ТС 034/2013«О безопасности мяса и мясной продукции» | **Микробиологические показатели:** |
| КМАФАнМ,  | ГОСТ Р 54354-2011ГОСТ 10444.15-94 | не ˃ 10 ÷ 5∙106 КОЕ/г |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ Р 54354-2011ГОСТ 31747-2012 | отсутствиеотсутствие |
| St.aureus | ГОСТ Р 54354-2011ГОСТ 31746-2012 |
| Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ Р 54354-2011ГОСТ 29185-2014 |
| E. сoli | ГОСТ Р 54354-2011ГОСТ 30726-2001 |
| Бактерии рода Proteus | ГОСТ Р 54354-2011ГОСТ 28560-90 |
| Дрожжи, плесневые грибы | ГОСТ Р 54354-2011 ГОСТ 10444.12-2013 | не ˃ 100 ÷500 КОЕ/г |
| Enterococcus | ГОСТ Р 54354-2011ГОСТ 28566-90 | отсутствие |
| B. cereus | ГОСТ Р 54354-2011ГОСТ 10444.8-2013 |
| Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 | промстерильность |
| **ТР ТС 021/2011**"О безопасности пищевой продукции" | Патогенная микрофлора, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ Р 54354-2011ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)[ГОСТ Р 52814-2007 (6579:2002)] | отсутствие |
| Listeria monocytogenes | ГОСТ Р 54354-2011ГОСТ 32031-2012 |
| **4.** | Яйца (куриные, перепиленые диетические, столовые) и яичные продукты их переработки, (сухие, жидкие пастеризованные, фильтрованные, замороженные, смеси для омлета, порошки) | **ТР ТС 021/2011**"О безопасности пищевой продукции" | **Микробиологические показатели:** |
| КМАФАнМ  | ГОСТ 32149-2013 | не ˃ 1∙104÷5∙105 КОЕ/г |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 32149-2013 | отсутствие |
| Патогенная микрофлора, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 32149-2013 |
| St.aureus | ГОСТ 32149-2013 |
| Бактерии рода Proteus | ГОСТ 32149-2013 |
| **5.** | Сахар -песок предназначенный для производства молочных продуктов для детского питания. | **ТР ТС 021/2011**"О безопасности пищевой продукции" | **Микробиологические показатели:** |
| КМАФАнМ | ГОСТ 26968-86  | не ˃ 500 КОЕ/г |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 | отсутствие |
| Дрожжи, плесневые грибы. | ГОСТ 26968-86 | не ˃ 50 КОЕ/г |
| **5.1** | Зерно (семена),мукомольно-крупяные (крупы, не требующие варки, макароны яичные, с начинками, отруби и пищевые волокна),- хлебобулочные изделия с начинками, кремом;- макаронные изделия быстрого приготовления с добавками на молочной и растительной основе;- сухие крупяные продукты экструзионной технологии.  | **ТР ТС 021/2011**"О безопасности пищевой продукции" | **Микробиологические показатели:** |
| КМАФАнМ,  | ГОСТ 10444.15-94 | не ˃ 1∙103÷5∙105 КОЕ/г |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 | отсутствие |
| Патогенная микрофлора, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)[ГОСТ Р 52814-2007 (6579:2002)] |
| St.aureus | ГОСТ 31746-2012 |
| Дрожжи, плесневые грибы,  | ГОСТ 10444.12-2013 | не ˃ 50÷200КОЕ/г |
| Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 | отсутствие |
| B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| **5.2** | Кондитерские изделия: * карамель, конфеты и сладости неглазированная (леденцовая, с начинкой помадной, ликерной, фруктово-ягодной, сбивной, желейной, ореховой, шоколадно-ореховой, шоколадной, сливочной и др.), диабетическая;
* резинка жевательная;
* мучные восточные сладости (бисквит с корицей, курабье, шакер-лукум, шакер-чурек, типа карамели орех обжаренный рулеты и трубочки с орехами);
* ирис;
* пастиломармеладные изделия: неглазированные, диабетические;
* сахарные отделочные полуфабрикаты типа «вермишели»;
* печенье, галеты, крекеры, сахарное, с шоколадной глазурью, сдобное, всех видов, затяжное, овсяное, с кремовой прослойкой, начинкой;
* пряники, коврижки: без начинки;
* пасты, кремы: молочные, шоколадные;
* торты и пирожные, рулеты диабетические, вафельные с начинкой: жировой, с отделками фруктовой, с цукатами, маком, орехами;
* кексы и рулеты в герметичной упаковке, бисквитные с начинкой;
* вафли с начинкой и без;
* драже;
* какао-порошок для промпереработки/товарный;

- халва неглазированная и др. | **ТР ТС 021/2011**"О безопасности пищевой продукции" | **Микробиологические показатели:** |
| КМАФАнМ | ГОСТ 33536-2015 | не ˃ 5∙102÷1∙105КОЕ/г |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 | отсутствие |
| Дрожжи, плесневые грибы | ГОСТ 10444.12-2013 | не ˃ 10 ÷200 КОЕ/г |
| Патогенная микрофлора, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)[ГОСТ Р 52814-2007 (6579:2002)] |
| St.aureus | ГОСТ 31746-2012 | отсутствие |
| **5.3** | Плодоовощная продукция и др.:* быстрозамороженные блюда десертные плодово-ягодные, овощи свежие цельные и грибы бланшированные;
* чипсы картофельные и экструдированные изделия со вкусовыми добавками;
* картофель сушеный и другие корнеплоды, бланшированные перед сушкой и сухое картофельное пюре;
* цукаты ;
* десерты овощные и фруктовые;
* джемы, варенье, повидло, конфитюры, плоды и ягоды, плодовоягодные концентраты с сахаром нестерилизованные;
* чеснок порошкообразный;
* томатные соусы и кетчупы, нестерилизованные, в том

числе с добавлением консервантов;* ягоды свежие в вакуумной упаковке ибыстрозамороженные, целые;
* фрукты и ягоды (сухофрукты);
* плоды и ягоды, пюре плодово-ягодные сублимационной сушки;
* грибы сушеные;
* консервы овощные, грибные, из фруктов и неконцентрированные томатопродукты (цельноконцентрированные);
* специи и пряности готовые к употреблению;
* пищевкусовая приправа – горчица, хрен столовые;
* котлеты овощные быстрозамороженные;
* полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозамороженные;
* орехи натуральные, очищенные, обжаренные/ необжаренные;
* чай
 | **ТР ТС 021/2011**"О безопасности пищевой продукции" | **Микробиологические показатели:** |
| КМАФАнМ. | ГОСТ 10444.15-94 | не ˃ 1∙103 ÷2∙106КОЕ/г |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 | отсутствие |
| St.aureus  | ГОСТ 31746-2012 |
| B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 | не ˃ 102 ÷ 103 |
| Патогенная микрофлора, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)[ГОСТ Р 52814-2007 (6579:2002)] | отсутствие |
| Дрожжи, плесневые грибы,  | ГОСТ 10444.12-2013 | не ˃ 50 ÷ 1∙104 КОЕ/г |
| Промышленная стерильность | ГОСТ 30425-97 | промстерильна |
| Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 | отсутствие |
| **5.4** | Напитки:* безалкогольные, в т.ч. с соком со сроком годности 30 суток и более на подсластителях, на сахарах, непастеризованные и без консерванта со сроком годности менее/более 30 суток;
* брожения слабоалкогольные нефильтрованные разливные; фильтрованные непастеризованные разливные;
* квасы фильтрованные пастеризованные, нефильтрованные, непастеризованные разливные, в кегах, в полимерных бутылках (ПЭТФ);
* концентраты (жидкие, пастообразные), смеси (порошкообразные, таблетированные, гранулированные и т.п.) для безалкогольных напитков (кроме концентратов, содержащих бикарбонат натрия);
* смеси сухого растительного сырья для приготовления горячих безалкогольных напитков;

-сиропы непастеризованные/пастеризованные, горячего розлива | **ТР ТС 021/2011**"О безопасности пищевой продукции" | **Микробиологические показатели:** |
| КМАФАнМ,  | ГОСТ 30712-2001 | не ˃ 10÷5∙105 КОЕ/см3 |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 30712-2001 | отсутствие |
| Патогенная микрофлора, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)[ГОСТ Р 52814-2007 (6579:2002)] |
| Дрожжи, плесневые грибы,  | ГОСТ 30712-2001 | не ˃ 10÷100 КОЕ/см3 |
| -Пиво пастеризованное и обеспложенное, разливное. | **ТР ТС 021/2011**"О безопасности пищевой продукции" | **Микробиологические показатели:** |
| КМАФАнМ  | ГОСТ 10444.15-94 | не ˃ 500 КОЕ/см3 |
| БГКП  | ГОСТ 31747-2012 | отсутствие |
| Патогенная микрофлора, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)[ГОСТ Р 52814-2007 (6579:2002)] |
| **5.5** | Биологически активные добавки к пище:* БАД на растительной основе: в т.ч. цветочная пыльца, жидкие в виде сиропов, эликсиров, настоев, бальзамов, таблетированные, капсулированные, порошкообразные и др;
* БАД-чаи (детские сухие), природных минералов (цеолиты и др.), в т.ч. мумиѐ, переработки мясо-молочного сырья, в т.ч. субпродуктов, птицы, членистоногих, земноводных, продуктов пчеловодства (маточное молочко, прополис и др.);

-сухие; мясного/ молочного сырья, в т.ч. субпродуктов птицы, рыбы, морских беспозвоночных, ракообразных, моллюсков и др. морепродуктов, растительных морских организмов (водоросли и др.), одноклеточных водорослей (спирулина, хлорелла и др.), дрожжей и их лизатов, пищевых волокон (целлюлоза, камеди, пектин, гумми, микрокристаллическая целлюлоза, отруби, фруктоолигосахара, хитозан и др. полисахариды), чистых культур пробиотических микроорганизмов концентрированные/ неконцентрированные и пр. | **ТР ТС 021/2011**"О безопасности пищевой продукции" | **Микробиологические показатели:** |
| КМАФАнМ  | ГОСТ 10444.15-94 | не ˃ 5∙103 ÷5∙105 КОЕ/г |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 | отсутствие |
| St.aureus  | ГОСТ 31746-2012 |
| B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| Патогенная микрофлора, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)[ГОСТ Р 52814-2007 (6579:2002)] | отсутствие |
| E. сoli | ГОСТ 30726-2001 |
| Дрожжи, плесневые грибы | ГОСТ 10444.12-2013 | не ˃ 10÷1∙103 КОЕ/г |
| **5.6** | * Пектин для продуктов детского и диетического питания.
* Гидролизат белковый ферментативный из соевого сырья.
* Готовые кулинарные изделия из мяса птицы, рыбы в потребительской таре, в т.ч. упакованные под вакуумом.
* Пицца готовая и полуфабрикат замороженный.
* Вата сахарная, дрожжи хлебопекарные прессованные, сухие.
* Концентраты альбумино-казеиновый, растительных белков, мука соевая (для детских продуктов)изоляты,сухие продукты для профилактического питания- смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии), желатин пищевой для продуктов детского и диетического питания.
* Крахмал амилопектиновый набухающий, крахмал экструзионный; патока низкоосахаренная; глюкоза гранулированная с соковыми добавками.
* Ксилит, сорбит, манит, аминокислоты кристаллические и смеси из них.
* Соусы кулинарные, вкусовые приправы порошкообразные (тепловой сушки) с овощными добавками, специями и пряностями (тепловой сушки).
* Концентраты каш сухие быстрого приготовления и соевого белка, муки соевой текстурированные , супы сухие многокомпонентные, требующие варки , сухие грибные, требующие варки.
* Бульоны- концентраты сухие с пряностями, требующие варки.
* Полуфабрикаты мясные рубленые (замороженные)в тестовой оболочке, фаршированные
* Напитки соевые, коктейли, охлажденные и замороженные, сквашенные десерты.
* Продукты белковые соевые (тофу).

--Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция общественного питания: супы горячие и другие горячие блюда, гарниры, компоты из плодов и ягод свежих. консервированных, компоты из плодов и ягод сушеных, кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных, блюда из яиц. блюда из творога, блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное. тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленного мяса, в т.ч. запеченные, салаты из сырых овощей и фруктов с заправками и пр. | **ТР ТС 021/2011**"О безопасности пищевой продукции" | **Микробиологические показатели:** |
| КМАФАнМ.  | ГОСТ 10444.15-94 | не ˃ 5∙102÷5∙104 КОЕ/г |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 | отсутствие |
| St.aureus | ГОСТ 31746-2012 |
| Патогенная микрофлора, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)[ГОСТ Р 52814-2007 (6579:2002)] |
| Дрожжи и плесневые грибы,  | ГОСТ 10444.12-2013 | не ˃ 10÷500 КОЕ/г |
| Сульфитредуцирующиеклостридии | ГОСТ 29185-2014 | отсутствие |
| E. сoli | ГОСТ 30726-2001 |
| Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 |
| B. cereus |  ГОСТ 10444.8-2013 | не ˃ 10÷100 |
| **6.** | Упакованная питьевая вода, включая природную минеральную воду, вода питьевые минеральные природные, столовые, лечебно-столовые,лечебные, воды питьевые искусственно минерализованные  | **ТР ЕАЭС****044/2017**“ О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду | **Микробиологические показатели:** |
| ОМЧ при 22º | ГОСТ 18963-73 | не ˃ 100 КОЕ/см3 |
| ОМЧ при 37º | ГОСТ 18963-73 | не ˃ 20 КОЕ/см3 |
| БГКП | ГОСТ 31955.1-2013 |  отсутствие |
| E. сoli | ГОСТ 31955.1-2013 |
| Энтерококки | ГОСТ ISO 7899-2-2018 |
| Споры сульфитредуцирующих клостридий | КМС СТБ ISO 6461-2:2019 |
| **7.** | Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них:* рыба живая, разделанная подкопченная (горячего и холодного копчения), соленая,малосоленая, пряная, маринованная, в т.ч. филе, упакованное под вакуумом; вяленая, провесная, сушеная;
* разделанная, в т.ч. в нарезку, пресервы и др.;

Рыбная продукция:* икра, крабовые палочки, гидролизат из мидий
* холодного и горячего копчения;
* кулинарные изделия подвергнутые термической обработке (паштеты, запеченные, жареные, в заливках и пр.), салаты с добавлением рыбы- без заправки, с заправками (майонез, соусы и др), супы холодные- борщи, щи зеленые с рыбой (без заправки сметаной и пр.) и не подвергнутые термической обработке (салаты из рыбы и морепродуктов)
* и др.
* Рыбные консервы из рыбы, печени рыб и уловов водных биологических ресурсов в стеклянной, алюминиевой и жестяной упаковке.
 | **ТР ЕАЭС 040/2016** «О безопасности рыбы и рыбной продукции» | **Микробиологические показатели:** |
| КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 | не ˃ 1∙103÷5∙105 КОЕ/г |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 | отсутствие |
| Сульфитредуцирующие клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| Clostridium botulinum | ГОСТ 10444.7-86 |
| Clostridium perfringens | ГОСТ 31744-2012 |
| **S**t.aureus | ГОСТ 31746-2012 |
| E. сoli | ГОСТ 30726-2001 |
| Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 |
| Enterococcus  | ГОСТ 28566-90 |
| B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 |
| Дрожжи, плесневые грибы,  | ГОСТ 10444.12-2013 | не ˃ 10÷500 КОЕ/г |
| Бактерии рода Proteus | ГОСТ 28560-90 | отсутствие |
| Промышленная стерильность  |  ГОСТ 30425-97 | промстерильность |
| Vibrio parahaemolyticus | ГОСТ ISO/TS 21872.1-2013  | отсутствие |
| **ТР ТС 021/2011**"О безопасности пищевой продукции" | Патогенная микрофлора, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)[ГОСТ Р 52814-2007 (6579:2002)] |
| **8.** | Масложировая продукция:* майонезы, соусы майонезные, соусы на основе растительных масел;
* жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные; заменители молочного жира;
* эквивалентыи заменители масла какао и улучшители масла какао SOS-типа, РOР-типа и пр;
* смеси топленые растительно-жировые, растительно-сливочные;
* маргарины, кремы на растительных маслах;

спреды растительно-жировые, растительно-сливочные. | **ТР ТС 024/2011**Технический регламент на масложировую продукцию | **Микробиологические показатели:** |
| КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 | не ˃ 1∙104÷1∙105 КОЕ/г (см3) |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 | отсутствие |
| St.aureus | ГОСТ 31746-2012 |
| Дрожжи, плесневые грибы,  | ГОСТ 10444.12-2013 | не ˃ 50÷1∙103 КОЕ/г(см3) |
| **ТР ТС 021/2011**"О безопасности пищевой продукции" | Патогенная микрофлора, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)[ГОСТ Р 52814-2007 (6579:2002)] | отсутствие |
| **9.** | Соковая продукция из фруктов и овощей:* консервированная соковая продукции из фруктов и (или) овощей;
* свежеотжатые соки;
* соковая продукции из фруктов и (или) овощей, консервированные и газированные с использованием углекислоты с рН 3,8 и ниже;
* концентрированных соков, концентрированных морсов и концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре;
* пастеризованной соковой продукции из фруктов.
 | **ТР ТС 023/2011**Технический регламент на соковую продукциюиз фруктов и овощей | **Микробиологические показатели:** |
| КМАФАнМ,  | ГОСТ 10444.15-94 | не ˃ 50÷1∙103 КОЕ/см3 |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 | отсутствие |
| Бактерии семейства Enterobacteriaceae  |  ГОСТ 32064-2013 |
| St.aureus | ГОСТ 31746-2012 |
| Дрожжи, плесневые грибы,  | ГОСТ 10444.12-2013 | не ˃ 5÷5∙102 КОЕ/см3 |
| B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 | отсутствие |
| Промышленная стерильность  | ГОСТ 30425-97 | простерильна |
| E. сoli | ГОСТ 30726-2001 | отсутствие |
| Молочнокислые микроорганизмы, КОЕ/г(см3) | ГОСТ 10444.11-2013 |
| Мезофильные клостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| **10.** | Мясо и мясная продукция, птица, и продукция их переработки:* мясо (все виды животных): охлажденное – для продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания

 Другая продукция:* пектин для продукции диетического питания;
* сухая продукция для диетического профилактического питания – смеси крупяные, молочные, мясные (экструзионной технологии);
* желатин пищевой для продукции диетического питания;

 Продукты для питания беременных и кормящих женщин:* продукция на молочной основе и на основе изолята соевого белка: жидкая продукция кисломолочная и на сквашенной соевой основе для беременных и кормящих женщин;
* травяные инстантные чаи (на растительной основе);
* сухие продукты инстантного приготовления (в готовом к употреблению продукте);
* каши на молочно-зерновой основе.
 | **ТР ТС 027/2012** О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания**ТР ТС 021/2011**"О безопасности пищевой продукции" | **Микробиологические показатели:** |
| КМАФАнМ,  | ГОСТ 10444.15-94 | не ˃ 5∙102÷5∙104 КОЕ/г |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 | отсутствие |
| St.aureus | ГОСТ 31746-2012 |
| Патогенная, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012 (ISO6579:2002)[ГОСТ Р 52814-2007 (6579:2002)] |
| Дрожжи и плесневые грибы,  | ГОСТ 10444.12-2013  | не ˃ 10÷200 КОЕ/г (см3) |
| B. cereus,  | ГОСТ 10444.8-2013 | не ˃ 100÷2∙102  |
| Бифидобактерии | ГОСТ 33491-2015 | 1∙106 КОЕ/г (см3) |
| Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 | отсутствие |
| E. сoli | ГОСТ 30726-2001 |
| Бактерии рода Proteu | ГОСТ 28560-90 |
|  Специализированная продукция для лечебного питания детей, для недоношенных и (или) маловесных детей:* смеси молочные, молоко и сливки,адаптированные стерилизованные, неасептического розлива, творог кальцинированный, смеси восстановленные пастеризованные,изготовленные на молочных кухнях;
* пастеризованные колбаски на мясной основе;
* продукция на основе изолята соевого белка, полных или частичных гидролизатов белка, без фенилаланина или с низким его содержанием, для недоношенных и (или) маловесных детей, восстанавливаемая при 37-50°С/70-85°С;
* низкобелковая продукция (крахмалы, крупы и макаронные изделия и другая продукция);
* сублимированная продукция на мясной/молочной

основе для детей до/старше 2 лет;* низколактозная, сухая молочная высокобелковая и безлактозная продукция.
 | **Микробиологические показатели:** |
| КМАФАнМ | ГОСТ 30705-2000 | не ˃ 1∙102 ÷ 2**,**5∙104, КОЕ/г(см3) |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 32901-2014ГОСТ 31747-2012 | отсутствие |
| St.aureus | ГОСТ 30347-2016ГОСТ 31746-2012 |
| Патогенная микрофлора, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ ISO 6785-2015ГОСТ 31659-2012 (ISO6579:2002)[ГОСТ Р 52814-2007 (6579:2002)] |
| Listeria monocytogenes | ГОСТ 32031-2012 | отсутствие |
| E. сoli | ГОСТ 30726-2001 |
| B. cereus | ГОСТ 10444.8-2013 | не ˃ 100 ÷ 2∙102 |
| Сульфитредуцирующиеклостридии | ГОСТ 29185-2014 |  |
| Дрожжи и плесневые грибы,  | ГОСТ 30706-2000 | не ˃ 10÷100 КОЕ/г(см3) |
| **11.** | * Ароматизаторы на водной основе жидкие и пастообразные, на основе сахаров, камедей, соли и других продуктов,на основе крахмала и пряностей.
* Ферментные препараты должны соответствовать следующим требованиям безопасности.
* Пищевые добавки.
 | **ТР ТС 029/2012**Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств | **Микробиологические показатели:** |
| КМАФАнМ | ГОСТ 10444.15-94 | не ˃ 5∙102÷5∙105 ОМЧ |
| БГКП (колиформы) | ГОСТ 31747-2012 |  |
| Патогенная микрофлора, в т.ч. сальмонеллы | ГОСТ 31659-2012(ISO6579:2002)[ГОСТ Р 52814-2007 (6579:2002)] |
| Дрожжи и плесневые грибы,  | ГОСТ 10444.12-2013 | не ˃ 100÷500 КОЕ/г(см3) |
| E. сoli | ГОСТ 30726-2001 | отсутствие |
| Сульфитредуцирующиеклостридии | ГОСТ 29185-2014 |
| **12.** | Косметика детская, косметика вокруг глаз, для губ, интимная косметика, средства гигиены полости рта Средства гигиены полости рта жидкие (бальзамы, освежители, дезодоранты, эликсиры, полоскания, ополаскиватели), зубные пасты, гели, порошки | **ТР ТС 009/2011**О безопасности парфюмерно-косметической продукции | **Микробиологические показатели:** |
| Общее количество мезофильных аэробных и факультативно – анаэробных микроорганизмов | ГОСТ ISO 21149-2013 | не ˃ 1∙102 ÷1∙103 ОМЧ/КОЕ |
| Candida albicans | ГОСТ ISO 18416-2018 | отсутствие |
| Escherichia coli | ГОСТ ISO 21150 -2018 |
| Pseudomonas aeruginosa | ГОСТ ISO 22717-2018 |
| Staphylococcus aureus | ГОСТ ISO 22718 -2018 |
| Стерильность | ГОСТ 33918-2016 | стерильность |
| **13.** | - Игрушки с наполнителями для детей до 1 года, - формующиеся массы и краски, наносимые пальцами  | **ТР ТС 008/2011**"О безопасности игрушек" | **Микробиологические показатели:** |
| Общее количество микроорганизмов (мезофилов, аэробов и факультативных анаэробов)  | Инструкция по применению №091-0610 от 08.06.2010г.”Методы санитарно-микробиологического контроля продукции, предназначенной для детей и подростков” | не ˃ 1∙102 ОМЧ/КОЕ |
| Дрожжи, дрожже-подобные, плесневые грибы | отсутствие |
| Бактерии семейства энтеробактерии |
| Патогенные стафилококки  |
| Псевдомонас аэрогиноза |
| **14.** | Средства индивидуальной защиты дерматологические | **ТР ТС 019/2011**"О безопасности средств индивидуальной защиты" | **Микробиологические показатели:** |
| Общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных бактерий | ГОСТ ISO 21149-2013 | не ˃ 1∙102 КОЕ |
| Дрожжи, дрожжеподобные и плесневые грибы | ГОСТ ISO 16212-2016 | отсутствие |
| Энтеробактерии (Е.coli)  | ГОСТ ISO 21150 -2018 |
| Патогенные стафилококки | ГОСТ ISO 22718 -2018 |
| Псевдомонас аэрогиноза | ГОСТ ISO 22717-2018 |