|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Наименование объектов, подлежащих отбору образцов и испытанию | Обозначение документа на объекты, подлежащие отбору образцов и испытанию | Наименование видов испытаний/определяемых  показателей 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 |
| Сульфитредуцирующие  клостридии | | 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 54354-2011  ГОСТ 10444.15-94 | не ˃ 10 ÷ 5∙106 КОЕ/г |
| БГКП (колиформы) | | ГОСТ Р 54354-2011  ГОСТ 31747-2012 | отсутствие  отсутствие |
| St.aureus | | ГОСТ Р 54354-2011  ГОСТ 31746-2012 |
| Сульфитредуцирующие клостридии | | ГОСТ Р 54354-2011  ГОСТ 29185-2014 |
| E. сoli | | ГОСТ Р 54354-2011  ГОСТ 30726-2001 |
| Бактерии рода Proteus | | ГОСТ Р 54354-2011  ГОСТ 28560-90 |
| Дрожжи, плесневые грибы | | ГОСТ Р 54354-2011 ГОСТ 10444.12-2013 | не ˃ 100 ÷500 КОЕ/г |
| Enterococcus | | ГОСТ Р 54354-2011  ГОСТ 28566-90 | отсутствие |
| B. cereus | | ГОСТ Р 54354-2011  ГОСТ 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 54354-2011  ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)  [ГОСТ Р 52814-2007 (6579:2002)] | отсутствие |
| Listeria monocytogenes | | ГОСТ Р 54354-2011  ГОСТ 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∙105  КОЕ/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∙106  КОЕ/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 продукцию  из 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 пр  одукции" | **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 32901-2014  ГОСТ 31747-2012 | отсутствие |
| St.aureus | | ГОСТ 30347-2016  ГОСТ 31746-2012 |
| Патогенная микрофлора, в т.ч. сальмонеллы | | ГОСТ ISO 6785-2015  ГОСТ 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 |
| Сульфитредуцирующие  клостридии | | 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 |
| Сульфитредуцирующие  клостридии | | 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 |